



INHOUD

INLEIDING	6
GEHUSSELD	12
GESTOOMD	48
GEBLANCHEERD	64
GEPRUTTELD	84
GESMOORD	126
GEGRILD	148
GEROOSTERD	168
GEBAKKEN	194
GESTAMPT	228
GEBROKEN	248
UIT DE OVEN	268
ZOET	296
REGISTER	346
DANK	352



TOMATEN-GRANAATAPPELSALADE

VIER PERSONEN

Ik zal maar zelden jubelen over mijn eigen recepten, maar dit is er een waar ik het eindeloos over kan hebben. Het is het summum van frisheid met de zoetzure smaken van de late zomer en ook een ultiem genot om naar te kijken. Het ongelooflijkste is dat er maar een paar ingrediënten voor nodig zijn waar ik al vele jaren mee kook, en waarvan ik dacht dat ik er echt alles van wist, al had ik ze nog nooit op deze manier gecombineerd. Tenminste, tot ik naar Istanbul ging en in het beroemde kebabrestaurant Hamdi, vlak bij de Spice Bazar, een soortgelijke combinatie van verse tomaten en granaatappelpitten tegenkwam.

Het was echt of er een lichtje ging branden toen ik me realiseerde dat beide zoete smaken – de scherpe, bijna bittere zoetheid van granaatappel en de pittige, warme zoetheid van de tomaten – elkaar fantastisch aanvullen.

Ik gebruik voor deze salade vier verschillende soorten tomaten, zodat hij er mooier uitziet en lekkerder smaakt. U kunt natuurlijk ook minder gebruiken, als de tomaten maar rijp en zoet zijn.

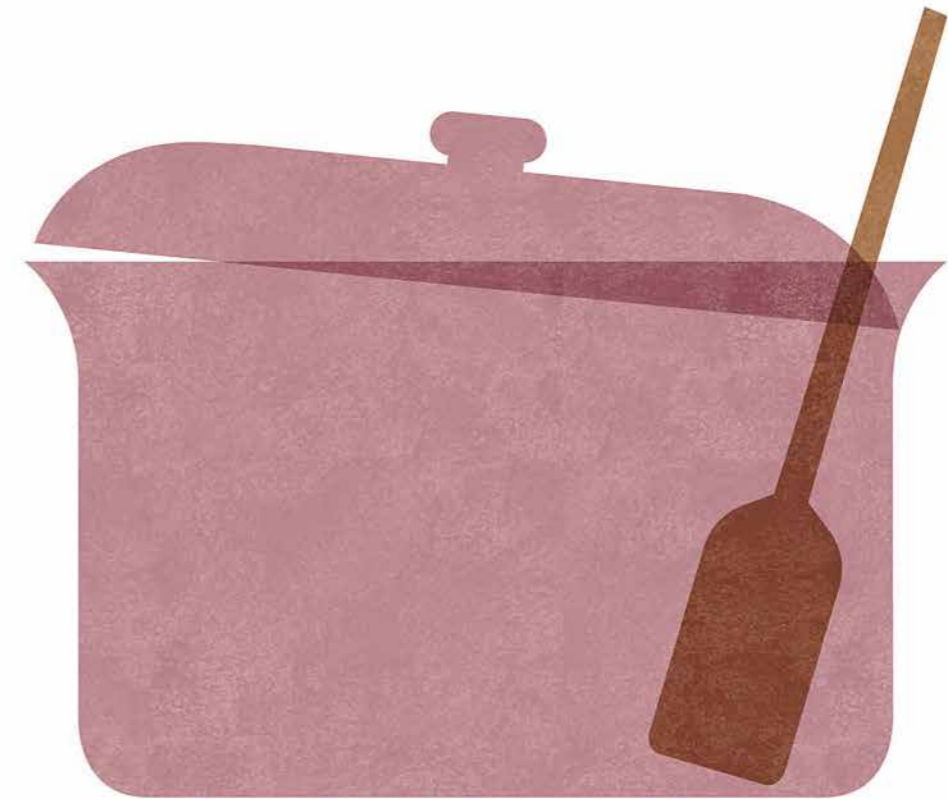
Hussel in een grote kom de tomaten met de rode paprika en de ui door elkaar en zet hem opzij.

Klop in een kommetje de knoflook, piment, azijn, granaatappelmelasse, olijfolie en eenderde theelepel zout goed door elkaar. Giet deze dressing over de tomaten en meng alles losjes.

Verdeel de tomaten met de saus op een grote, platte schaal. Bestrooi ze met de granaatappelpitten en de oregano. Sprengel er nog wat olijfolie over en serveer de salade.

- 200 g rode cherrytomaatjes, in blokjes van ½ cm
- 200 g gele cherrytomaatjes, in blokjes van ½ cm
- 200 g tijger- (of roma) tomaten, in blokjes van ½ cm
- 500 g middelgrote trostomaten, in blokjes van ½ cm
- 1 rode paprika, in blokjes van ½ cm (120 g)
- 1 kleine rode ui, fijngesneden (120 g)
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- ½ theel. gemalen piment
- 2 theel. wittewijnazijn
- 1½ eetl. granaatappelmelasse
- 60 ml olijfolie, plus iets extra om te besprenkelen
- 1 grote granaatappel, alleen de pitten (170 g)
- 1 eetl. fijne oreganoblaadjes zout

GEPRUTTELD



125 g gedroogde
kikkererwten, een nacht
geweekt in koud water
met 2 theel.
zuiveringszout
125 g gedroogde
boterbonen, een nacht
geweekt in koud water
met 2 theel.
zuiveringszout
80 g geklaarde boter
2 grote uien, in dunne
ringen (400 g)
10 tenen knoflook, in
dunne plakjes
1½ theel. gemalen
geelwortel
225 g gele spliterwten
2 liter groentebouillon,
35 g peterselie, fijngesneden
35 g koriander,
fijngesneden
15 g dille, fijngehakt
100 g schoongemaakte
bosui, in dunne ringetjes
150 g jonge spinazie
100 g gedroogde reshteh
(dunne noedels) of
linguine
150 g zure room, plus
1 theel. per portie als
afwerking
1½ eetl. wittewijnazijn
4 limoenen, gehalveerd
zout en zwarte peper

Mijn vorige leven moet ergens in het oude Perzië geweest zijn. Daar ben ik absoluut van overtuigd. Ik ben helemaal verliefd op de rijke Perzische keuken, op het slimme gebruik van kruiden en specerijen, de vernuftige manier om rijst klaar te maken, op granaatappel, saffraan en pistachenoten, op yoghurt, munt en gedroogde limoenen. Mijn tong lijkt gewoon van nature gescherpt voor dit soort smaken.

Helaas heb ik nooit naar Iran kunnen reizen, maar mijn liefde voor de keuken van dat land is de laatste jaren rijkelijk gevoed door de inspirerende boeken van Najmieh Batmanglij. Daar grijp ik naar als ik een kijkje wil nemen in een zoete, maar verboden culinaire wereld.

Deze hartverwarmende, dikke soep, die ash-e reshteh heet, is het Iraanse antwoord op minestrone. Hij is heerlijk gezond en voedzaam en laat een brede lach op je gezicht achter. Ik heb bij een Iraanse winkel bij mij in de buurt reshteh-noedels kunnen vinden, maar linguine werken net zo goed. Als u wilt, kunt u de noedels helemaal weglaten. Ook zonder dat heeft de soep meer dan genoeg structuur.

Giet de kikkererwten en boterbonen af, spoel ze af, breng twee pannen water aan de kook en kook erwten en bonen afzonderlijk: dat duurt tussen de 20 en 40 minuten. Giet ze af en zet opzij.

Doe de boter met de uien en knoflook in een grote pan en zet hem op halfhoog vuur. Fruit ze 20 minuten onder af en toe omscheppen tot ze gaar en goudbruin zijn. Roer de geelwortel, ½ theelepelt zout en wat zwarte peper erdoor en schep eenderde van het uimengsel uit de pan om het later te gebruiken.

Doe de kikkererwten en boterbonen in de pan, gevolgd door de spliterwten en de bouillon. Laat alles 35 minuten zachtjes pruttelen tot de erwten gaar zijn en schep af en toe zo nodig het schuim van het oppervlak.

Voeg de kruiden, bosui en spinazie toe, roer goed en laat de soep nog 15 minuten zachtjes koken; voeg als hij te dik is nog wat bouillon of water toe. Roer de noedels door de soep en kook ze in 10 minuten net gaar. Roer de zure room en azijn erdoor en dien de soep meteen op, geargeerd met een theelepelt zure room per portie en de achtergehouden gefruite ui. Geef ieder een halve limoen om boven de soep uit te knijpen.





MET KERRIE GEROOSTERDE WORTELGROENTEN MET CITROENBLAD EN -SAP

VIER PERSONEN

Zo langzamerhand hebben ook enkele grote supermarkten kerrieblaadjes in hun assortiment en dat is echt goed nieuws. De smaak die deze verse blaadjes aan gerechten geven is totaal anders dan die van gedroogde blaadjes. Wat kerriepoeder betreft, gebruik ik graag zakjes milde madraskerrie van 'Rajah' of 'East End', maar als u van lekker pittig houdt, kunt u de hier aangegeven hoeveelheid verhogen. Zodra u uw vriezer royaal met verse citroen- en kerrieblaadjes hebt gevuld – ze zijn beide goed in te vriezen – kan dit een basisgerecht voor u worden. Nu alleen nog wat vers gestoomde rijst voor erbij.

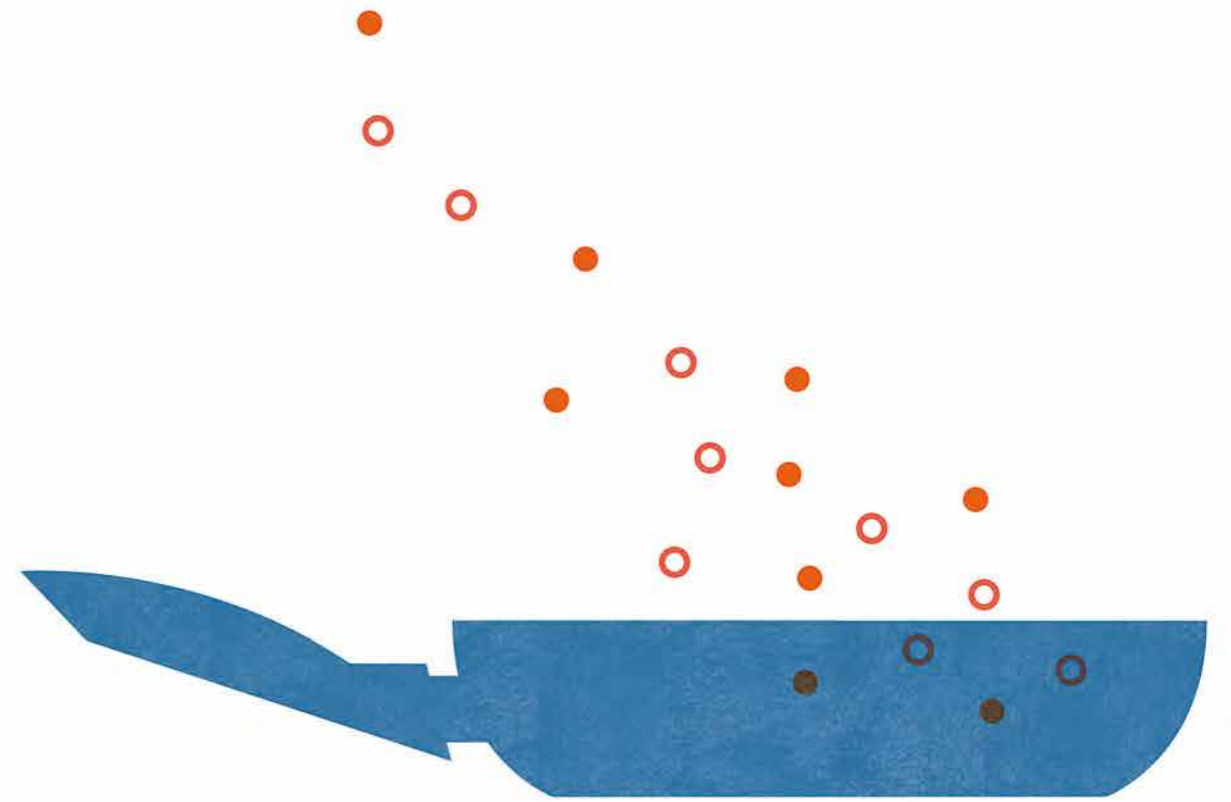
Verhit de oven tot 240 °C.

Doe de wortelen met pastinaak en koolraap in een grote braadslee van circa 30 cm x 40 cm. Voeg de olijfolie, de helft van het limoensap, het kerriepoeder, 1¼ theelepels zout en royaal versgemalen zwarte peper toe. Vermeng alles goed en rooster de groenten 30 minuten in de oven, schep ze in die tijd een- of tweemaal om. Doe de citroenblaadjes, kerrieblaadjes en bosui bij de groenten en rooster alles nog 10 minuten. De groenten moeten mooi goudbruin worden en de bosuien gaar zijn. Haal de braadslee uit de oven, sprenkel het overgebleven citroensap over de groenten, bestrooi ze met koriander en serveer ze warm of lauw.

- 3 flinke wortelen, geschraapt en in repen van 6 cm x 2 cm (350 g)
- 2 grote pastinaken, geschild en in repen van 6 cm x 2 cm (400 g)
- 1 kleine koolraap, geschild en in repen van 6 cm x 2 cm (400 g)
- 60 ml olijfolie
- 3 eetl. limoensap
- 2 theel. kerriepoeder
- 6 citroenblaadjes (kaffir lime), vers of diepvries, rarfijn gesnipperd
- 2 takjes kerrieblaadjes (ca. 30 blaadjes), aan de takjes
- 6 bosuien, in stukken van 6 cm (85 g)
- 3 eetl. fijngesneden koriander
- zout en zwarte peper



GEBAKKEN



ROKERIGE POLENTAFRITES

375 ml groentebouillon
 60 g snelkookpolenta
 20 g boter
 60 g scamorza affumicata,
 grofgeraspt
 3 grote romatomen
 (320 g)
 2 eetl. olijfolie
 ½ middelgrote ui, in dunne
 ringen (100 g)
 2 tenen knoflook,
 fijngenhakt
 ⅛ theel. (een snufje)
 chilivlokken
 1 theel. tomatenpuree
 ¾ theel. fijne kristalsuiker
 plantaardige olie, om te
 bakken
 50 g bloem
 zout en zwarte peper

Rokerig, krokant en met kaas en een rijke tomatensaus: mijn versie van frites met ketchup maar, mogelijk, nog veel lekkerder. Ik gebruik een Italiaanse rookkaas, scamorza affumicata, deze geeft de frites een volle smaak en een fantastische smeltzachte textuur, maar u kunt hem heel goed door een andere kaas met stevige smaak vervangen, bijvoorbeeld Italiaanse provolone of gerookte cheddar.

Breng de bouillon in een kleine pan aan de kook. Voeg al roerend met een houten lepel geleidelijk de polenta toe. Laat de polenta al roerend 5-7 minuten op laag vuur koken. Neem de pan van het vuur en roer de boter, kaas, ½ theelepel zout en royaal versgemalen zwarte peper erdoor. Giet de polenta zodra boter en kaas volledig gesmolten zijn, in een kleine, ondiepe, met plasticfolie beklede schaal van circa 22 cm in het vierkant en 3 cm diep. Strijk met een spatel de polenta uit tot een 1½ cm dikke laag en strijk ook de bovenkant glad. Leg een stuk plasticfolie op het oppervlak zodat er geen vel zal ontstaan en laat hem koud worden; zet hem dan nog minstens 30 minuten in de koelkast.

Maak intussen de tomatensaus. Zet een grote koekenpan met antiaanbaklaag op hoog vuur en schakel de afzuigkap in als u die hebt. Doe als de olie heet is de hele tomaten in de pan en bak ze circa 15 minuten op hoog vuur en roer heel af en toe. De tomaten moeten geblakerd zijn; haal ze absoluut niet van het vuur voor het zover is. Doe de hete tomaten in een mengkom en verdeel ze met een lepel in stukken. Pluk als de tomaten koud genoeg zijn de velletjes eraf en gooi ze weg.

Verhit de olie in een kleine pan en smoor hierin de ui 5-6 minuten op halfhoog vuur. Doe de knoflook erbij en bak weer 4 minuten voor u alles bij de tomaten in de kom doet, samen met de chilivlokken, tomatenpuree, suiker en ½ theelepel zout. Pureer alles met een staafmixer of in een blender tot een grove puree. Zet de kom opzij tot de saus op kamertemperatuur is.

Stort de polenta als hij goed koud en stevig is uit de schaal en snijd er frieten van grofweg 1½ cm dikte en 6 cm lengte van. Giet zo veel olie in een middelgrote pan dat hij tot 2 cm van de wand komt en zet de pan op halfhoog tot hoog vuur.

Wentel de frieten door de bloem, schud het teveel eraf en laat ze rustig in de hete olie glijden. Bak ze in circa 6 minuten goudbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken. Bak niet te veel frieten tegelijk: als de pan te vol is zal de temperatuur dalen en worden de frieten niet krokant.

Serveer ze heet, met de tomatensaus erop of in een kommetje erbij.



240 g bloem, plus extra om te bestuiven
 190 g koude boter, direct uit de koelkast, in blokjes
 60 g zure room
 3 eetl. olijfolie
 1 theel. kerriepoeder
 2 theel. karwijzaad
 2 theel. zwartemosterdzaad
 ½ theel. gemalen kardemom
 1 grote ui, grofgesneden (180 g)
 1 groene chilipeper, zaadjes verwijderd, fijngehakt
 1 eetl. tijmblaadjes, fijngehakt
 2 tenen knoflook, fijngehakt
 1 kleine aardappel om te poffen, geschild, in blokjes van 2 cm (160 g)
 1 middelgrote wortel, geschraapt, in blokjes van 2 cm (100 g)
 1 middelgrote pastinaak, geschild, in blokjes van 2 cm (100 g)
 250 ml groentebouillon
 ½ kleine flespompoe, geschild, in blokjes van 2 cm (250 g)
 ¼ theel. fijne kristalsuiker
 120 g rijpe cheddar of goudse, grofgeraspt
 15 g koriander, fijngesneden
 1 ei, losgeklopt
 zout en zwarte peper

Geef ze als lunch met een groene salade erbij of eet ze zo, als snack. De vulling is op zichzelf ook al heerlijk, maar ook als bovenlaag op een vegetarisch rijstgerecht. U kunt ze ook de volgende dag nog opwarmen, dus wees niet bang om de hele portie te maken als er geen zes mensen zijn om ze te eten. Met dank aan Helen Goh.

.....

Doe de bloem met boter en zure room in een foodprocessor met 1 theelepel zout en mix tot het een samenhangend deeg is. Stort het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en kneed het rustig 1 minuut – doe er zo nodig nog wat bloem bij – tot het een zacht en vormbaar deeg is. Laat het verpakt in plasticfolie 30 minuten in de koelkast rusten.

Zet een grote sauteerpan op halfhoog tot hoog vuur. Doe er 2 eetlepels olie in en voeg als de olie heet is kerriepoeder, karwijzaad, mosterdzaad en kardemom toe. Bak een paar seconden en laat de specerijen niet verbranden voor u ui, chilipeper en tijm in de pan doet. Roer nog 4 minuten, voeg de knoflook toe en roerbak nog een minuut. Doe de aardappelblokjes, wortel en pastinaak in de pan, roer en giet de bouillon erbij. Draai het vuur halfhoog, zet een deksel op de pan en laat de groenten 5 minuten koken. Roer er pompoen, suiker, ¾ theelepel zout en royaal zwarte peper door en laat alles in de gesloten pan nog 10 minuten zachtjes pruttelen. Roer af en toe tot de groenten gaar zijn en het grootste deel van de vloeistof is ingekookt: er moeten nog circa 3 eetlepels over zijn; voeg zo nodig een scheutje water toe. Haal het deksel van de pan, neem hem van het vuur en laat de inhoud afkoelen voor u de kaas en de koriander door de groenten roert.

Verhit de oven tot 200 °C.

Bestrijk de bodem en de wand van een muffinbakplaat met extra grote vormpjes (elk moet 6 cm doorsnee en 4 cm diep zijn) met de resterende eetlepel olijfolie. Leg cirkeltjes bakpapier op de bodems en zet de bakplaat in de koelkast. Rol het deeg 2-3 mm dik uit en steek er 6 cirkels uit van 14 cm doorsnee; druk in elk vormpje een deegcirkel. Snijd het deeg vlak boven de randen af en rol de deegrestanten weer uit. Steek er nu 6 cirkels van 8 cm doorsnee uit, voor de dekseltjes.

Schep in elk vormpje 120 gram vulling, bestrijk de deegranden met losgeklopt ei en leg de deegdekseltjes erop. Druk de deegranden stevig op elkaar, bestrijk de bovenkant met ei en prik de dekseltjes met een vork een paar keer in. Zet ze 10 minuten in de koelkast. Zet de bakplaat in de oven en bak de pasteitjes in 30-35 minuten goudbruin. Haal ze uit de oven en laat ze 5 minuten staan voor u ze warm of op kamertemperatuur serveert.



150 g zachte geitenkaas,
korst verwijderd
85 g poedersuiker
½ theel. geraspte
sinaasappelschil
1 eetl. gehakte tijmblaadjes,
plus extra blaadjes om te
garneren
2 eieren, losgeklopt
100 g gemalen amandelen
600 g rijpe vijgen,
gehalveerd
1 eetl. fijne kristalsuiker
1½ eetl. citroensap

Gistdeeg

265 g bloem, plus extra om
te bestuiven
50 g fijne kristalsuiker
1 theel. snelwerkende gist
geraspte schil van ½ citroen
2 eieren, losgeklopt
75 g boter, op
kamertemperatuur, in
blokjes van 2 cm
zonnebloemolie, om in te
vetten
zout

De laatste keer dat ik deze taart moest maken, stond ik voor twee tv-camera's en onderging een zeer zware periode van heftige hooikoortsverschijnselen. Het was een onderdeel van mijn Mediterranean Feast-opnames en ik bevond me in een bakkerij in Tel Aviv. Ik hield vol en het lukte me om de hele scène op te nemen, met regelmatig niet-zo-charmant gesnuifd dat we er later op meesterlijke wijze uithaalden. Belangrijker was dat de taart er schitterend uitzag en fantastisch smaakte. En als ik hem in die situatie kon maken, kan iedereen dat. Als u geen keukenmachine met een deeghaak hebt, of geen gistdeeg wilt maken, kunt u een kant-en-klaar roomboterbladerdeeg gebruiken van dezelfde afmetingen.

Maak eerst het deeg. Doe bloem, suiker, gist en citroenrasp in de kom van een keukenmachine met de deeghaak en meng alles een minuut op lage snelheid. Voeg de eieren en 60 ml water toe, mix enkele minuten op lage snelheid en verhoog hem dan geleidelijk naar de middelste snelheid om het deeg 3 minuten te kneden, tot het samenhangt. Voeg het zout toe en steeds een paar blokjes boter tegelijk tot alles is in het deeg is opgenomen. Blijf 10 minuten op de middelste stand kneden tot het deeg glad en elastisch is en glanst. U moet tussendoor regelmatig de wand afschrapen om te voorkomen dat het deeg eraan plakt. Leg het deeg in een grote, met zonnebloemolie ingevette kom, dek het af met plasticfolie en zet de kom een halve dag, maar liever nog een nacht, in de koelkast.

Doe de geitenkaas in een middelgrote kom met 10 gram poedersuiker, de sinaasappelrasp, tijm en 1½ van de 2 losgeklopte eieren. Roer alles glad en roer de amandelen erdoor. Meng tot het glad van consistentie is.

Bestuif het werkvlak met bloem en rol het deeg uit tot een vierkant van ½ cm dik en circa 28 cm x 28 cm. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Leg de deeglap met behulp van een deegroller op de bakplaat. Strijk het geitenkaasmengsel erop en laat een 1½ cm brede rand vrij. Bestrijk de deegrand met het achtergehouden losgeklopte ei.

Zet de halve vijgen met de snijkant boven op het geitenkaasmengsel en laat ze elkaar iets overlappen omdat ze krimpen bij het bakken. Strooi de fijne kristalsuiker over de vijgen, dek de taart af met aluminiumfolie en zet hem 20 minuten op een warme plek. Verhit de oven tot 190 °C.

Haal de folie van de taart en zet de vorm in de oven. Bak hem circa 30 minuten, tot de vijgen gekaramelliseerd zijn en de taartbodem goudbruin is.

Roer de overgebleven poedersuiker met het citroensap glad. Het moet een dik, smeerbaar glazuur worden. Voeg eventueel nog wat poedersuiker of citroensap toe. Haal de taart uit de oven, sprenkel met een lepel het glazuur over de vijgen. Bestrooi de taart met tijmblaadjes en serveer hem warm of op kamertemperatuur.

