

*Nieuw
Hamersma
Verzamelde
Recepten*

Karin Hamersma

Mevrouw Hamersma

KOOK
BOEKWINKEL



INHOUD



Voorwoord 6

Borrel 9 — Salades 23
Soep 39 — Voor 47 — Vega 83
Vis 103 — Gevogelte 129
Vlees 143 — Erbij 163
Dessert 171

Dankwoord 185 — Bronvermelding 186 — Register 189

VOORWOORD

Er bleken lezers van mijn rubriek in Het Parool en AD te zijn die de recepten uit de krant scheurden en op hun koelkast plakten. Maar die koelkast werd al snel te klein. Op een gegeven moment kreeg ik nota bene op één dag maar liefst twee fans in mijn kookboekwinkel, beiden met een ringband onder de arm waarin ze alle recepten van de afgelopen tien jaar hadden gebundeld. Zodoende waren die nogal dik. De ringbanden, bedoel ik. Ook kwam er zelfs eens iemand de winkel binnen stappen die met zijn burens een eetclubje was begonnen. Op zondag maakten zij ‘mijn gerecht’ uit de krant van de dag ervoor, om daar dan ook de door Meneer Hamersma geadviseerde wijn bij te drinken.

Waarom ik dit hier schrijf? Omdat ik eindelijk heb toegegeven aan de vraag wanneer mijn eigen kookboek nou eindelijk eens kwam. ‘Op veler verzoek’, zou ik dus bijna zeggen. Maar om eerlijk te zijn: ik vind het ook hartstikke leuk. Ik ben er zelf ontzettend trots op, want daar is-ie dan: Mevrouw Hamersma Verzamelde Recepten.

En om ook maar meteen even de verwachtingen te managen: nee, hier staan niet alle recepten van het afgelopen decennium in. Maar wel een heerlijke selectie van meer dan zeventig recepten. Daaronder een fiks aantal klassiekers van eigen hand, aangevuld met mijn lievelingsgerechten ‘uit de krant’, van de afgelopen jaren. Eigenlijk is dit dus een soort eregalerij van eterij. En om ook de eventuele toekomstige eetclubjes niet teleur te stellen; ook hier heeft meneer Hamersma weer overal bijpassende wijnen bij uitgezocht.

Lees, eet en drink smakelijk.

Karin

‘Mevrouw Hamersma’



Hoofdstuk 1

BORREL



*Loaded potatoes 10 — Pintxos de jamón y all-i-oli 13
— Bruschetta met tomaat en ansjovis 14 — Crostini
met rauwe ham en champignons 14 — Risottoballetjes
met basilicummayonaise 18 —
Pissaladière 21*

RISOTTOBALLETJES MET BASILICUMMAYONAISE

Voor 4 personen

Bereidingstijd: 30 minuten

Nodig:

- restant risotto (of maak anders een hoeveelheid voldoende voor 2 personen)
- 1 bol mozzarella, in stukjes
- bloem
- 1-2 eieren, losgeklopt
- paneermeel
- zonnebloemolie om in te bakken

VOOR DE BASILICUMMAYONAISE

- halve bos basilicum, alleen de blaadjes
- scheutje olijfolie
- sap van ½ citroen
- 6 eetl. mayonaise
- zout en peper

De wijn:

Een van mijn favoriete snacks. Of laat ik het wat luxer zeggen: fingerfood. Helemaal de vingers aflikken is een kwestie van pinot grigio of houtvrije chardonnay erbij schenken. Zelfs rode barbera d'asti laat zich er goed bij smaken.

Ooit werd ik gevraagd om mee te doen aan video-opnames voor Kliki-pedia. Dat was een initiatief van SIRE, bedoeld om ervoor te zorgen dat we minder etenswaren weggooiden. Om eerlijk te zijn gebeurt dat met mijn risotto nooit. Sterker nog, op verzoek van meneer Hamersma maak ik altijd extra veel. Omdat hij de risottoballetjes die ik daar de volgende dag van maak eigenlijk nog lekkerder vindt. Helemaal met deze mayonaise.

Pureer de basilicumblaadjes met de olijfolie in een keukenmachine. Roer het basilicummengsel met het citroensap door de mayonaise. Voeg eventueel nog wat zout en peper toe.

Rol de risotto tot het formaat van flinke pingpongballetjes. Zorg ervoor dat je risotto van de dag ervoor gebruikt. Ook als je 'm speciaal maakt voor dit recept, want het is zaak dat de risotto koud is. Alleen dan kun je er makkelijk balletjes van maken. Maak in elk balletje met je vinger een gaatje en duw daar voorzichtig een stukje mozzarella in. Sluit het gaatje weer met wat risotto.

Zet drie diepe borden neer: een met bloem, een met losgeklopt ei en een met paneermeel. Haal de risottoballetjes achtereenvolgens door de bloem, het ei en de paneermeel.

Laat de risottoballetjes 20 minuten (of langer, je kunt ze ruim van tevoren maken) in de koelkast opstijven.

Verhit een flinke laag zonnebloemolie in een wok of in een koekenpan met hoge rand.

Schep de balletjes in de pan, eventueel in twee porties, en bak ze in ongeveer 5 minuten goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Serveer met de basilicummayonaise.

Risottoballetjes zijn een heerlijk aperitiefhapje. Maar met een salade erbij zijn ze ook prima als voorgerecht te serveren.





James
KOOK
BOEKWINKEL

