

VOORWOORD

LEON MAZAIRAC

Opgelet! Leesvoer voor eenieder die van lekker eten houdt.

Lieve Tobias,

Wat een boek, man. Jeetje.

Dit boek slaat misschien wel dé brug tussen de hobbykok met altijd te weinig tijd en de professionele chef-kok die óók altijd te weinig tijd heeft. Ze kunnen elkaar de hand schudden dankzij dit verbindende boek.

Elegante eigentijdse gerechten, fris, duidelijk en zonder onnodig gedoe geserveerd. Precies waar het om draait in de verfijnde (thuis)keuken. Tobias flikt het weer. En hoe hij dat doet, vraag ik mij oprecht af.

Je zou gokken op zijn jarenlange ervaring als sommelier of chef bij een van de betere restaurants. Maar dat is dus niet zo. Wie heeft hem dit allemaal geleerd? Of is het misschien toch gewoon echt talent? Hebben we een topsommelier of chef gemist in de Nederlandse culinaire wereld? Ik denk het niet. Want de manier waarop Tobias ons allemaal enthousiast weet te maken voor heerlijk eten, mooie wijn en vooral het genieten daarvan, is misschien wel precies zijn bestemde rol.

Tobias, ik heb je zelf graag als gast aan mijn proeftafel, met de juiste feedback op mijn nieuwe kaarten. Maar ook als risottomakende FOMO-chef. En dit jaar maakten we samen ook nog een sexy zeetongetje.

Je doet alles vanuit de ontembare liefde voor mooi en lekker eten. Dat je dan óók nog zo'n boek maakt, zou toch echt kunnen duiden op een verborgen talent. Weet je, veel chefs schrijven boeken als ode aan hun restaurant en hun gerechten. Maar dit boek is er ook, zonder restaurant.

Wat mij betreft kan Restaurant Bravoer morgen zijn deuren openen. En het menu zal er zeker weten heel lekker zijn ook.

Dus zeg ik je als chef: chapeau, Tobias.
Bravo voor *Bravoer*!

Leon Mazairac
Chef de Cuisine, met Michelinster bekroond



INLEIDING

‘Waar komt je liefde voor koken vandaan?’ Ik krijg die vraag vaak, maar kan er niet zo snel een antwoord op geven. Natuurlijk houd ik van eten, maar ieder mens met een beetje smaak in zijn smoel houdt van eten. Dat is nog geen reden om vijf kookboeken te schrijven.

Mocht een psycholoog dit lezen dan zal hij of zij hier ongetwijfeld een mening over hebben, maar ik denk dat mijn liefde voor koken is begonnen als performance art. Ik heb altijd al een hijgerige hang naar aandacht gehad en koken was een manier om applaus te ontvangen.

Toen ik veertien was, waren mijn ouders het eerste publiek. Met de meest exotische ingrediënten van de buurtsuper kookte ik dan een driegangendiner. De gerechtjes leidden helaas niet altijd gelijk tot blijdschap bij mijn culinair conservatieve opvoeders, maar als geoefend artiest weet je dat het publiek de kunst niet altijd gelijk begrijpt. Een ware kunstenaar zoekt spanning en weet dat een werk ook ongemakkelijk mag zijn.

Als kind was ik sowieso inventief in het creëren van nieuwe podia. Zo organiseerde ik circussen met de

buurtkinderen, filmde ik sketches met vrienden, goochelde ik op ouderavonden, runde ik de schoolkantine, had ik een boyband op de basisschool en werd ik dj op mijn dertiende.

Inmiddels zijn we wat jaartjes verder, heb ik mijn goochelstaf aan de wilgen gehangen, is de boyband gestopt en is ook mijn kookstijl veranderd. Daar waar ik eerst alleen kookte om indruk te maken, schuif ik mijn ego steeds vaker aan de kant om het ingrediënt een podium te geven. Als een boer, visser, kweker, jager, slager, wildplukker of kaasmaker zoveel respect en liefde in het ingrediënt heeft gestopt, verdient dat alle aandacht op het bord.

Natuurlijk ben ik nog steeds dol op applaus, maar door met bravoure en zelfverzekerd te koken met topingrediënten die in het seizoen zijn, hoef je eigenlijk minder te doen in de keuken en kun je meer tijd doorbrengen met je geliefden.

Veel kookplezier!

Liefs, Tobias

MUZIEK

Als je met bravoure wilt koken, heb je muziek nodig. Het zorgt voor leven in de brouwerij, een cadans om te roeren, snijden en hakken. Het is de soundtrack van een onvergetelijke avond. Daarom heeft Meneer Heerens twee afspeellijsten gemaakt.

De eerste lijst is uptempo en zorgt ervoor dat je tijdens het koken de vaart en de flair erin kunt houden. De tweede lijst creëert sfeer tijdens het diner en zorgt ervoor dat jouw gerechten de aandacht krijgen die ze verdienen. Je kunt de codes scannen met je Spotify-app.

Lijst 1:



Lijst 2:



VOOR JE BEGINT

U staat natuurlijk te trappelen om aan de slag te gaan met dit geweldige, unieke, fantastische boek, maar voor u de handjes uit uw koksbuismouwen steekt wil ik u toch nog een paar zaken op het hart drukken. Dat doe ik deels uit altruïstisch oogpunt, om u te behoeden voor foutjes, maar ook deels om mezelf even lekker in te dekken.

- Hoe lekker een gerecht is, valt of staat natuurlijk bij welke ingrediënten je gebruikt. Je mag lekker eigenwijs zijn en alles voorverpakt bij de grootgrutter halen, maar als je even omfietst en langs de specialist gaat, zul je merken dat het nog makkelijker is om echt lekker te koken.
- Voor het gemak ben ik ervan uitgegaan dat je zout, olie, suiker en peper (en water) gewoon in huis hebt. Die staan dus niet op de ingrediëntenlijst. Als je die niet standaard in huis hebt, zit er niets anders op dan even een kopje bij de buurman te halen. Hopelijk heb je in tegenstelling tot deze licht contactgestoorde auteur, wel een goede band met ze.
- Als je een warm gerechtje maakt en de tijd wilt hebben om nog even te trutten met cressjes en crèmepjes, dan doe je er altijd goed aan om je borden even voor te verwarmen in de oven. Zet de oven op 50 of 60 °C en zet de borden er een kwartiertje in. Dan heb jij rust tijdens de opmaak en hebben je tafelgenoten een warm gerecht.
- Gelukkig heb je, in tegenstelling tot andere niet nader te noemen kookboeken, voor dit boek niet al te veel exotische ingrediënten nodig. Ik heb vooral geprobeerd de seizoenen en de mooiste producten uit die jaargetijden te laten spreken. Mocht je nu een ingrediëntje niet in huis hebben, dan hoeft je van mij echt niet in alle bochten te wringen om het toch te verkrijgen. Gebruik je creativiteit en bedenk wat je wel in de kast hebt liggen wat die smaak zou kunnen vervangen.

 = aantal personen

 = actieve bereidingstijd

 = wachttijd, zoals oventijd of laten rusten



The background of the page features a monochromatic, brown-toned illustration. At the top, a frying pan is shown from a side-on perspective, its handle extending to the left. Below it, on the left side, is a partial view of a plate or another pan. In the lower right, a large stock pot with a lid and two handles is depicted. The entire illustration is rendered with a fine, cross-hatched texture. The title 'BASISRECEPTEN' is centered in the middle of the page in a white, bold, sans-serif font.

BASISRECEPTEN



HARTIGE GROENTEBOUILLON

Als er één bouillon is die je altijd in je vriezerijtje moet hebben liggen, dan is het deze. Door het toevoegen van een hele knolselderij krijg je een enorm hartige, diepe smaak en zou je bijna denken dat er vlees in zit. Maar nee, het zijn groentes. Staat ook in de titel.

VOOR 600 ML BOUILLON



15 MINUTEN



3 UUR

INGREDIËNTEN

- 1 knolselderij
- 1 prei
- 2 uien, geschild
- 3 stengels bleekselderij
- 2 wortels
- 5 g tijm
- 2 l water

— Schil de knolselderij en snijd in gelijke blokken van zo'n 3 bij 3 cm. Snijd de prei in de lengte door en was goed. Schil de ui en snijd in kwarten. Hak de bleekselderij en wortels in blokken. Zet 2 liter water op het vuur en gooi alles, inclusief de tijm, erin. Laat 3 uur pruttelen, met eventueel het deksel op de pan.

— Giet af door een zeef en vang het vocht op. Wat in de zeef zit gooi je weg, het vocht bewaren we uiteraard.

— Gebruik de bouillon direct, zet het voor morgen in de ijskast of vries het in kleine bakjes in, zodat je altijd je eigen 'bouillonblokjes' bij de hand hebt. •

TOMATENBOUILLON

Een bouillon kun je van alles trekken. De tomaat is niet louter voorbestemd voor de gebonden crèmesoep van je grootouders, maar is ook prima geschikt in heldere bouillonvorm.

VOOR 600 ML BOUILLON



15 MINUTEN



3 UUR

INGREDIËNTEN

- 400 g tomaat
- ½ prei
- 2 g tijm
- 2 wortels (50 g)
- 1,5 l water

— Ja, dit is ongemakkelijk. Ik zou heel graag interessant doen met een ellenlang recept om jou het gevoel te geven dat je waar voor je geld krijgt, maar het is niet meer dan alle ingrediënten in 1,5 liter water kukelen en 2 uur laten pruttelen.

— Giet alles vervolgens door een fijne zeef, vang het vocht op en je hebt een heldere bouillon die op wonderbaarlijke wijze naar tomaat smaakt. •



