INLEIDING

Om maar gelijk met de deur in huis te vallen: ik ben niet gek op kookboeken. Ik mis vaak de verdieping en ik wil de complimenten voor het eten liever niet delen met de auteur.

Voor mij is koken theater. Ik kook dan ook absoluut niet voor mezelf, daar valt geen eer aan te behalen. Ik kook uitsluitend voor applaus en eer.

Nu beweer ik zeker niet dat je geen kookboeken nodig hebt. NEEN, integendeel! Hoe meer kennis hoe beter. Alleen had ik niet het idee dat ik de wereld een plezier zou doen met het zoveelste boek over snelle couscous-salades en makkelijke ovenschotels.

Daarom heb ik een kookboek gemaakt dat ik zelf graag zou hebben gehad toen ik begon met koken. Creatief en restaurantwaardig koken is namelijk helemaal niet zo ingewikkeld. Als je de technieken beheerst, kun je alle mogelijke smaken combineren. Er gaat een wereld voor je open.

Dit boek is bedoeld om uiteindelijk overbodig te worden. Ik hoop dat het je inspireert om zelf aan de slag te gaan en je kookboeken in de kast te laten liggen. Laat je fantasie de vrije loop en gebruik de technieken als houvast. Geloof me: de complimentjes klinken als muziek in de oren als je zelf de componist bent van je gerechten.

Dan nog een laatste ding: het valt misschien op dat er geen gerechtjes met vlees in dit boek staan en aan de andere kant zullen mensen misschien wel verwachten dat er alleen vegan gerechtjes in staan (gezien mijn vegan kookshow op de socials).

Och jongens, dit is een beladen onderwerp en ik ben ook echt niet degene die hierin mensen de les wil lezen, maar zelf eet ik vooral vegetarisch en als ik voor vrienden kook of uit eten ga, wil ik nog wel eens een vis toevoegen aan het dieet. Dit boek bevat gerechten die ik zelf graag kook en eet, daarom is de samenstelling zoals hij is. Maar kies vooral je eigen richting, iedereen mag het lekker zelf weten.



KLASSIEKE GROENTEBOUILLON

Moeilijkheidsgraad
*
Voor 1 liter bouillon

Categorie - vegan
Keuken - Frans
Bereidingstijd - 15 minuten + 5 uur wachttijd

INGREDIËNTEN

- 2 l water
- 1 venkel
- 2 uien
- 2 wortels
- ½ bleekselderij
- ½ prei
- 1 knoflookteen

SPECIALE TOOLS

- zeef

- Zet een flinke pan met 2 liter water op het vuur.

- Was alle ingrediënten, snijd in grove stukken en gooi in het water. Je kunt de schillen, kontjes en loof ook gewoon gebruiken.

- Laat het heel zachtjes ongeveer 5 uur pruttelen. Als de helft van het water is verdampt zit je altijd wel goed. Giet daarna alles af door een zeef zodat je een mooie, heldere bouillon overhoudt. Gooi tot slot de kapot gekookte groentes weg (of geef ze aan je varkentjes).

- Of de deksel op de pan moet ligt een beetje aan hoe groot en diep je pan is: hoe groter de oppervlakte, hoe sneller het water verdampt. Als het water te snel verdampt (reduceert), kun je de deksel er helemaal op doen waardoor alle damp/water in de pan blijft.

- Ik leg zelf meestal de deksel op het randje zodat er een kiertje overblijft. Dan blijft de meeste damp in de pan, maar verdampt er toch genoeg en heb je na 5 uur wel een iets geconcentreerdere smaak.

PRO TIP:

mocht het belangrijk zijn dat je echt een heldere bouillon overhoudt (voor bijvoorbeeld een consommé), dan kun je een kaasdoek in de zeef leggen; die filtert ook de fijnste deeltjes eruit.



KAASKROKETJES

MET MOSTERDMAYO

Moeilijkheidsgraad
****
Aantal - 8 stuks

Categorie - vegetarisch
Keuken - Frans
Bereidingstijd - 60 minuten bereiden + 7 uur wachttijd

INGREDIËNTEN

VELOUTÉ

- 30 g bloem
- 20 g boter
- 150 ml groentefond

VULLING

- 30 g stevig smakende geraspte roodflora
- 70 g geraspte belegen kaas
- 5 g gesnipperde bieslook

OM TE PANEREN

- 50 g bloem
- 2 geklutste eieren
- 100 g mix van paneermeel en panko (50/50)

VOOR DE MOSTERDMAYONAISE

- 4 eetl. mayonaise
- 1 eetl. mosterd
- olie om in te frituren

SPECIALE TOOLS

- frituurpan

De combinatie van hartige belegen kaas met een vleugje funky roodflora kaas is geweldig, maar je kunt natuurlijk ook andere kazen kiezen. De ene kaas is wel iets zachter dan de andere, dus houd er bij je keuze rekening mee dat je er wel stevige kroketjes van kan draaien en dat de vulling niet te zacht wordt. De basis blijft in ieder geval altijd hetzelfde.

- We starten met de bouillon, zie bladzijde 41 en bladzijde 54 voor het recept.

- Als de fond klaar is, starten we met de velouté. Zie de bereidingswijze op bladzijde 61, alleen moet je wel de verhoudingen van dit recept hier aanhouden (en de fond gebruiken in plaats van bouillon) omdat we de vulling steviger willen hebben (er zit meer bloem in en minder fond).

- Als de velouté gegaard is, kun je om de vulling te maken beetje bij beetje de kaas in het pannetje erbij doen. Doe als alles is gesmolten de gesnipperde bieslook erbij en zet het vuur uit. Proef de vulling en voeg zout en peper naar smaak toe. Je kunt hem hoog op smaak brengen (dat is chefs voor lekker zout), want het is een vulling en die mag knallen.

- Giet de vulling in een bakje en laat die in de koelkast afkoelen. Hij is nu nog wat slap, maar door de kou wordt hij mooi vormvast en kneedbaar.

- Haal na 1-2 uur de vulling uit de koelkast en rol er een dikke kroket van. Verdeel die met een mes in 8 precies even grote plakken. Rol deze plakken tot kleine kroketjes. Dat vergt even wat techniek, maar dit gaat het makkelijkst als je met duim en wijsvinger de kontjes mooi plat maakt (dus kroketje tussen duim en wijsvinger pakken en voorzichtig aanduwen) en met je wijs-, middel- en ringvinger de rolbeweging maakt. Het is dus rollen, dan met duim en wijsvinger knijpen/duwen, dan weer rollen et cetera, tot er een mooi dik, kort kroketje ontstaat.

- Als alle kroketjes een mooie, gelijke vorm hebben is het tijd voor het echte werk: paneren. Zet drie platte borden klaar: links met bloem, midden met de geklutste eieren en rechts met de mix van paneermeel en panko.

KAASKROKETJES

VERVOLG

- Haal de kroketjes achtereenvolgens door de bloem, het ei en de paneermix. Zorg dat het ei over de gehele kroket is verdeeld en druk de paneermeelmix goed aan. Het helpt om de paneermix er met de hand overheen te scheppen en van alle kanten aan te drukken.

- Als je de kroketten dezelfde dag nog gaat serveren, zet je ze onder vershoudfolie weer in de koelkast, of vries ze in een afgesloten bakje in voor een andere keer.

- Verwarm voor het frituren de olie in de frituurpan tot 180 °C. Frituur de kroketjes tot ze mooi goudbruin zijn, dit duurt slechts een paar minuten. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze met de mosterdmayonaise.

- De mosterdmayonaise is niet lastig te maken. Maak mayonaise volgens het recept op bladzijde 80 en roer er mosterd naar smaak door. Heb je geen zin in zelf maken, dan mag je natuurlijk ook gewoon hele goede mayonaise kopen.

PRO TIP:

zorg dat je één hand gebruikt voor het droge en eentje voor het natte werk. Als je met beide handen in het ei en het paneermeel zit, heb je aan het einde kroketvingers.



RAVIOLI

MET POMPOENVULLING, SCHAALDIERREDUCTIE EN ROODFLORA

Moeilijkheidsgraad
***
Personen - 4

Categorie - pescotarisch
Keuken - Italiaans
Bereidingstijd - 2 uur + 5 uur wachttijd

INGREDIËNTEN

PASTADEEG

- 200 g tipo 00 bloem + extra voor uitrollen
- 2 eieren
- scheutje olijfolie

VULLING EN SAUS

- 250 g pompoen (zonder schil en pitten)
- 50 ml schaaldierenfond
- 25 ml slagroom
- ½ eetl. citroensap
- 100 g geraspte roodflora (bijv. Munster)
- 20 g boter

SPECIALE TOOLS

- zeef, staafmixer, pastamachine, rond stekertje van 6 cm doorsnee, schuimspaan

Schaaldieren en roodflora kaas. Klinkt heftig, maar is hemels. Beide smaken komen namelijk eigenlijk best wel overeen, als je erover nadenkt: beide zijn een beetje zoetig, ziltig en hartig. De twee versterken elkaar daarom perfect.

- We beginnen met het maken van 500 ml schaaldierenbouillon, zie bladzijde 49 voor het recept, en met het maken van het pastadeeg, zie bladzijde 78.

- Als het deeg in de koelkast ligt, doe je de bouillon in een koekenpan, zet op middelhoog vuur en laat het rustig inkoken tot er ongeveer 50 ml overblijft.

- Doe als het klaar is de 50 ml reductie in een bakje en zet het opzij voor later.

- Snijd de pompoen in gelijkmatige kleine blokjes, doe ze in een pan kokend water en kook ze in ongeveer 15 minuten helemaal gaar. Proef er eentje om er zeker van te zijn dat ze perfect gaar zijn.

- Doe voor het maken van de vulling de pompoen in een maatbeker met 25 ml van de schaaldierenfond (de andere helft bewaren we voor de saus), de slagroom en het citroensap. Pureer het met de staafmixer helemaal fijn en haal het vervolgens door een zeef om de structuur nog zachter te krijgen. Doe de vulling in een pannetje en warm het zachtjes op. Als de vulling te dun is (het moet een mooie stevige puree zijn) dan kun je hem iets inkoken tot de consistentie goed is. Breng op smaak met wat zout.

- Snijd de roodflora kaas in kleine blokjes van een ½ cm.

- Haal nu de pasta uit de koelkast en rol helemaal uit met de pastamachine tot het één na dunste standje, zie het pastadeegrecept voor de uitleg.

- Bestrooi je werkblad met bloem, leg het pastadeeg erop en steek met een stekertje rondjes van zo'n 6 cm doorsnee uit het deeg. Doe op de helft van de rondjes een theelepel met vulling en duw in elk hoopje vulling een blokje roodflora.

- Leg nu op elk gevuld pastarondje een leeg pastarondje als dekseltje en