

WHAT'S COOKING?

TEKST LORENZO LEDEL



HEBT U TIJD OVER?

Onlangs mocht ik een 'masterclass charcuterie' bijwonen bij Johan van Uden van slagerij Chateaubriand in Heemstede. Zoals u wellicht weet behelst een *masterclass* niet veel meer dan toekijken hoe de meester te werk gaat – en in dit geval proeven natuurlijk van wat hij had gemaakt. Het was indrukwekkend om te zien met hoeveel kennis en passie de Meesterslager zijn vak uitoefent. Wilt u écht zelf aan de slag, zonder een opleiding tot slager te hebben gevolgd? Het veelzijdige culinaire wonder Meneer Watertons heeft tijd gevonden om – wederom – een bijzonder gedegen boek te schrijven: *Over charcuterie. Maak je eigen vleeswaren op slagersniveau*. Waar haalt hij de tijd toch vandaan? Hij schrijft met humor maar de 'cursus' is serieus en perfectionistisch. Mij is het natuurlijk te ingewikkeld; ik blijf naar Johan gaan.

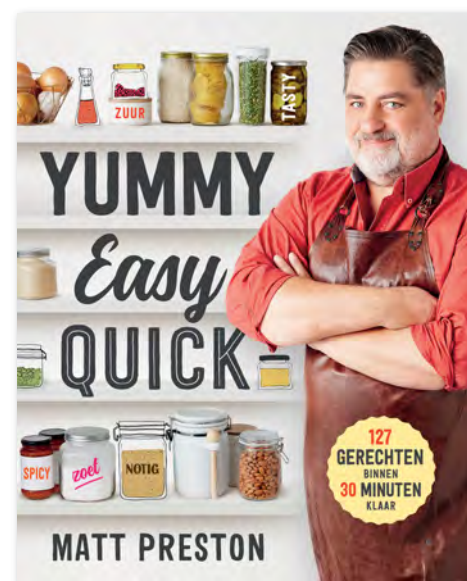
Uitgeverij Carrera Culinaire,
ISBN 9789048845347, € 31,99



ALLES WARM

Mijn vrienden van Oma Bobs (u kent hun bitterballen en andere *bites* wellicht uit het café) weten het al lang: culinairder dan een *croquette* bestaat eigenlijk niet, en dat wist culinair schrijver Johannes van Dam (ons ontvallen in 2013) ook. Hij was een echte liefhebber en het was een van zijn stokpaardjes. *Het krokettenboek*, dat hij in 2007 al aankondigde maar dat hij niet voor zijn overlijden kon voltooiën, werd in 2014 vakkundig afgemaakt door kookboekenuitgeefster Jonah Freud en culinair redacteur Joosje Noordhoek. De gereviseerde herdruk is fraai uitgegeven (met de goudkleur die tegenwoordig ook voor *Vision* wordt gebruikt) en is leerzaam, leuk en inspirerend. Slechts vijftien euro! Dat is geen geld natuurlijk. En ja, het fameuze garnalenkroketje van Cees Holtkamp staat er ook in.

Uitgeverij Nijgh & Van Ditmar,
ISBN 9789038807485, € 15,00



DAGELIJKSE KOST

Matt Preston is die grote dandy uit de Australische *MasterChef*, weet u wel? Hij laat de kandidaten altijd zijn trucs zien om snel een heerlijk gerecht te maken. In zijn nieuwe boek *Yummy, easy quick* staan er weer meer dan honderd. Ik ben echt fan van zijn soort eten, dat geschikt is om elke dag te maken en waarmee ik ook direct aan de slag ben gegaan. Bijna alle gerechten zijn redelijk snel te bereiden; lees wel even zorgvuldig de ingrediëntenlijst. Die lijkt soms een beetje lang, maar u zult zien dat u vast het meeste al in huis heeft. Net als ik wilt u ongetwijfeld álles maken dat u op de foto's ziet, en dat kan ook want echt niks is ingewikkeld. Maar wel enorm lekker. Ik moet alleen een beetje oppassen dat ik niet net zo fors word als de goede man; ik ben net meer dan tien kilo kwijt en dan kom je zo'n boek tegen :-)

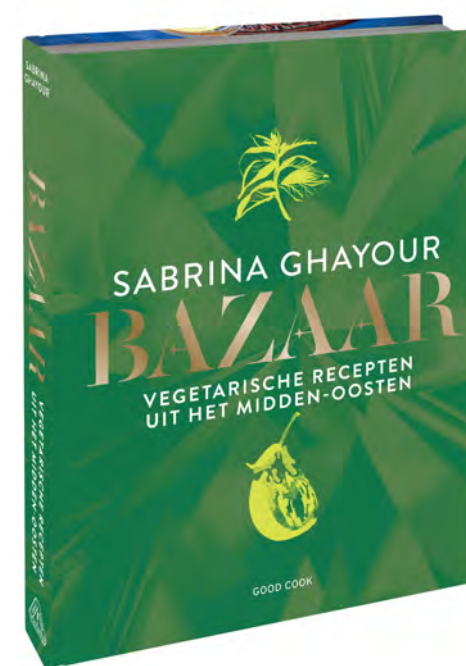
Kosmos Uitgevers,
ISBN 9789021572901, € 25,99



HET ZUIDEN

Het ware handiger geweest als de Nederlandse uitgever had besloten de titels van de Italiaanse recepten in *Grandi Gusti* ('geweldige smaken' volgens internet) ook even te vertalen; nu moet eerst het inleidende tekstje bij elk recept worden gelezen om te kijken of je wel zin hebt het te maken. *Minestra di patane e verza* – ik noem er maar eentje – doet bij mij niet meteen een belletje rinkelen en niet elk gerecht is gefotografeerd. Maar wellicht is ervan uitgegaan dat de doelgroep het allemaal wel weet; dit is tenslotte geen 'algemeen' Italiaans kookboek maar behandelt specifiek enkele zuidelijke regio's. Een heerlijke keuken, zo blijkt, die wel wat aandacht en *tender loving care* vraagt van de kok. Een degelijk boek waar je niet zómaar even wat uit gaat koken, daarvoor moet je je er wel eerst op concentreren.

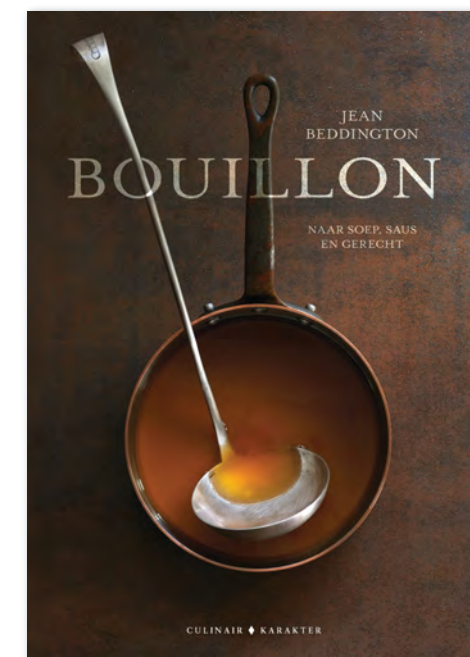
Karakter Uitgevers,
ISBN 9789045219738, € 24,99



HET KAN DUS WEL

Huh, een vegetarisch boek in *Vision*? Ik heb *Bazaar* aangevraagd om te bespreken omdat de vorige boeken van auteur Sabrina Ghayour zo goed zijn, en héél eerlijk gezegd had ik geloof ik niet zo gauw opgemerkt dat het in dit geval louter vegetarische recepten betreft :-). Maar wat blijkt haha: op elke pagina staan heerlijke recepten! Het gaat ook totaal niet om uitsluitend maagvullende hoofdgerechten in dit mooi gefotografeerde boek, maar veelal om *side dishes*, wat salades en kleine *bites* die de eettafel rijk aankleden, zoals zo vaak in het Midden-Oosten. Het kán dus wel, vegetarisch koken zonder quinoa en andere onzin. U zult het niet geloven maar ik heb op veel pagina's stickertjes geplakt; de ogen van mijn vrienden vielen zowat uit hun kassen toen ze dat zagen. Topboek! Echt waar. En zonder vlees of vis.

Uitgeverij Good Cook,
ISBN 9789461432124, € 25,95



MUST VOOR THUIS

Eén van de oude(re) helden (heldin in dit geval) van het culinaire wereldje is Jean Beddington. Plotseling staat ze zomaar in elk nummer van *Vision*. In nummer 39 nog uitgebreid met *A little bite of Beddington*, in het vorige nummer met *De oude garde* en nu met haar prachtige *Bouillon*. Geen boek voor culiblogstertjes die pokébowls en sushi wegknagen, nee, dit is voor mensen die echt koken en weer eens een mooi, klassiek maar *up-to-date* boek willen hebben zonder overgestileerde foto's en zonder *tig* portretten van de auteur. Ja, we zien één keer haar handen een schaaldierenbouillon bereiden. Vakkundig wordt de basis uitgelegd – want dat is bouillon – en vervolgens wat u er zoal mee kunt maken. Hoort in de keuken van elke thuiskok. *Elders in dit nummer staat een aantal recepten uit 'Bouillon'*.

Karakter Uitgevers,
ISBN 9789045219431, € 24,99

WHAT'S COOKING?

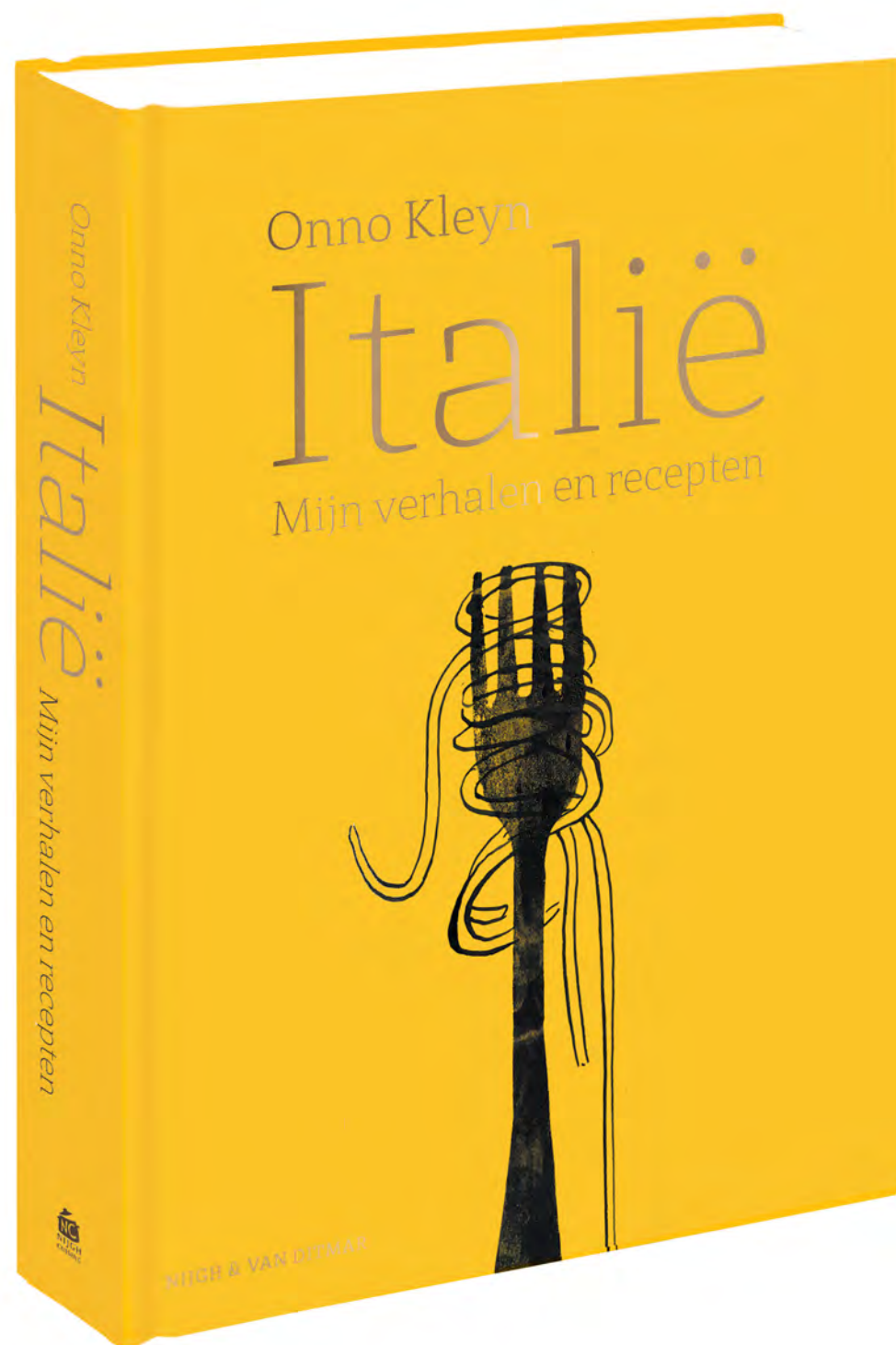
UN LIBRO MAGNIFICO

Als u nog niet verliefd op Italië en 'de' Italiaanse keuken bent, dan wordt u het ongetwijfeld tijdens het lezen van Onno Kleyns aanstekelijk geschreven *Italië. Mijn verhalen en recepten*.

Het verhaal over de twee grote liefdes in zijn leven, zijn vrouw Juliëtte en Italië, doorspekt met recepten zoals je wilt dat recepten zijn opgeschreven, leest als een trein en maakt dat je moeite hebt het boek weg te leggen. Zorg voor een blocje *Post-it*® in de buurt, want u gaat – vast en zeker – briefjes plakken bij een heleboel recepten.

Italië werd aan de pers gepresenteerd tijdens een (uiteraard) Italiaans diner, dat volledig door hemzelf werd bereid en waar de bevoorrechte genodigden zich aan de lange tafel voelden alsof ze thuis waren bij een Italiaanse familie op het platteland. Kleyn is streng in de leer en zo werd er absoluut geen Parmezaanse kaas gestrooid over de *penne all'arrabiata*. En zo hoort het, haha. Eerst weten (en proeven!) hoe het eigenlijk hoort en daarna kunt u altijd nog uw gang gaan. Wat was het een genoegen om te luisteren naar iemand die zo veel weet van de Italiaanse keuken en er zo aanstekelijk over kan vertellen. Als u *Italië* leest bent u eigenlijk bijna aanwezig bij zo'n leuke lezing van Kleyn.

Hij is al een leven lang culinair schrijver, en schreef onder (veel) meer *De Grote Kleyn*, dat alom als een waardig opvolger wordt gezien van *De Dikke*



Van Dam van wijlen Johannes van Dam. Overigens, voor de goede orde, hij heeft natuurlijk nóg een grote liefde: zijn dochter Charlotte; zij is culinair historica, schrijft voor onder meer *Het Parool* en dit boek is mede

aan háár opgedragen). Koop meteen maar twee exemplaren, want dit geweldige boek gunt u ook uw beste vriend(in).

Uitgeverij Nijgh en Van Ditmar,
ISBN 9789038806419, € 32,50