

# WHAT'S COOKING?

TEKST LORENZO LEDEL



## VURIG PLEIDOOI

Afgelopen najaar was ik bij Tabasco op Avery Island in Louisiana – u leest er meer over in het volgende nummer van *Vision*. De diverse (hier soms wat lastiger verkrijgbare) pepersauzen die ik meenam voegen niet alleen *heat* toe aan gerechten, maar echt smáák. Auteur van barbecueboeken Jeroen Hazebroek is ook zo gek van chilipepers en maakte het heel erg leuke *Hete pepers*. Alles wat u over pepers wilt weten. Ook hoe ze verbouwd en vervolgens verwerkt kunnen worden, hoe u uw eigen sambal maakt, uw eigen Madame Jeanette-saus, uw eigen piri-pirisauz (voor de kip piri-piri) et cetera. Inclusief gave recepten voor ‘bloedhete kip aan het spit’, pittige kibbeling en recepten van bevriende gastkoks als Pascal Jalhay – dat is natuurlijk het enige *haute cuisine*-gerechtje in het boek haha. Topboek voor ‘pepperheads’.

Fontaine Uitgevers,  
ISBN 9789059568723, € 29,99



## ALLE DAGEN FEEST

Jonathan Zandbergen is chef van het heerlijke restaurant Merlet<sup>\*17,5</sup> in Schoorl en wint regelmatig kookwedstrijden, zoals de *Prix Culinaire Taittinger* en De Gouden Koksmuts in 2019. Hij combineert producten van eigen bodem met oriëntaalse specerijen, waarmee hij eigen melanges creëert. Zijn *Vijf seizoenen* is een prachtig boek – omdat er dan zoveel moois van het land komt is de ‘voorzomer’ zijn ‘vijfde seizoen’ – met recepten die hij naar eigen zeggen thuis kookt. Jaja. Hij is nooit thuis natuurlijk want hij staat bij Merlet achter de pannen maar hij zal ook wel eens vrienden te eten hebben. Dan pakt-ie uit, kennelijk; de meeste gerechten zien eruit als bij Merlet en zijn niet voor elke dag. Maar als ú een keer vrienden over de vloer heeft wint u de wedstrijd met deze recepten.

Uitgeverij Carrera Culinair,  
ISBN 9789048847044, € 31,99



## いただきます

Het mooie van de Japanse keuken is dat u helemaal niet zoveel ingrediënten in huis hoeft te hebben. Als u bij de toko een paar (houdbare) zaken als rijstazijn, sake, sesamolie, miso, mirin en sojasaus haalt, hoeft u veelal alleen nog de deur uit voor vis, vlees en groente. Een welgemeende tip van onze kant: de fantastische Nederlandse (!) sojasaus van Tomasu kunt u op internet bestellen. *Beats Kikkoman*. Tosao van Coevorden, chef en mede-eigenaar van de Amsterdamse *izakaya* (eetcafé) De Japanner verzorgde *De bijbel van de Japanse keuken* in de uitdijende serie ‘landenbijbels’. Haal die basiszaken in huis en u kunt het ook! U hoeft echt geen tien jaar opleiding te hebben gehad om Japans te leren snijden. Een beetje aandacht en liefde voor mooie ingrediënten is genoeg. Wat recepten vanaf pagina 24.

Uitgeverij Carrera Culinair,  
ISBN 9789048848294, € 31,99

## NOUVEAU RICHE

Jonathan Zandbergen, *Executive Chef* van restaurant Merlet<sup>\*17,5</sup> in Schoorl, was een voor de hand liggende keus om de recepten te leveren voor de jubileumuitgave van *De Eetclub* van Saskia Noort, dat vijftien jaar geleden verscheen. Het verhaal speelt zich immers af in het Noordhollandse Bergen, ‘zusterdorp’ van Schoorl. De gasten van Merlet komen natuurlijk voor een deel uit de omgeving en zodoende weet de chef wel waar (met name) de dames met centjes van houden: gamba’s, *salade riche*, rivierkreeftjes, tartaar van zalm met kaviaar. De recepten staan min of meer willekeurig door het boek verspreid, met een kort commentaar van de chef en samen met de altijd spitse en *to-the-point* wijnadvies van wijnschrijver Harold Hamersma. Een aardig idee van de uitgever om de jubileumuitgave zo wat extra sjeu mee te geven. Zo is het weer een vers cadeautje, al zullen de meeste mensen het verhaal wel kennen, al was het maar door de (matige) verfilming uit 2010. Puntje van kritiek, iets dat ik wel vaker tegenkom bij kookboeken: dat houthoudende papier zuigt als het ware alle kleuren van de foto’s op en die komen er op die manier bekaaid af. Een stuk beter was het geweest om de foto’s op glanzend papier af te drukken. Het boek heeft zijn geld tóch wel opgebracht: er zijn er zo’n zeshonderdduizend van

verkocht. De recepten van Zandbergen zijn weliswaar van een andere orde dan die uit zijn *Vijf Seizoenen* (zie de bespreking op de pagina hiernaast) maar zijn aardig genoeg om eens te maken. Misschien wel als u vrienden

over de vloer heeft. Echte vrienden dan, en niet de *nouveau riche* eetclub zoals de hoofdpersonen in de thriller van Noort.  
Uitgeverij Ambo/Anthos,  
ISBN 9789026350122, € 22,50

