

WHAT'S COOKING?

TEKST LORENZO LEDEL



VISANGST

Het schijnt dat nog steeds veel mensen geen vis durven te bereiden of gewoon niet weten hoe. Terwijl er toch echt wel een flinke stapel boeken is verschenen met eenvoudige en lekkere visrecepten, en zelfs aanwijzingen hoe de vis schoon te maken. Maar luister nou, dat hoeft echt niet als u dat niet wilt: elke visboer doet dat voor u. En ik kan het weten want ik heb het bijna tien jaar elke zaterdag met veel liefde gedaan bij de Sligro. Maar nóg een boek met eenvoudige recepten kan er altijd bij, en uit *Vis voor beginners* lukt alles gegarandeerd. Auteur Mirjam van der Rijst heeft naar eigen zeggen haar 'visangst' overwonnen met het maken van dit boek. Dat begrijp ik wel, want wie kan er nou bang zijn voor *tonijn met salsa*, *flammküchen met gerookte zalm* of *crunchy vissticks met limoensaus*? Begin er maar gewoon aan.

Fontaine Uitgevers,
ISBN 9789059560994, € 32,00



ARABISCHE TWIST

Alleen al het feit dat hij, waarschijnlijk als enige Marokkaan in Nederland, met een zachte G praat, geeft Mounir Toub – u kent hem misschien van 24Kitchen of omroep Max – zijn zachtaardige uitstraling. In *Lekker Arabisch* schrijft hij dat de Arabische keuken 'een ondergeschoven kindje' is. Dat lijkt me nou niet echt, eerlijk gezegd – het is juist een gigantische hype. *Anyway*, elk Arabisch boek erbij is welkom (zolang het de Koran maar niet is), want sinds Ottolenghi barsten de keukenkastjes toch uit hun voegen van de *ras el hanout* en de kikkererwten. Daarover gesproken, best leuk om zelf te maken hoor, hummus, maar heeft u die van Twins Olives op de Albert Cuypmarkt in Amsterdam wel eens geproefd? De leukste Marokkanen van de markt ook. Maar dit terzijde. Toub kookt liefdevol, kleurrijk en smakelijk.

Kosmos Uitgevers,
ISBN 9789021575940, € 24,99



BURGER KING

Tja, wat moet ik u nog vertellen over barbecuegoeroe Jord Althuizen? U móet hem haast wel kennen, want zijn boeken verkopen zo goed dat half Nederland er thuis wel een in de keuken moet hebben staan. En dan is hij ook nog regelmatig op tv in *BBQ Street* op 24Kitchen (dat ik alleen kijk als Jord het presenteert). Voor *Burgers & bbq bites* heeft Althuizen inspiratie opgedaan in... ja de *US of A* natuurlijk. Van het met Engelse termen doorspekte taalgebruik in zijn boeken word ik een béétje kriegel maar ik moet er ook wel weer om lachen: *'Let's go hot, hotter, hottest en grill away'*, *'Scoop erop los met deze tempting toppings'*, van dat werk. Maar wát een geweldig boek weer, wát een fotografie van Remko Kraaijeveld, wát een *mouthwatering, smashing, smokin', serious, sloppy* en *juicy* burgers (en nog heel veel meer *bbq bites* dus overigens).

Kosmos Uitgevers,
ISBN 9789021575957, € 22,50



BENE, NONNA!

Pasta Grannies is, lees ik, een YouTube-kanaal en Instagramaccount – dat verklaart waarom ik er als digibeet nog nooit van had gehoord. Toch eens wat vaker kijken. Gelukkig wordt een boek nog altijd als het hoogst haalbare gezien (ook door alle foodbloggertjes) en zijn de 'geheime familie recepten van oma's uit heel Italië' in druk verschenen. Wat een genot om deelgenoot te mogen zijn van de recepten van Rachele, Giuseppa, Domenica, Selvina en nog een heleboel andere *nonna's*. Wat hun gerechten betreft, ach, u heeft vast wel eens die beelden gezien van die oude dametjes die voor hun deur in een smal straatje aan een grote tafel gezamenlijk pasta maken. Nou, dat soort eten krijgt u in *Pasta Grannies* voorgeschoteld. *Caconcelli, cappellacci, sagne, raschiatelli, tagliolini*; u leert *en passant* heel wat nieuwe pastasoorten kennen. Heerlijk!

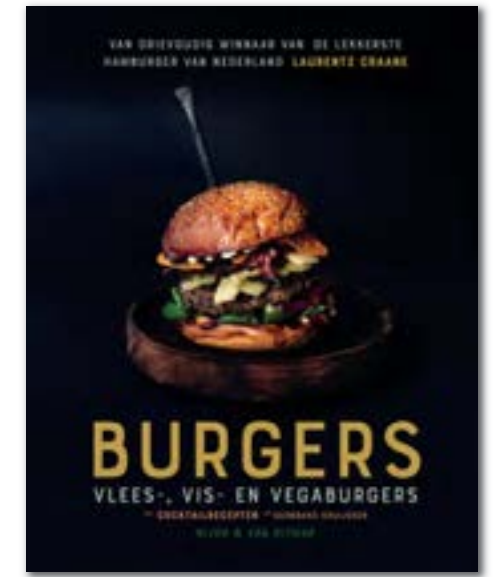
Karakter Uitgevers,
ISBN 9789045219578, € 27,99



WAY TO GO, TAN!

Er is sprake van een Indonesische *wave* in het culinaire landschap, want het ene na het andere Indonesische kookboek ziet het daglicht. In de serie *landenbijbels* is er nu *De bijbel van de Indonesische keuken*. Natuurlijk moet-ie zo heten anders past het boek niet in de serie, maar éigenlijk was die bijbel er al: *Het groot Indonesisch kookboek* van Bep Vuyk. Maar dat is misschien een beetje flauw van mij, want er verschijnen ook nog steeds nieuwe Italiaanse kookboeken en daar zijn er toch ook meer dan genoeg van zou je zeggen. Maureen Tan maakte een boek (met dezelfde opzet als de andere 'bijbels' in deze serie) met heerlijke recepten, en wat mij altijd gebeurt met de 'bijbels': ik ga meestal wel gauw aan de slag. U moet even naar een goede toko, want veel van de noodzakelijke ingrediënten zult u niet standaard in huis hebben.

Uitgeverij Carrera Culinaire,
ISBN 9789048853816, € 31,99



BURGERRECHT

Laurentz Craane werkt in een burger- en wijnbar in Arnhem en met zijn 'Ereburger' getitelde hamburger won hij voor de eerste keer in 2016 de wedstrijd 'Lekkerste hamburger van Nederland' op de vakbeurs Horecava. Hij zou die wedstrijd nóg twee keer winnen. Craanes (eerste) boek heeft (natuurlijk) de titel *Burgers* gekregen en bevat recepten voor vijftientig soorten hamburgers, maar nog veel meer recepten voor geschikte sauzen en spreads, broodjes, toppings (pickles, salsa en dergelijke) én cocktails. Die zijn er lekker bij, hebben wij inmiddels geleerd van de hipsterscene. Tja, Craane moet natuurlijk opboksen tegen grill-ereburgers als Julius Jaspers en Jord Althuizen, maar het is zijn goed burgerrecht om de arena te betreden. Een lekkere burger maken is nog niet zo eenvoudig, blijkt ook uit zijn boek.

Uitgeverij Nijgh & van Ditmar,
ISBN 9789038808444, € 20,00

WHAT'S COOKING?



BLIJ MET EEN EI

Denkt u bij 'barbecue' ook meteen aan Julius Jaspers? De culinaire allrounder maakte al vier barbecueboeken en raakt er niet over uitgeschreven. Het ruim 400 pagina's dikke *Het complete bbq boek* is zijn magnum opus op dit gebied. Hijzelf schrijft in het voorwoord al dat als u geen verzamelaar bent, u met dit werk kunt volstaan. Jaspers gaat ervan uit dat u over een *kamado* beschikt (zoals de legendarische enige echte originele Big Green Egg). Ik heb tegenwoordig zelf zo'n ei en ben als een kind zo blij. Een godsgeschenk voor elke echte culi. Op een Egg kan je alles bereiden. Niet één-twee-drie – u legt niet zomaar even een chipolataworstje op de grill – maar als u eenmaal de mogelijkheden kent en het apparaat beheerst, weet u niet wat u meemaakt. Ik ben nog lang niet zo ver, maar Jaspers' nieuwste boek is wederom een grote inspiratie.

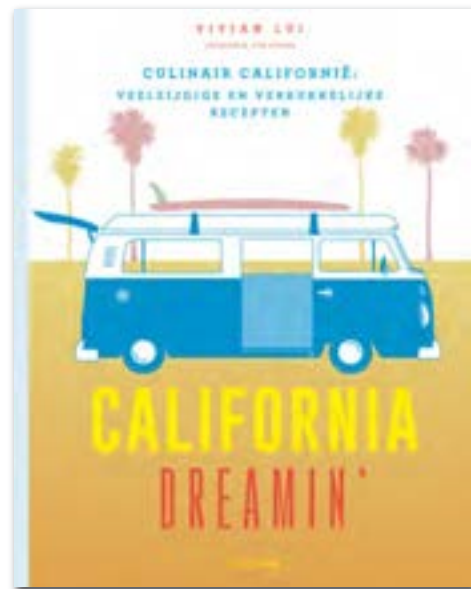
Uitgeverij Carrera Culinair,
ISBN 9789048855124, € 25,00



THAIS THUIS

Lang geleden maakte een goede vriend eens een fantastische Thaise maaltijd voor mij bij hem thuis; wat was ik onder de indruk. Nou ben ik dat nog steeds hoor, en sowieso altijd als iemand de tijd neemt en de liefde erin stopt om zo mooi voor mij te koken, maar inmiddels zijn er wat meer Thaise kookboeken verschenen en heb ik ook een enkele keer een poging gewaagd. Tamelijk veel ingrediënten, snijwerk en *mise en place*, maar daarna gaat het over het algemeen wel redelijk vlot. *De bijbel van de Thaise keuken* van de Thais-Nederlandse Noi Pia-Ud ('het gezicht van de Thaise keuken in Nederland') volgt hetzelfde stramien als de overige 'bijbels' in deze serie en is dus goed werkbaar. U moet wel een dagje vrij nemen om – zoals ze in Thailand doen – een heleboel gerechtjes te maken, maar dan kunt u mij óók uitnodigen.

Uitgeverij Carrera Culinair,
ISBN 9789048848263, € 31,99



CALIFORNIA GIRLS

Ik was de afgelopen jaren stikjaloers op mijn buurjongen, die al vanaf zijn zevende een vriendje van mij is en van zijn ouders bedrijfskunde mocht studeren in Californië. Marnix is een jonge tennisgod en de foto's van de vele knappe *California Girls* met wie hij verkeerde mocht ik niet aan zijn moeder laten zien, haha. Zijn studie is afgerond, hij gaat aan de slag bij een accountantskantoor, maar natuurlijk mist hij Venice Beach: '*The West coast has the sunshine/ And the girls all get so tanned*'. Vier jaar lang heeft hij kunnen genieten van *sunshine bowls*, *cobb salads* en *California rolls*... Met de vrolijke en kleurrijke recepten uit *California dreamin'* is het – net als in dat paradijs aan de westkust van de USA – altijd zomer: alles is even gevarieerd, fris en hip. Maar Marnix eet ook nog steeds graag een flinke *côte de boeuf* bij mij.

Uitgeverij Good Cook,
ISBN 9789461432292, € 25,95



DRIE MUSKETIERS

Styliste Janine Smits is een geluksvogel: zij bezit een heerlijk eeuwenoud huis in de Bourgogne. De drie vriendinnen Janine, Babs Assink en Sacha de Boer vieren daar (en elders) met regelmaat hun vriendschap. Veel wijn erbij, schat ik zo in. Een kookboekje uit 1873, *La cuisinière*, dat Smits op zolder vond, vormde de basis voor *Joie de Vivre*. Een aantal bevriende topchefs werd gevraagd zich te laten inspireren door het antieke werkje en een moderne versie van de recepten te bedenken. En zelfs de gerechten van voormalig driesterrenchef Jacob Jan Boerma zijn door u en mij te maken! Een in alle opzichten heerlijk boek, met veel foto's van het sfeervolle huis. Best wel irritant eigenlijk, want het geheel is nogal benijdenswaardig :-). *Santé, mesdames!* Vanaf pagina 38 een impressie en een aantal recepten uit *Joie de Vivre*.

Uitgeverij Terra,
ISBN 9789089898234, € 29,99



U KUNT DIT!

Eigenlijk hè, éigenlijk hoeft ik niet elk nieuw boek van Yvette van Boven aan te vragen om op deze plek te bespreken, om twee redenen. Om te beginnen weet ik één ding toch wel zeker: het is weer geweldig, in alle opzichten: de recepten zijn top, het is leuk geschreven, prachtig gefotografeerd door Oof Verschuren en zoals altijd te gek (door Yvette zelf) vormgegeven. De tweede reden: ik ben nog lang niet uitgekookt met haar andere titels. Waarom u *Home made basics* toch óók weer moet hebben: nu weet u helemaal zeker dat u alle recepten aankunt. 'Makkelijke recepten voor elke dag die echt iedereen kan maken', belooft de cover immers. Maar uit haar andere boeken is ook alles wel gelukt, toch? Ik heb per ongeluk twee exemplaren ontvangen. Ik verloot er een. Stuur u een leuk kaartje naar *Vision?* Het adres staat op pagina 3.

Kosmos Uitgevers,
ISBN 9789038808437, € 34,99



FARM-TO-TABLE

Jos Timmer en Wim de Beer, twee ambitieuze chefs die in (met name) Amsterdamse toprestaurants werkten, namen twee jaar geleden het fameuze restaurant De Kas in de hoofdstad over van pionier Gert Jan Hageman, die er bijna twintig jaar geleden een revolutie ontketende. Verse groenten! Uit eigen kas en kwekerijen! Het was volledig nieuw. En kijk nu eens. Restaurants hebben eigen (dak)tuintjes en *eat local* is de norm geworden. *Van het land op het bord* is niet een van de vele modieuze vega-werkjes met avocadorecepten die ons om de oren vliegen, maar is een prachtig uitgevoerd en liefdevol gemaakt boek waaruit de gerechten ('formaat tussengerecht') een kleurig feestmaal vormen. Groente speelt weliswaar een (fraaie) hoofdrol, maar van een *coquille*, langoustientje of kippendij zijn de chefs gelukkig ook niet vies.

Kosmos Uitgevers,
ISBN 9789021575315, € 34,99

WHAT'S COOKING?



ZEEUWSE KUST

Paskal Jakobsen (van de Zeeuwse band BLØF, wiens bijwijlen schier ondoorgrondelijke songteksten slechts door radio-dj Frits Spits begrepen lijken te worden) en Edwin Vinke (van restaurant De Kromme Watergang**/18 in Hoofdpijlaat) zijn zakenpartners in restaurant Hard en ziel in Middelburg ('streetfood van over de hele wereld met een vleugje Zeeland') én goede vrienden. Zij staan regelmatig samen te koken blijkbaar en hun dialogen staan als introotje boven elk recept. (*Paskal: En hoe dik moet de ketchup zijn? Edwin: Gewoon, zo dik als ketchup.*) Jakobsen komt naar eigen zeggen van de *macaroni met smac* af, dus u zult begrijpen dat de meeste recepten in *Ruige kost* van Vinke zijn. Die recepten waaieren eveneens de hele wereld over, met een vleugje Zeeland: *Oosterschelde tom yum*, *Rode pooncurry*, *Zeekat carbonara*.

Uitgeverij Carrera Culinaire,
ISBN 9789048853854, € 25,00



CULITERAIR

In bijna elk kookboek staan van die inleidende tekstjes voordat u aan de ingrediënten en de bereidingswijze toekomt. Vaak kunt u die introotjes gevoelig overslaan, maar in het geval van *De wereld thuis* van Ronald Giphart en zijn vrouw Mascha Lammes zou ik dat niet aanraden. De inleidende verhalen bij de hoofdstukken en de introotjes bij de wereldrecepten vormen een fundamenteel (en uiteraard uiterst leeswaardig) onderdeel van dit heel erg leuke boek van het erkende culi-paar. Niks geen moeilijke *would be* sterrengerechtes verlaten hun keuken, maar eten dat u en ik ook willen en zeker ook kunnen maken. Die ene keer dat er wat meer ingrediënten worden gebruikt dan gemiddeld, staan er verontschuldigen bij. De gerechten in dit wereldboek vliegen (bijna letterlijk) alle kanten op. Top (lees)voer.

Uitgeverij Thomas Rap,
ISBN 9789400405806, € 24,99



GOEIE TITEL OOK

Toen het recensie-exemplaar van *Vis* arriveerde, kon ik bijna niet stoppen met bladeren, lezen, kijken en genieten. Wat een schitterend boek. De fotografie van Jean-Claude Amiel alleen al – ik had u graag meer willen laten zien in deze *Vision* maar dat bleek voor deze keer niet mogelijk. Auteur Gaël Orioux, sterrenchef te Parijs, heeft een serieuze visbijbel geschreven, waarin zeventig soorten vis en zeevruchten worden beschreven en negentig fantastische recepten staan, alles even fraai gefotografeerd. En geloof het of niet: alle recepten – zelfs die onder de kopjes 'fine dining' en 'chic' – zijn écht makkelijk te bereiden, met heel weinig ingrediënten en met oogverblindend resultaat. Zo ziet u maar, op sterrenniveau eten kan best thuis. Verreweg de meeste beschreven en gebruikte vissen zijn bij een goede visboer te krijgen.

Uitgeverij Terra,
ISBN 9789089898289, € 45,00



JEAN-CLAUDE AMIEL

WULKEN | PERSILLADE (UIT: VIS - BESPREKING HIERNAAST)

Voor vier personen

- 1 kilo verse wulken
- 8 zwarte peperkorrels
- grof zout
- 40 g zeesla
- 20 g tenen knoflook
- 40 g sjalot
- 300 g boter

- 1 Verwarm de over voor op 180°C.
- 2 Leg de wulken tenminste twee uur in ruim gezouten water om het zand te verwijderen. Ververs het water een paar keer en spoel ze steeds goed af met koud water. Doe de wulken in een pan, voeg koud water, wat zout en de peperkorrels toe, breng aan de kook en laat vijftig minuten koken. Laat de wulken afkoelen in het kookvocht.
- 3 Spoel de zeesla een paar keer goed

schoon met koud water en laat uitlekken. Pel de knoflook en de sjalotten. Snijd de knoflook, sjalotten en zeesla fijn.

- 4 Meng in een kom de zachte boter, knoflook, sjalot en zeesla en breng op smaak met zout en peper. De zeevierpersillade is nu klaar. Laat de wulken uitlekken en verwijder de dekseltjes. Schep op elke wulk een beetje zeevierpersillade.
- 5 Zet de wulken in de oven tot de persillade gesmolten is en serveer.

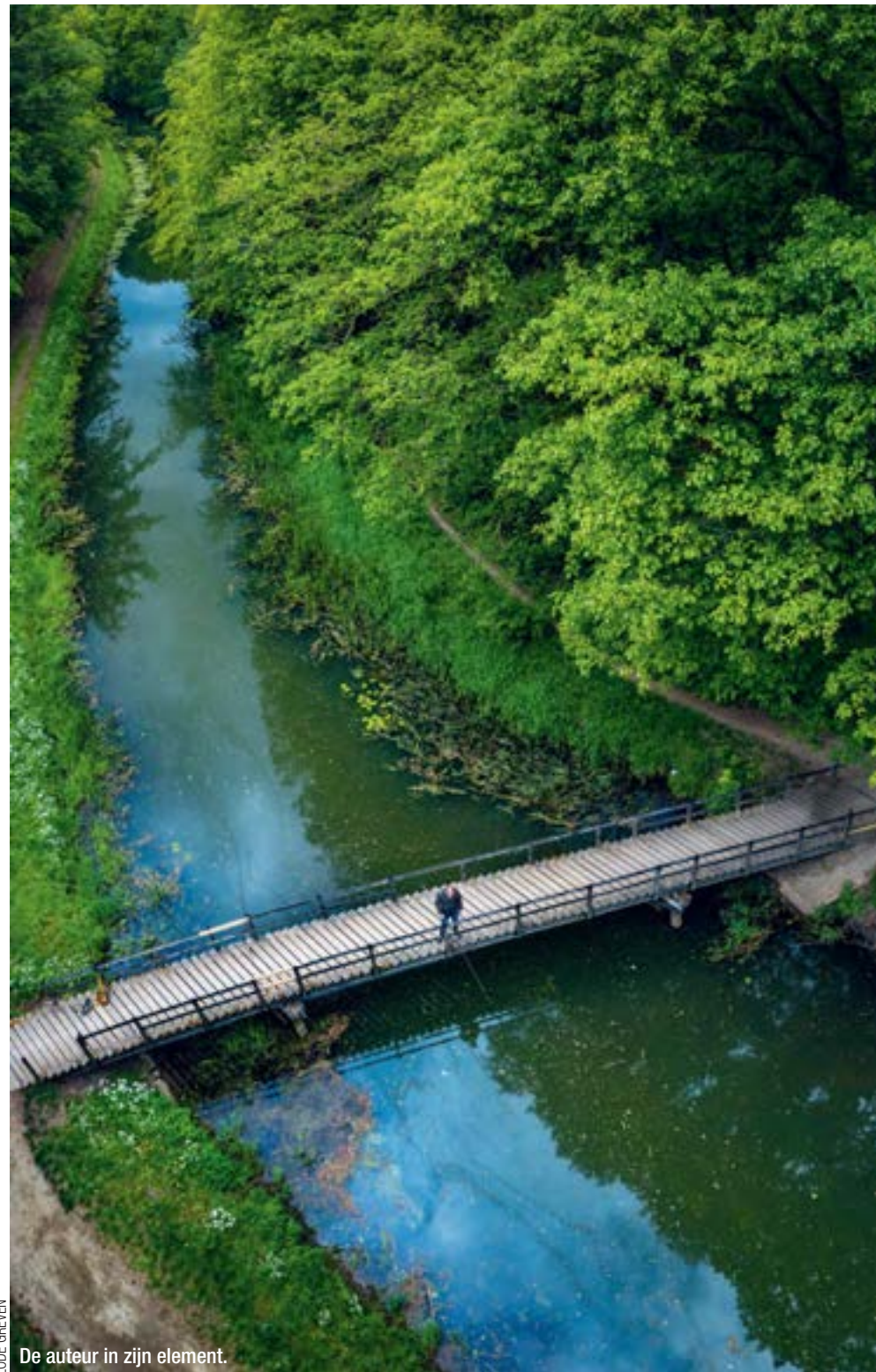
WHAT'S COOKING?



NATUURMENS

Jacques Hermus, dames en heren, is nou een échte man. Hij jaagt, hij vist, hij plukt in het wild, en schrijft daar ook nog allemaal mooie boeken over. Met zo'n man kan je de oorlog winnen. Denk ik. Ik ken hem goed uit het 'culinaire wereldje' (wat klinkt dat hè) en de man is ook nog eens erg aardig, welbespraakt en erudiet. Als zijn profiel op een datingsite zou staan denkt u dat het *fake* is ('fysieke afspraken zijn niet mogelijk'). Zulke mannen bestaan toch niet meer? Hermus neemt al sinds zijn jeugd zelfgevangen visjes mee naar huis, weet daar alles over te vertellen en weet ze ook nog eens te bereiden. Ik zie de dames nu al wegzwimelen, maar hij is geloof ik niet meer beschikbaar. Gelukkig is daar nu *Beet!*. Koop het voor uw man of vriend (hij leert er veel van), en droom zelf weg bij de foto's van een vissende échte man in de avondzon.

Uitgeverij Nijgh Cuisine,
ISBN 9789038807652, € 22,50



LODE GREVEN

De auteur in zijn element.



LODE GREVEN

OESTER MARGARITA (UIT: BEET! - BESPREKING HIERNAAST)

RECEPT VAN EDWIN VINKE VAN DE KROMME WATERGANG™ IN HOOFDPLAAT

Voor vier tot zes personen

- 24 oesters
- 4 el honing
- sap van 3 limoenen
- geraspte schil van 1 biologische limoen
- 4 el tequila
- 4 el mescal
- 3 el olijfolie

- 1** Open de oesters en vang het sap op.
- 2** Verwarm de honing tot een lichtbruine karamel, blus af met het limoensap en voeg daarna het oestersap en alle andere ingrediënten toe.
- 3** Laat deze 'margarita' afkoelen en serveer daarna op de oesters. Er mag een glas tequila bij, maar ook bier. Een mooie stout bijvoorbeeld.