

WHAT'S COOKING?

TEKST LORENZO LEDEL



VISIONAIR

Als je ook maar een béetje in culinaire zaken geïnteresseerd bent, kom je plotseling overal de naam van Josh Niland tegen, een Australische topchef die momenteel helemaal je-van-het is; grote chefs buitelen over elkaar heen van enthousiasme. Begrijpelijk, want Niland heeft een totaal nieuwe visie: hij hanteert het van-kop-tot-staart principe op vis. En dat deed nog niemand op deze manier. Bij het fileren van vis wordt in het beste geval vijftig procent rendement gehaald, de rest wordt weggegooid (al wordt van de graten nog wel bouillon getrokken). Maar Niland ontleedt, rijpt, droogt, gebruikt de organen, kortom: hij behandelt vis als vlees. *De hele vis. Het kookboek* is een heel bijzondere inspiratie voor met name chefs, want eerlijk gezegd zie ik u alles uit dit boek nog niet zo snel bereiden. Maar wat is het bijzonder.

Karakter Uitgevers,
ISBN 9789045216492, € 32,99



DUTCH CUISINE

Je kan het van twee kanten benaderen: omdat er bijna niet gereisd mag worden gaat u extra veel koken uit de mooiste kookboeken met recepten uit alle (vakantie)landen, zodat u toch nog een beetje 'op reis bent', óf u gaat Nederland eens rustig (her)ontdekken via *De bijbel van de Nederlandse keuken* van culinair publiciste Janneke Vreugdenhil. Een rondje door het land vanuit de *armchair*. Vreugdenhil benadert de Nederlandse keuken niet zoals moderne chefs dat doen, zo van 'we hebben zulke mooie spullen, kijk eens wat we daar allemaal mee kunnen doen', nee, zij laat ons kennismaken met onze *heritage*. Deze geweldige bijbel moet u zeker niet alleen op zondag gebruiken en is zowel modern (inktvischachee) als een *journey through memory lane*. 'Sufgekookte sperzieboontjes, maar dan lekker.' Staat echt op pagina 125. Amen.

Uitgeverij Carrera Culinair,
ISBN 9789048847341, € 33,99



GOEIE CHICKS

En wederom een bijbel, haha. Voor een ongelovige als ik ziet de boekenplank in mijn keuken er de laatste tijd wat vreemd uit, maar de bijbels staan tenminste dáár en niet elders: er wordt echt veel uit deze serie gekookt. De *Ovenbijbel* is geschreven door de makers van *Chickslovefood*. Door wat...? Ik sta er een beetje om bekend dat ik geen fan ben van *foodblogs*, maar ik moet natuurlijk wel het kaf van het koren scheiden. En Elise Gruppen en Nina de Bruijn zijn geen zeventienjarige schapjes die hun iPhone op elk avocadogerechtje richten en dat op hun accountje *posten*. Deze dames kunnen zélf koken. Alle gerechten in hun bijbel zijn supereenvoudig te bereiden en dat is exact waar ze zich op laten voorstaan. Een bruikbaar boek – waarin weinig ingrediënten worden gebruikt – dat in de keuken thuishoort.

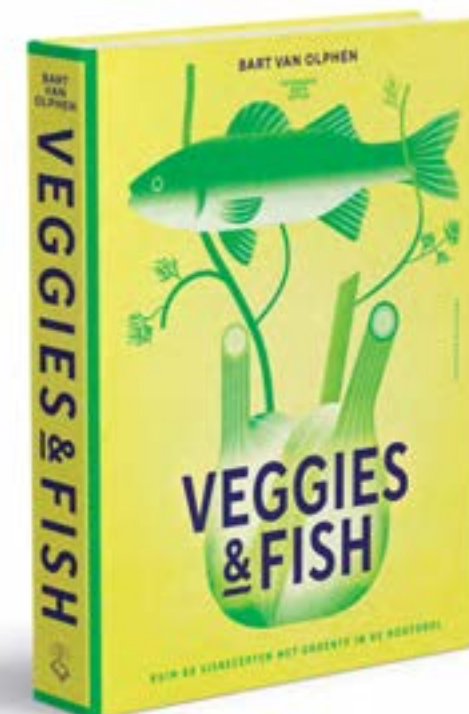
Uitgeverij Carrera Culinair,
ISBN 9789048858019, € 33,99



TRY HARDER

Zoals u inmiddels vast wel weet, bestaat 'de' Italiaanse keuken niet maar zijn er wel twintig verschillende. Waaronder die van Sardinië, het eiland dat ik slechts ken van de verhalen die mijn vader mij als jongetje vertelde. Hij kwam er regelmatig en verhaalde er spannend over – ik dacht, daar ga ik nooit heen want daar regeert de maf fia. Ik ben er nog steeds nooit geweest :-). Maar kijk eens aan, we kunnen op afstand genieten met *Bitterzoete honing*. Auteur Letitia Clark is geen Italiaanse, maar weet haar kennis van deze eenvoudige keuken liefdevol over te brengen. Eigenlijk is het enige exclusieve ingrediënt dat ik tegenkom *bottarga*, gedroogde kuit van harder, een Sardijnse specialiteit. Maar laat dat tegenwoordig nou ook in Zeeland gemaakt worden, door vissers Job en Miranda Bout (bestellen via www.zeeuwsevis.nl).

Fontaine Uitgevers,
ISBN 9789059563735, € 32,00



ET TU, BART?

Het is natuurlijk niet voor niets dat wij in dit nummer van *Vision* de receptenpagina's hebben ingeruimd voor het nieuwste boek van viswijsgeer Bart van Olphen – uit al zijn boeken haal je zoveel inspiratie (zie pagina 22). *Veggies & fish* luidt de titel en dat betekent dat ook bij hém nu groenten op nummer één staan. *Et tu, Bart?* Aah nee, geintje. Bij mij staat de vis weliswaar nog steeds op nummer één :-). Maar hoe je het ook beziet, de combinaties die Van Olphen bedenkt zijn heerlijk en hij is gewoon moderner dan ik. Je krijgt bij het doorbladeren zin om elk gerecht te maken en dat komt mede door de *crispy* fotografie van David Loftus (ja die was altijd van Jamie Oliver maar is ook van Van Olphen en het lijkt erop dat die samenwerking hem inspireert). De recepten in *Vision* zijn ongetwijfeld een aansporing om het boek te kopen.

Fontaine Uitgevers,
ISBN 9789464040050, € 32,00



GIRL ON A MISSION

Laura de Grave is wellicht een van de actiefste *youngsters* in het culinaire wereldje. Stormenderhand verovert zij de harten van alle collega-journalisten en van haar lezers. Op haar stoere elektrisch aangedreven motorfietsje zoeft zij door het land om producenten te bezoeken en kennis te maken met lokale producten. Haar nieuwste boek, *Lekker lokaal*, is (helaas) een puur vegetarisch kookboek, en normaal gesproken bespreek ik dat niet want ik ben een ouderwetse man en vind dat allemaal maar gedoe. Maar we hebben het over Laura hè, dus dan smelt ik. En bovendien is zij geen *die hard* en legt ze ons niks op. Zij wil gewoon laten zien wat voor moois er in Nederland allemaal uit de grond komt. En ze kookt er lekker en origineel mee. Die spitskool, die ga ik wel maken. Met een *boudin blanc* ofzo erbij hoor.

Xander Uitgevers,
ISBN 9789401613354, € 29,99

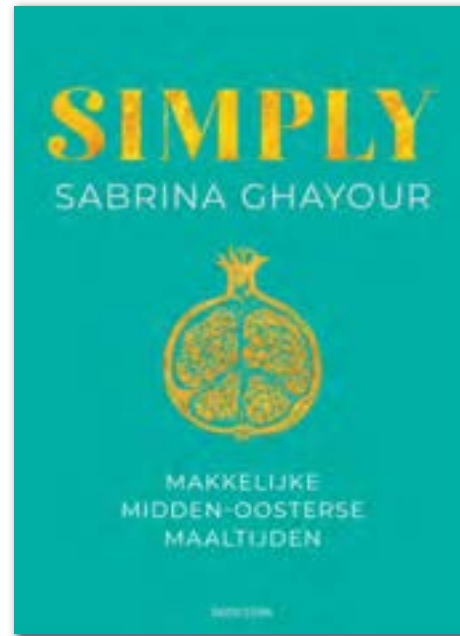
WHAT'S COOKING?



PLAY WITH FIRE

De niet-aflatende productie van 'pyro-culinair avonturier' Jord Althuisen voorziet in wederom een geweldig boekwerk en ook weer prachtig sfeervol gefotografeerd door Remko Kraaijeveld. Dit keer draait het om feest. Overgoten met die heerlijke saus van rook, vuur en decadente overdaad. Je stelt je bij het lezen van Althuisens boeken altijd voor dat het zo ongeveer moet zijn toegegaan tijdens de rauwe bacchanalen op middeleeuwse ridderkastelen. Wat een sfeer, wat een uitbundigheid, wat een overdaad aan vlees en ook wat vis; ruige kost en toch verfijnd. Een aantal culinaire helden wordt onder de noemer 'Friendly fire' in het zonnetje gezet, zoals Bart van Olphen van Fish Tales, en branche erkende Meesterslagers Johan van Uden van Chateau-briand en Herman ter Weele. Deze 'dude' makes partying great again!

Kosmos Uitgevers,
ISBN 9789021578644, € 22,50



SIMPLY YOURS

Het lijkt er een beetje op dat de gemiddelde thuishok die hippe Midden-Oosterse keuken toch een beetje te ingewikkeld vindt, want plotseling verschijnen er boeken als *Simpel* (Ottolenghi) of *Simply*, zoals de nieuwste van de Perzische chef Sabrina Ghayour. Rond haar persoon ontbreekt de mondiale gekte, maar neem van mij aan dat haar recepten makkelijker te maken zijn dan die van Ottolenghi en dat ze minstens zo lekker smaken. Ik ben al langer fan en ook uit dit boek ben ik direct aan het koken geslagen. Zo verras je je huisgenoten ook op een doordeweekse dag, en je hoeft geen tassenvol ingrediënten te halen bij de toko. Dit is zó lekker allemaal, maar dat wist ik natuurlijk al want uit haar vorige boeken ben ik nog lang niet uitgekookt. Begin maar met deze, dan wilt u de rest ook vast hebben.

Uitgeverij Good Cook,
ISBN 978946143242, € 25,95



EN GEEN WINDEN

Op de cover van *Linzen* lezen we dat linzen ook voor het ontbijt gegeten kunnen worden; daar was ik uit mezelf nog niet opgekomen. Snel maar even opgezocht. Linzenwafels, lachen toch. Wie mij denkt te kennen staat er wellicht van te kijken, maar linzen vind ik lekker; ik maak bijvoorbeeld met enige regelmaat een klassieker van restaurant Le Garage: *coquilles met bloedworst en linzenvinaigrette*. Maar oh ja, ik bespreek nu het nieuwe boek van Joke Boon. Vegetariërs zijn spekkoper met dit werkje (of mag je dat niet zeggen) en ik raad het ze dan ook van harte aan. Veganisten ook trouwens maar die lezen (gelukkig) dit blad niet. Ik beschouw overigens de meeste van dit soort recepten altijd als *side dish* bij een paar worstjes ofzo. 'Bewust-tariër' (ja zo noemt zij zichzelf) Boon laat zien dat er veel méér is dan linzensoep.

Uitgeverij Nieuw Amsterdam,
ISBN 9789046824832, € 22,99