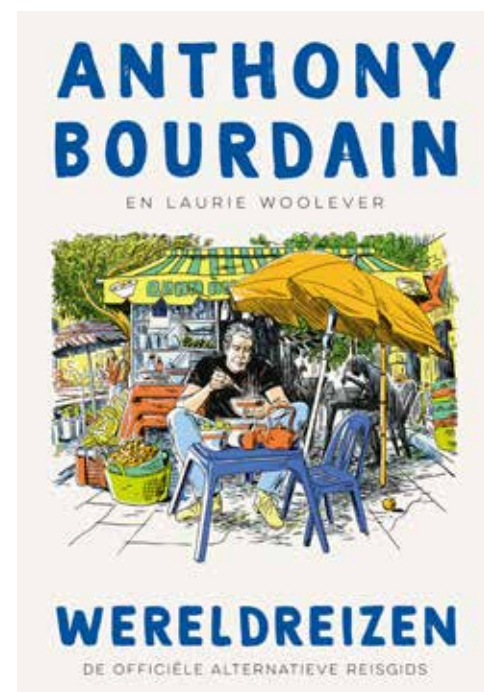


# WHAT'S COOKING?

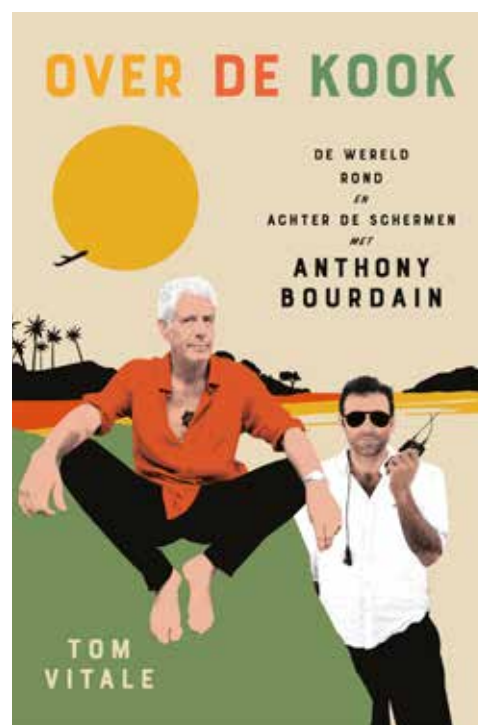
TEKST LORENZO LEDEL



## WERELDGAST

Heel lang geleden, toen ik nog art director was van de Nederlandse *Penthouse*, hadden wij daar een redacteur die zijn cd-recensies vaak volkreeg door te schrijven: '...en dan zijn er ook nog de geweldige nummers... waarop hij alle nummers van de betreffende plaat opnoemde. Zoiets zou ik ook kunnen doen bij *Wereldreizen* van de in 2018 overleden kooklegende Anthony Bourdain (gelukkig nog steeds vaak te zien in bijvoorbeeld *Parts Unknown* op 24Kitchen). Redacteur Laurie Woolever schreef het boek dat zij van plan waren samen te maken, en maakte – in een afwijkende typografie – gebruik van Bourdains eigen teksten. Een schitterende postume coproductie, over onder meer Argentinië, Australië, Bhutan, Brazilië, Cambodja, Canada, China, Cuba, Filipijnen, Finland, Frankrijk, Ghana, Groot-Brittannië, Ierland, India, Israël, Italië, Japan, Kenia, Kroatië, Laos, Libanon, Macau, Maleisië, Marokko; enfin, ik ben pas bij de 'M' maar u begrijpt wat ik bedoel.

Uitgeverij Carrera Culinair,  
ISBN 9789048857890, € 25,00



## HELD EN KWELGEEST

De reizen van culi-held Anthony Bourdain (1956–2018) zijn gelukkig nog steeds te zien op bijvoorbeeld kookkanaal 24Kitchen. *Thank God* voor die zender! U bent vast niet als ik verbaasd dat Bourdain nog min of meer normaal functionerend overkomt in die programma's, al erkende hij wel dat hij zich van sommige trips maar bar weinig kon herinneren. In het heerlijke *Over de kook*, geschreven door zijn producer Tom Vitale, die met hem de hele wereld over reisde, staat dan ook als een soort disclaimer: 'De incidenten in dit boek zijn niet bedoeld als verheerlijking van of de instemming met kannibalisme, drugsgebruik, smokkelarij, marteling, en omkoping (...)' Het begrip 'schelmenroman' schiet schromelijk tekort voor deze bijzondere blik achter de schermen van de iconische televisieprogramma's. Zestien jaar lang trokken zij de wereld over, zestien jaar lang was Bourdain de baas, vriend, held en soms kwelgeest van Vitale.

Kosmos Uitgevers,  
ISBN 9789021590042, € 21,99



## ZE IS BLIJVEN KOKEN

Het superleuke restaurant Balthazar's Keuken aan de Amsterdamse Elandsgracht is in 1995 gestart door Karin Gaasterland. Ik ben er al heel erg lang niet geweest en wist eigenlijk niet dat het nog bestond. Slordig van mij; ik zal er weer eens naartoe gaan en kijken of haar neef, die het in 2018 overnam, het net zo leuk doet als zij. Gaasterland heeft met *Cuisine Carine* een boek gemaakt om van te water-tanden. Geen fratsen, geen vega-gedoe, eerlijk eten. Er zit geen echte lijn in het boek, het is gewoon een verzameling recepten zoals zij die graag maakt. Eenvoudig te bereiden, rijk van smaak, 'geen magere cuisine', zoals zij schrijft. De foto's zijn van dochter Zora, die samen met haar moeder in een huisje op Mallorca de recepten maakte en fotografeerde op het servies dat daar aanwezig was. Het enige knullige aan het boek: de vormgeving (van 'Mendo'). Huh, is dat 'design'? Ze denken vast dat hun 'ontwerp' bij de insteek van het boek past maar het ziet er gewoon slecht uit.

Uitgeverij Carrera Culinair,  
ISBN 9789048860524, € 29,99



## VEGE-TABLES

Niven Kunz – ooit een van de jongste chefs met een michelinster – hanteert al heel lang het zogenoemde '80/20'-principe, dat in zijn geval staat voor tachtig procent groente en twintig procent vlees of vis. Natuurlijk zie ik dat nog steeds liever andersom haha, maar ik merk ook wel dat ik zo langzamerhand een eenzame gek aan het worden ben. Samen met zijn vrouw Virginia van Bronckhorst (eigenlijk arts) bestiert Kunz tegenwoordig restaurant Triptyque in Wateringen – inderdaad, midden tussen de groente in het Westland. '80/20' houdt ook in dat tachtig procent van de gebruikte ingrediënten lokaal is en twintig procent van verder weg. Zoals gezegd, Niven is geen dogmaticus en in *Groente Menu's* spelen groenten vanzelfsprekend de hoofdrol maar het is geenszins een boek voor vega-fanatici. De recepten zijn duidelijk voor thuisgebruik bedoeld en bijzonder smakelijk. Zo krijg ik ook nog eens een vitamientje binnen en is dokter Virginia tevreden.

Kosmos Uitgevers,  
ISBN 9789021588162, € 29,99



## (S)LOW CARBS

Let op dieet- en blogmeisjes: dit boek heet de *Koolhydraatarme bijbel* en dus niet: 'de koolhydraatvrije bijbel'. Het gaat te ver om hier uit te leggen waarom, maar dat doet Janneke Vreugdenhil wel heel begrijpelijk (en compact) in haar bijbel. De essentie: er zijn 'goede' en 'slechte' koolhydraten, maar ze zitten bijna overal in. *Anyway*, we moeten 'langzame' koolhydraten hebben. Is goed te doen hoor. Blijkt ook uit dit boek. Er zitten nou eenmaal geen (slechte) koolhydraten in vis, vlees en kip. Eigenlijk is het eenvoudig, en weten de meeste mensen heus wel dat die zak chips niet zo gezond is. Nou zijn er wel veel koolhydraatrijke gerechten waar ik gek op ben – daarom lukt het afvallen niet zo goed – maar daar zijn vaak best goede alternatieven voor. Gebruik dit boek als een soort naslagwerk; kijk bij twijfel eens wat Vreugdenhil in de aanbieding heeft. Huh, kom ik nou zelfs gewoon een steak béarnaise tegen? *Allright*, ik kan koolhydraatvrij eten!

Uitgeverij Carrera Culinair,  
ISBN 9789048859771, € 33,99



## FLAMING FUN

Aan de enorme productie van barbecue-goeroe Jord Althuizen komt geen einde, lijkt het. De 'Smoky Goodness'-serie omvat inmiddels acht enorme boeken, en onder de vlag van barbecue-restaurant Black Smoke – dat hij samen met zakenpartner Kasper Stuart uitbaat – is er nu het tweede deel van *Black smoke: fire, ice & bbq-attitude*. Wederom een prachtig door Remko Kraaijeveld gefotografeerd boek, waarin u zich wel even door het verengelste jargon moet worstelen ('tijdens jouw volgende bbq gathering zullen je family & friends deeply impressed zijn'), maar alla, ik weet het, ik word oud. Maar niet te oud om te genieten van de capriolen in restaurant Black smoke; ik kreeg daar eens een slab voorgehangen, zodat de bediening een flinke scheut *Jack Daniel's* door mijn zojuist leeggegeten mergpijp kon gieten om zo de laatste restjes mijn keel in te laten stromen. Overdaad schaadt niet bij Althuizen. *We love to party! Want the party? It never dies!*

Kosmos Uitgevers,  
ISBN 9789021585093, € 32,50



# WHAT'S COOKING?

TEKST LORENZO LEDEL



## EEN ECHTE CHEF

De kennelijk onvermoeibare Jonah Freud, die naast dat zij De Kookboekhandel op de Haarlemmerdijk in Amsterdam uitbaat ook de redactie doet van enorm veel kookboeken, heeft eindelijk haar langgekoesterde idee uitgevoerd om een boek te maken met de recepten van Wil Demandt, die decennialang het befaamde restaurant Bordewijk bestierde in Amsterdam. De archetypische chef – blozend gelaat, imposant embonpoint – hanteerde het van-kop-tot-staart principe al ver voordat de *nouveau rig*-generatie ermee aan de slag ging. Toen wij ooit een interview met hem hadden voor *Vision* lagen de konijnen op het aanrecht en pruttelden de fonts op het vuur. De mannen in de keuken van Bordewijk gebruikten geen spuitzakjes maar het fileermes. Wat een goed initiatief van Freud dat al zijn klassieke recepten nu te boek staan. *Altijd zondag* gaat over écht eten, met échte ingrediënten, van een échte chef, voor échte gourmets. We missen Bordewijk.

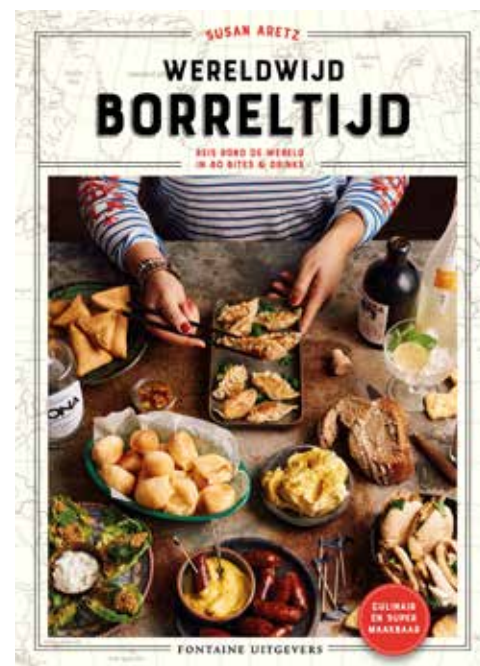
Carrera Culinaire,  
ISBN 9789048856015, € 39,99



## BON APPÉTIT

Elders in dit nummer staat een aantal recepten uit *La table de Caron*, maar dat zijn slechts de paar recepten die in de beperkte ruimte op de pagina's passen. Voor de ogenschijnlijk eenvoudige gerechten uit de restaurants van de Frans-Nederlandse chef en twee van zijn zoons zijn iets meer ingrediënten en handelingen nodig dan u wellicht op het eerste gezicht zou denken. Voor de goede orde: alles is prima te doen hoor, voor iemand met liefde voor koken, maar het is niet zo dat u eventjes snel iets van de aantrekkelijke bistrogerechten uit het boek op tafel zet. Ik heb wel een tip voor u: reserveer in een van hun Amsterdamse restaurants ([cafecaron.nl](http://cafecaron.nl)) en onderga de sfeer, het eten, de wijn, en raak geïnspireerd. Ik werd op mijn beurt geïnspireerd door het nieuwe boek van mijn grote vriend en ben met een lieve vriendin weer eens aangeschoven bij Café Caron. Die lieve vriendin rekende overigens af dus we gaan nog een keer. Ik verheug mij er weer op.

Uitgeverij Carrera Culinaire,  
ISBN 9789048858064, € 33,99



## IS HET AL VIJF UUR?

'Het is altijd érgens vijf uur', wordt wel eens gezegd als op een min of meer afwijkend tijdstip toch alvast een lekker glas wordt ingeschonken. Susan Aretz, die wij inmiddels wel zo'n beetje 'Borrelkoningin van de lage landen' mogen noemen, laat ons in *Wereldwijd borreltijd* kennismaken met wat er elders op dees' aarde dan zoal bij gesnackt wordt. Potverdorie, en er stond toen ik onlangs bij de fysiotherapeut was ruim 100 kilo op de weegschaal, en die is secuurder dan die bij mij thuis. En dat komt van het borreluur, want mijn bioritme is zo afgesteld dat vlak voor vijven de bellen gaan rinkelen. Honger (nou ja, trek), dorst (nou ja, zin in wijn), het is niet te stoppen. Denk ik. Nou neem ik bij die paar glazen wijn meestal wel wat simpeler dan wat Aretz ons nu voorschotelt, maar ik zie haar *bites* een beetje als mini-gerechtes die je maakt als je vrienden over de vloer krijgt. De perfecte inleiding op een copieuze maaltijd. Met ook weer wijn.

Fontaine Uitgevers,  
ISBN 9789046827901, € 22,99



## DOORDEWEEKS?

Ha leuk, dacht ik, het nieuwe boek van Ottolenghi gaat over het opruimen van de ijskast en de voorraadkast, en op de cover staat 'simpele recepten voor elke dag' en 'onweerstaanbare recepten voor flexibele, doordeweekse gerechten', dus eindelijk kan ik eens een echt Ottolenghi-gerecht maken zonder dat ik uren in de keuken hoeft te staan. Dat bleek een kleine misvatting. Behalve het blik limabonen op 'die ene plank achter in de voorraadkast' (zo staat het er) zijn er nog wel wat exotische ingrediënten nodig. *Noblesse oblige*, nietwaar. En ik raad u aan een paar uurtjes eerder thuis te komen van het werk want verreweg de meeste recepten hebben een bereidingstijd van (veel) meer dan een uur. Exclusief de voorbereidingstijd. Als u Ottolenghi compleet wilt hebben (en dat zijn nogal wat mensen die niet elke dag koken) moet u *Ottolenghi Test Kitchen* natuurlijk hebben maar even doordeweeks de restjes verwerken, nou nee, dat is er niet bij.

Fontaine Uitgevers,  
ISBN 9789464040883, € 24,99



## GRANDE DAME

Ooit mocht ik aan dezelfde tafel aanzitten als de internationaal gelauwerde kookboekenschrijfster Claudia Roden (1936). Zij deed mij een beetje aan mijn moeder denken en mede daardoor smolt ik. Haar imposante oeuvre, waaronder boeken over onder meer de Joodse keuken, het Midden-Oosten, Italië en Spanje, gelden als standaardwerken. Vanaf het moment dat haar nieuwste, *Med. Een kookboek*, bij mij werd bezorgd kook ik eruit. Dit zijn de gerechten die zij na haar decennialange reizen thuis kookt voor haar familie en vrienden. Roden heeft de recepten die zij in al die jaren heeft verzameld naar eigen zeggen her en der iets vereenvoudigd en dat resulteert in een eclectisch boek vol verrukkelijk eten, waar opmerkelijk weinig ingrediënten voor nodig zijn. Ik geniet al dagenlang van hemelse smaken en geuren – niet eerder rook het zo bijzonder in huis – en het bleek dat ik alle ingrediënten gewoon in de kast had. Wat een aanwinst.

Fontaine Uitgevers,  
ISBN 9789464040814, € 32,00



## NOODZAKELIJK

In de uitdijende bijbelserie van uitgeverij Carrera (niet allemaal heb ik ze besproken, een vegabijbel en een koekjesbijbel zijn nou eenmaal niet zo aan mij besteed) is nu misschien wel de belangrijkste verschenen: de *Sausbijbel*. Want zoals auteur Julius Jaspers (hij is ook verantwoordelijk voor de *BBQbijbel* en de *Stoofbijbel* in deze serie) schrijft: 'Als ik ergens eet en er zit geen saus bij mijn gerecht is mijn maaltijd verpest'. En zo is het. Saus is de verbindende factor tussen al wat op het bord ligt. Uiteraard had ik al wat sausboeken op de plank staan, maar behalve het briljante *Sauzen* van tweesterrenchef Erik van Loo (maar dat is hogeschoolwerk) gaat alles nu naar de berging – het voorportaal voor de vrijmarkt op Koningsdag. U kunt niet zonder dit boek. Het moet dan ook in de keuken staan en nergens anders, want u heeft het continu nodig. Vijfhonderd pagina's noodzakelijke receptuur. Driewerf amen, mijnheer Jaspers.

Uitgeverij Carrera Culinaire,  
ISBN 9789048859696, € 33,99