

# WHAT'S COOKING?

TEKST LORENZO LEDEL



## 'KOOKSENSATIE'

Eerlijk gezegd had ik nog nooit van Joshua Weissman gehoord. Ik maak dan ook nauwelijks gebruik van sociale media, maar deze dwarse gast schijnt tien miljoen 'volgers' te hebben op YouTube en TikTok – ik hoor de laatste tijd wel vaker dat er soms wel wat aardigs op TikTok staat. Ik had *Een schaamteloos goed kookboek* eigenlijk niet ter bespreking aangevraagd, maar de uitgeverij stuurde het toch omdat ze hem nou eenmaal een 'kooksensatie' vinden. De titel is wel grappig (denk *Ik Jan Cremer*), dus bladeren maar. Hoewel het boek een beetje *would be*-achtig geschreven is (wij zijn natuurlijk niet allemáál zulke hippe *dudes*), staan er wel lekkere dingen in. Bekende of érg simpele zaken ('spiegeleieren met gebruide boter'), maar het aardige is wel dat hij u zo ongeveer álles zelf wil laten maken: brood, dashi, bakvet, zelfs mozzarella... Daardoor lijken de recepten soms wat moeilijker dan ze zijn. Weissman is een absolute *nerd* maar hij eet wel lekker.

Uitgeverij Luitingh-Sijthoff,

ISBN 9789021030821, € 20,99



## RUN PIG RUN

OK, het is een wat gemene kop die ik boven het artikel in dit nummer heb gezet dat aan dit boek is gewijd – zie vanaf pagina 38. (Voor degenen die het niet direct zagen: de tekst is van The Beatles en gáát eigenlijk helemaal niet over varkens.) Maar ik zit er dan ook altijd een beetje ambivalent in. Als ik bij Lindenhoff Marché in Baambrugge ben en de kleine varkentjes lopen tussen je benen door, dan word ik heus wel bevangen door dierenliefde, maar als ik vervolgens in de slagerij daar sta word ik bevangen door, ja ook weer dierenliefde, maar dan toch anders. Want verdorie, varkens mogen dan wel intelligent zijn, ze zijn ook verdraaid lekker. Dat laten slager Gertjan Kiers (ook bekend van *De Vleesbijbel*) en redactrice Inge van der Helm wel zien in *Van kop tot staart – Varken*, waarin zij recepten delen die een stuk verder gaan dan het ribkarbonaadje bij de piepers of de woensdagse bal gehakt. De sfeervolle fotografie is van Sven ter Heide.

Kosmos Uitgevers,

ISBN 9789021590240, € 29,99



## GRATIS ETEN

Culinair schrijver, kok en programmamaakster Yvette van Boven maakt echt de allerleukste kook- en eetprogramma's die er zijn. Mocht u die nog nooit hebben gezien, kijk ze dan maar eens terug. Opnemen gaat bij Ziggo sowieso heel gemakkelijk – er staat inmiddels een stuwmeer aan programma's voor mij klaar. Van Boven heeft ook verstand van de natuur en van alles wat daaruit eetbaar is en neemt ons in *Van Boven in het wild* mee op zoektocht naar daslook, rucola, goudsbloem en tientallen andere eetbare zaken, die zij vervolgens verwerkt in originele recepten. Veelal vegetarisch – daarom zal ikzelf wel voornamelijk blijven koken uit bijvoorbeeld haar heerlijke *Home sweet home* of *Home made basics*, want ik ben wat hardleers. Met haar gids (wel iemand meenemen om die dikke pil te dragen) wordt uw directe omgeving een soort gratis supermarkt, want: 'Waarom zou u tuinkers kopen als er hondsdrif tussen uw stoeptegels groeit?'

Uitgeverij Nijgh & Van Ditmar,

ISBN 9789038811284, € 34,99



## PITMASTER ON FIRE

Ik heb een hele lieve en gulle vriendin die, als een ware *smoke pit goddess*, serieus veel gerechten van Jord Althuizen uit zijn steeds maar uitdijende reeks Smokey Goodness-boeken bereidt. De Big Green Egg staat in haar bescheiden Amsterdamse achtertuin, waar alle vrienden mogen aanschuiven. Aan de meeste van Althuisens recepten waag ik mij niet eens, maar zij ziet er geen been in varkensbuiken te rubben en op te rollen en zelfs het hoofdgerecht van het kerstdiner uit een van zijn fabuleuze grillbijbels te plukken. Van *Brand New BBQ – Oude tradities en nieuwe smaken* loopt de ware carnivoor wederom het water in de mond, mede door het ruige en bijzonder sfeervolle beeld van de gelauwerde fotograaf Remko Kraaijeveld. De *Memphis style dry rub ribs*, *beef bullet steaks met bone marrow bearnaise*, *smoked pork sausages* en *Jamaican jerk chickens* vliegen je weer om de oren. Hopelijk gauw weer *on fire* in de Amsterdamse achtertuin van Marike.

Uitgeverij Kosmos,

ISBN 9789201590349, € 27,50

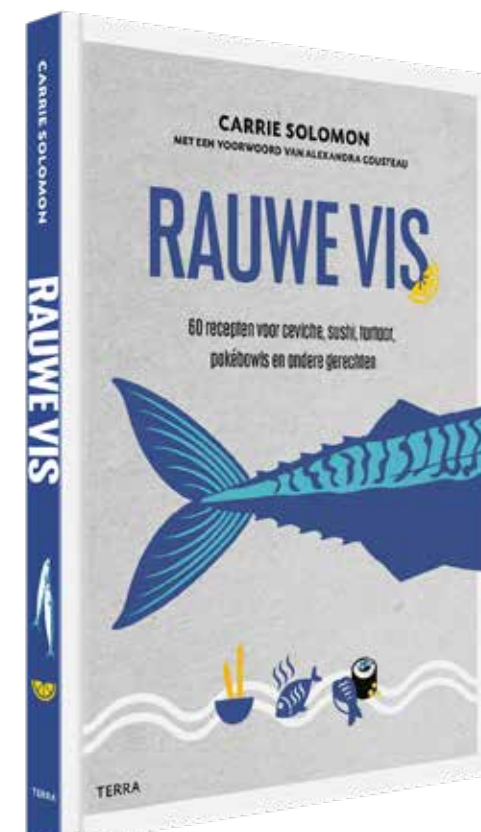


## KOOK-ROCKSTAR

Zowat iedereen die koken een beetje leuk vindt is wel bekend met de boeken van de Engelse *food writer* Nigel Slater. De man schrijft op zo'n manier over eten dat met name vrouwen zijn werk 's avonds in bed lezen en wegzwijmelen bij de gedachte dat de gedistingeerde Brit eens in hún keukentje aan de slag gaat. Eens was ik bij een lunch waar hij een boek presenteerde en het leek wel *Beatlemania*: als bijen zwermden de dames als groupies om Nigel heen om bij hem in het gevlei te komen. Wel weer wat van geleerd: vrouwen vallen zowat in katzwijn als een man zich met het eten bemoeit. Mmm, kennelijk moet ik toch nog wat harder mijn best doen. Over de recepten in *Keukenkronieken* kan ik kort zijn: die zijn inderdaad weer top, maar ik had eigenlijk nog niet alles gemaakt uit zijn vorige boeken, haha. Bijna vijfhonderd pagina's *mouth watering* kookliteratuur deze keer. Dames, wend maar weer een paar avondjes voor dat u hoofdpijn heeft.

Fontaine Uitgevers,

ISBN 9789464041439, € 37,50



## OU PRESQUE!

Elders in dit nummer staan zes recepten van de hand van de Amerikaanse Carrie Solomon (die overigens in Parijs woont en werkt) uit haar boek *Rauwe Vis* – oorspronkelijke titel: *Poisson cru (ou presque!)*, want zo nu en dan komt de crème brûlée brander er aan te pas of wordt er wat gemarineerd (zoals bij ceviche) of koud of warm gerookt. Enfin, bijna rauw dus. Rauwe vis heeft overigens niks te maken met de *raw food* beweging – als die *die hard* veganisten zich dit boek ter harte zouden nemen zou hun grijze leven er waarschijnlijk wat kleurrijker uitzien. Of eten die wel vis en ga ik weer eens te kort door de bocht? De zestig recepten uit het boek zijn over het algemeen gemakkelijk te bereiden (zoals u ook op de pagina's in deze *Vision* kunt zien) en zien er *instagrammable* uit. En: u wordt er bepaald niet *obese* van; ik moet mij derhalve ook maar weer eens een tijdje op dit soort gerechten storten. In elk geval als borrelhapje of voorgerecht.

Uitgeverij Terra,

ISBN 9789089899194, € 24,99