

Franse keuken klassiekers

Recepten voor het goede leven

Manfred Meeuwig
Marjolein Vonk
Sigurd Kranendonk

TERRA

VOORWOORD

DOOR MANFRED MEEUWIG

Het is haast niet voorstelbaar maar 50 jaar geleden was kamperen in Frankrijk heel wat. Lekker in een tentje in een vreemd land met een rare taal en uitzonderlijk vieze toiletten. Wij reden in onze Peugeot (met derde bank!) naar camping Le Céou. Om de beurt mochten mijn zus en ik mee uit eten, de ander paste op de kleintjes. Toen we op een avond bij een 'echte' Franse boerenfamilie aten, ging er een wereld voor me open. We praten nu nóg over die haricots verts: licht gebakken met knoflook en olijfolie, we stonden paf! Dat zoiets gewoons zo verschrikkelijk lekker kon zijn: voor mij was de wereld in een klap een stuk groter en lekkerder geworden.

In de Amsterdamse bistro waar ik ging werken, maakten we uiensoep en gratin en entrecôte met kruidenboter, geserveerd op een plank. Van Paul Fagel leerde ik coquilles met Noilly Prat (en veel boter en room) maken, dat was lekker! En in 1977 kreeg ik nota bene de kans om in Frankrijk bij Troisgros (3 sterren!) te gaan werken. Juist op dat moment deed de nouvelle cuisine zijn intrrede. De jonge Franse top-cuisiniers vonden de klassieke Franse keuken van Point, Carême en Pic veel te zwaar en log. Ze stelden een nieuwe keuken voor met minder lang gekookte groente, lichtere sauzen en vooral ook een opmaak door de keuken op bord in plaats van op schaal. Een revolutie was het, een opstand! En ik zat er middenin! We werkten dag en nacht. Op mijn kamertje boven het hotel luisterde ik naar Stevie Wonder en vocht tegen de heimwee. De specialiteit waarmee Troisgros doorbrak was Saumon à l'oseille, een dun gesneden escalope van zalm (alle zalm was toen nog wild), heel kort gebakken met een roomsaus waar ze op het laatste moment veel zuring door roerden. En wel: geserveerd op een bord!

Het volgende seizoen bij Michel Guérard ging het 'figuurzagen' op het bord verder: we maakten negen superkleine desserts op één mega-bord: het grand dessert. Nu verkrijgbaar bij elk La Place-restaurant, toen een wonder van vernieuwing. Salades moesten om-

INLEIDING

Stevige stampotten, soep waar je lepel rechtop in blijft staan – dat is wat je je voorstelt bij de Nederlandse keuken. Maar klopt dat wel? En zo ja, waarom is dat zo anders dan bij de ons omringende landen? De Belgen gaan, vergeleken met de Hollanders, door voor grote fijnproevers en over de Fransen of Italianen hoef je niet eens te beginnen.

Toch is dat niet altijd zo geweest. De gerechten die de gegoede Nederlandse burger tot zich nam, verschilden zelfs eeuwenlang in niets van die van onze zuiderburen. Sterker nog: al in de middeleeuwen was hier de keuken van wie het zich kon veroorloven gebaseerd op... de Italiaanse. De eerste kookboeken waren dan ook vertalingen of bewerkingen van klassieke Italiaanse culinaire werken.

In de achttiende eeuw werden de talrijke Franse kookboeken de bron voor onze Nederlandse keuken. Beroemde Franse kookboeken werden zelfs in Nederland uitgegeven en de goede burgerkeuken was toen echt Frans. Vinden we in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* van 1746 niet al het recept voor de nu zo populaire crème brûlée – nota bene onder die Franse naam? *De volmaakte Geldersche keuken-meyd* (vanaf 1756) bevatte een groot aantal Franse recepten met combinaties als kip met rivierkreeftjes of oesters en de zogenaamde *Friesche keukenmeid* (sic!) uit 1772, toegeschreven aan Katharina Zierikhoven, is zelfs helemaal vertaald uit het Frans (Chomel!).

Hoe kon een volk dat zijn culinaire geneugten van zo ver haalde en dat kennelijk zo verfijnd kookte, afzakken tot een grauwe keuken met stampotten, bonenschotels en maaltijdsoepen, gerechten waarin kruiden steeds minder voorkwamen en sausen werden gemedend?

Daar zat, hoe vreemd dat ook lijkt, een gedachte achter, een ratio, maar dan wel een die volkomen verkeerd is uitgepakt. Het idee was: als het voedingstechnisch maar gezond, goedkoop en gemakkelijk was. De smaak was geen punt; die vonden de dames die de Huishoudscholen oprichtten onbelangrijk.



Sigurd Kranendonk, Marjolein Vonk, Manfred Meeuwig



**VOOR-
GERECHTEN
KOUDE**



BAR AU JULIENNE

ZEEBAARS MET
GROENTEJULIENNE

- 1 ZEEBAARS VAN RUIM 1 KG, SCHOONGEMAAKT
- GRATEN EN/OF KOP VAN WITTE ZEEVIS
- 1 WINTERPEEN
- 2 PREIEN
- 1/4 KNOLSELDERIJ
- 1 SJALOTJE
- 2 GLAZEN WITTE WIJN
- 250 ML SLAGROOM
- ZOUT EN PEPERKORRELS
- SAP VAN 1/2 CITROEN

Maak de groenten schoon. Zet de visgraten met een stukje wortel, wat groen van prei, een stukje knolselderij en wat peper op met een beetje water. Laat aan de kook komen en een halfuurtje sudderen. Zeef en vang de visfond op; gooi de inhoud van de zeef weg. Snipper het sjalotje en voeg toe aan de visfond. Laat die tot minder dan de helft inkoken en voeg de witte wijn toe. Snij intussen van de rest van de groenten mooie dunne reepjes (julienne). Kook deze in ruim kokend, gezouten water in 1 minuut net niet gaar. Voeg de room toe aan het ingekookte vis-wijnmengsel. Laat weer inkoken. Proef de saus en voeg eventueel zout en/of peper en citroensap toe. Doe de vis in een ovenschaal en doe de roomsaus erbij. Zet in een matig warme (160 °C) oven. Voeg na 10 minuten de julienne toe en laat samen nog 5 minuten sudderen. Zet de schaal op tafel, fileer ter plekke en serveer met de saus en de groente. Lekker met gekookte aardappeltjes en een volle witte wijn.



BOEUF BOURGUIGNON

BOURGONDISCHE
RUNDERSTOOF

750 G RUNDVLEES OM TE STOVEN (BIJVOORBEELD UIT
DE SCHOUDER)

50 G SPEK

1 UI

2 WINTERPENEN

1 EL BLOEM

3/4 FLES RODE WIJN

3 EL OLIJFOLIE

1 TAKJE ROZEMARIJN

1 TEEN KNOFLOOK

1 LAURIERBLAADJE

1 TAK PLATTE PETERSELIE

ZOUT EN PEPER

Snij het vlees in stukken iets groter dan een walnoot. Pel de ui. Snij de ui grof en het spek in reepjes. Verwarm wat olie in een ruime braadpan. Braad de stukken vlees met kleine hoeveelheden tegelijk in wat olie aan en neem ze uit de pan. Braad het spek en de ui in dezelfde pan. Voeg het vlees weer toe en bestrooi alles met de bloem. Roer even om en blus dan af met de wijn. Voeg zoveel water toe dat alles net onderstaat. Voeg de rozemarijn, de knoflook, de laurier, zout en royaal peper toe. Laat 2 uur zachtjes sudderen; roer zo nu en dan om.

Schil de wortelen en snij ze in dikke repen. Voeg toe en laat alles nog een halfuur sudderen (indien de vloeistof nog te dun is met de deksel van de pan). Proef of het vlees zacht is;