

Tom Kellerhuis

KOOKCLUB

Home-cooking met
geheimen van topchefs

TERRA

Inhoud

Woord vooraf 12

Aan tafel met John Halvemaan, Erik van Loo en Ron Blaauw 14

BRUNCH, LUNCH EN KLEINE VOORGERECHTEN

Voetbalgekte 18 | **Caicara couscoussalade** 19

Moules des doodds 20 | **Mosselsalade met kerriemayonaise** 21

Vers en dubbelgedopt 22 | **Tuinbonensalade met lamsoor en zeekraal** 23

Lekkere witlof 24 | **Witlofsalade met mango en spek** 25

Hei Elei Kuck Elei 26 | **De perfecte omelet** 27

Magnetronkoken 28 | **Eggs Benedict** 29

Wijn/spijs 30 | **Vissticks à la Joris** 31

The art of (drinking) tea 32 | **Vanillescones met lemon curd** 33

Aan tafel met Margot Janse 34

Sterrendependance 38 | **Bruschetta caprese à la Serre** 39

Casa Cremer 40 | **Crostini's met parmaham en gorgonzola dolce** 41

Het geheim van de kroket 42 | **Garnalenkroketten** 43

Ui meester 44 | **Gebakken gevulde ui met parmezaan** 45

Tempura 46 | **Tempuragroenten** 47

Hollandse Nieuwe 48 | **Gemarineerd maatje op huisgemaakte melbatoast** 49

De visman 50 | **Haringtartaar met limoenmayonaise en gemengde sla** 51

Lenteloempia's op Koninginnedag 52 | **Lenteloempia's** 53

Dauphine de Claires 54 | **Oesters met drie dressings** 55

Makkelijk brood 56 | **Brooddeeg zonder kneden** 57

Paddenstoelen op toast 58 | **Paddenstoelen met gruyère** 59

Surinaams eetfeest 60 | **Pom** 61

Japanse kookkunst 62 | **Sashimi van hamachi** 63

Aan tafel met Moshik Roth 64

SOEPEN

Kreeft doden 66 | **Bisque d'homard** 67
Pondje minder 68 | **Courgettesoep** 69
Zomerse erwtensoep 70 | **Erwtensoep met munt en croutons** 71
Koel & verfrissend 72 | **Gazpacho** 73
Opruiensoep 74 | **Spaanse knoflooksoep** 75
Uiensoep voor Johannes van Dam 76 | **Spaanse uiensoep met amandel, saffraan en sherry** 77
Tartelette aux crevettes 78 | **Garnalentaart** 79
Kenmerk van een goeie kok 80 | **Tomatensoep met room en wodka** 81
Snelle tomatensoep à la Barnes 82 | **Tomates à la crème** 83

Aan tafel met Peter Gast 84

VIS

Forel & riesling 86 | **Forel in botersaus** 87
Lekker zonder gluten 88 | **Glutenvrije pasta met garnalen** 89
Moules Jean-Luc 90 | **Mosselen in bier** 91
Ramon Beuk 92 | **Pangpoen (pompoen) met warm gerookte vis** 93
Messendilemma 94 | **Rode biet, gerookte zalm en mierikswortelmousse** 95
Kokkels à la Beddington 96 | **Spaghetti met kokkels en zeewierkaviaar** 97
Lijngevangen zeebaars 98 | **Wilde zeebaars met paksoi en sake** 99

Aan tafel met Robert Kranenburg 100

VEGETARISCH

Voer voor winterschilders 104 | **Aglio e olio** 105
Asperges anders 106 | **Aspergefriet van Anne de la Forest** 107
Asperges à la Hans Haas 108 | **Asperges in folie** 109
De multifunctionele tomaat 110 | **Basistomatensaus** 111
Bloemkool anders 112 | **Bloemkool à la Ricardo's** 113
Fritureluur 114 | **Cilinders van schorseneren** 115
Onweerstaanbaar 116 | **Huisgemaakte friet met mayonaise** 117
Komkommertijd 118 | **Komkommerspaghetti** 119
Luchtige aardappelsoesjes 120 | **Pommes dauphine** 121
Niggerhead 122 | **Rodekool** 123
13 Gobbi 124 | **Rigatoni met tomatensaus en buffelmozzarella** 125
'Kienwa' of toch 'kienowa' 126 | **Saffraanquinoa met gegrilde groenten** 127
Schwule Spätzle 128 | **Spätzle met peper, boter en Parmezaanse kaas** 129

Risotto in de finale 130 | **Truffelrisotto** 131
 Broccoli of gehaktbal? 132 | **Broccolipuree met gorgonzola dolce** 133

Aan tafel met Jacob Jan Boerma 134

VLEES EN GEVOGELTE

Zondagse kalfsschnitzel 136 | **Kalfsschnitzel met aardappelsalade** 137
 De perfect gebraden kip 138 | **Langzaam gegaarde kip** 139
 Russisch kippetje 140 | **Kip Kiev** 141
 Limousinrund 142 | **Stoofrollade** 143
 Lambada 144 | **Lambada met buffelmozzarella, parmaham en basilicum** 145
 Simpele nasi goreng 146 | **Nasi goreng** 147
 Sherry & tapas 148 | **Ossenhaas met knoflook en sherry** 149
 Parel onder de oesters 150 | **Pasta met oesters à la Halvemaan** 151
 Bocuse d'Or 152 | **Gestooftde parelhoenbout** 153
 Homemade pasta van Tantris 154 | **Pastadeeg** 155
 Sticky fingers 156 | **Perfecte spareribs** 157
 Zwarte kerst 158 | **Rundersukade met drop** 159
 Spruitjes met vadouvan 160 | **Spruitjesstampot met gehaktballen** 161
 Naakt vlees 162 | **Steak tartaar** 163
 Weense zuurkool 164 | **Szegediner gulyás** 165
 Oefening baart kunst 166 | **Boeuf bourguignon** 167
 Botermals kalfsvlees 168 | **Veau à la cuillère** 169
 Vingers aflikken 170 | **Vleessaus** 171
 De sensatie van Wagyu 172 | **Wagyu-steak** 173

Aan tafel met Angélique Schmeinck 174

NAGERECHTEN

Maaltijdsalade van Angélique 176 | **Aardbeien met avocadomousse** 177
 Crêpes eau-de-vie 178 | **Flensjes met eau-de-vie van appel** 179
 Tantris 180 | **Groene appelsorbet à la Hans Haas** 181
 Rabarberweek 182 | **Rabarbersorbet** 183
 Sneeuwpret 184 | **Sneeuwballen** 185
 Tom's tarte Tatin 186 | **Tarte Tatin** 187

Nawoord 188

Register 190

Crostini's met parmaham en gorgonzola dolce

voor 4-5 stuks

- 100 g gorgonzola dolce (tegenwoordig ruim verkrijgbaar)
- 100 g parmaham, in dungseden plakken
- 1 ciabatta, liefst van een dag oud
- beetje olie om te grillen
- 1 flinke teen knoflook
- zeezout
- 2 eetlepels zongedroogde tomaten, fijngehakt
- versgemalen zwarte peper
- extra vergine olijfolie

Haal een uur voordat je begint de gorgonzola dolce en de parmaham uit de ijskast. Het nootachtige van de ham gaat perfect bij deze zoetere (en dus minder scherpe) gorgonzola. Snijd de ciabatta schuin in mooie lange plakken van 1 cm dik en pakweg 15 cm lang. Smeer in met een beetje olie om te bakken en grill aan beide zijden krokant. (Je kunt ze eventueel ook in een gewone koekenpan krokant bakken).

Pel een teen knoflook en smeer daarmee de krokant gegrilde stukken brood in, als die nog warm zijn. Bestrooi met wat zeezout. Besmeer rijkelijk met gorgonzola dolce, leg daarop wat plakken parmaham en garneer met de zongedroogde tomaat. Bestrooi met versgemalen zwarte peper en bedruppel rijkelijk met extra vergine olijfolie.

Het geheim van de kroket

Toen ik op een keer mijn fiets parkeerde op de Vijzelgracht, liep ik prompt meester-pâtissier Cees Holtkamp tegen het lijf. Hij was op weg naar zijn befaamde winkel en bakkerij die nu respectievelijk door zijn dochter en schoonzoon Nico worden gerund. Ik begon over de krokettenfabriek die net door schoonzoonlief was geopend. ‘Nou, pas op hoor,’ zei Cees vermanend, ‘het is geen fabriek, meer een werkplaats.’ Ware woorden van de vakman. Want een echte kroket hoor je met de hand te draaien. Niet te groot en allemaal gelijk.

Op FoodTube staat een filmpje waarin de meester laat zien hoe hij ze maakt. Ik heb zijn recept voor deze rubriek enigszins vereenvoudigd, zodat het makkelijker is voor thuis. Maak er meteen veel, want je kunt ze maandenlang ongefrituurd in de vriezer bewaren. Het geheim van een goeie kroket (die bij Holtkamp nog volgens de oude spelling ‘croquet’ heet) zit hem in de salpicon en dubbel paneren. Salpicon heet de ragout in vaktermen. Die moet niet te dik zijn, maar ook niet te dun, want dan loopt hij er tijdens het eten uit en verbrand je je mond. Dubbel paneren (eerst fijn voor de samenhang, dan grof voor het krokante) voorkomt dat de kroket snel openbarst. Zo leerde ik het van echte krokettenbakkers: topkok John Halvemaan en Cees Holtkamp die elkaar samen van smaakadviezen voorzagen, aangevuld door likeurstoker Cees van Wees en kroketdeskundige des vaderlands Johannes van Dam. Van Dam adviseerde bijvoorbeeld de toevoeging van een klein beetje citroensap, voor de frisheid, en wel zo dat je het eigenlijk niet proeft. Het enige wat John Halvemaan zich nog steeds afvraagt is waarom die gefrituurde peterselie er altijd bij wordt gegeven. Zelfs Johannes moest het antwoord schuldig blijven. Wie het weet mag het zeggen.

Garnalenkroketten

voor ongeveer 30 stuks

- 80 g boter
- 100 g bloem, plus 10 g om te paneren
- 450 ml melk
- 50 ml droge sherry
- 6 g gelatine, geweekt in koud water
- 2 eidooiers
- 50 ml slagroom
- zout en witte peper
- snufje cayennepeper
- paar druppels tabasco
- 300 g Hollandse garnalen, gepeld
- 1 eetlepel bladpeterselie, fijngehakt
- 1 zak panko (Japans broodkruim, de helft fijnmalen in de keukenmachine, de andere helft grof houden)
- 5 eiwitten
- drupje citroensap
- olie, om te frituren
- keukenmachine
- ijslepel
- friteuse

Maak een roux (http://passie.horeca.nl/pdf/6312/Blanke_roux) met de boter en de bloem en giet al roerend met een garde geleidelijk de melk en de sherry erbij tot een homogene massa. Laat even roerend doorkoken totdat de bloem gaar is en de ragout glanst. Roer de uitgeknepen gelatine erdoor. Klop de eidooiers los met de room en roer dit mengsel door de ragout. Breng op smaak met zout, witte peper, cayennepeper en tabasco. Roer de garnalen erdoor en de bladpeterselie. Laat een nacht afgedekt in de ijskast staan.

Schep met een ijslepel bollen van ongeveer 35 g en rol deze op een schoon werkvlak door de fijne panko tot een kroketje. Klop de eiwitten los en roer de bloem erdoor. Haal de kroketten door het eiwit en daarna door de grove panko. Frituur 3 minuten in op 180 °C verhitte olie.



Wijntip Vrij feestelijk kroketje. Wat weerhoudt ons om er champagne bij te drinken? We staan immers toch maar wat te aperitieven? Te kostbaar? Naar wat voor feestjes ga jij in vredesnaam? Goede crémant de bourgogne dan maar. Of anders cava. Maar wel graag eentje van een beetje niveau. Die budgetmodelletjes smaken vaak naar de kartonnen doos waar ze per half dozijn in verpakt zijn geweest. Niet bruisen? Dan soave of sauvignon blanc.

Ui meester

Gebakken gevulde uien smaken voortreffelijk op koude winterdagen, las ik ergens. Door dat zinnetje kreeg ik onmiddellijk zin om een grote ui te vullen en die helemaal alleen op te peuzelen. Ik hou zo erg van uien, je wilt het niet weten. Ik eet minstens een ui per dag. Rauw in salades of marinades, of aangezet en gefruit in olie of boter als basis voor soepen en sauzen.

Het snipperen van een ui is dagelijkse kost geworden. Ik heb er zelfs een groene plastic snijplank voor aangeschaft, heel handig trouwens, zoals ik ook een gele heb voor rauwe kip, een rode voor rauw vlees en blauwe voor rauwe vis. Het geeft een beetje extra afwas, maar zo sluit je kruisbesmetting uit. Verder heb je er een vlijmscherp mes voor nodig en een flinke dosis behendigheid. Het gelijkmatig snipperen van een ui kan namelijk niemand zomaar in één keer goed.

Het heeft tijdens mijn koksopleiding ongeveer een half jaar geduurd voor ik de ui echt meester was. Maar het is net als met fietsen: als je het eenmaal kunt, verleer je het nooit meer. Er zijn op internet genoeg filmpjes te vinden waarin te zien is hoe het moet, dus ik ga dat hier niet uitleggen. En oefening baart kunst. Hoe vaker je het doet, hoe bedreven er wordt. Voor de gevulde ui – met dank aan John Halvemaan en Fred de Leeuw die met dit receptje kwamen – hoeft trouwens niet gesnipperd te worden, die kun je gewoon met de staafmixer pureren. En als je het lastig vindt de ui op hun manier leeg te halen, kun je ook gewoon het kapje eraf snijden, dan uitlepelen en het kapje na vulling er weer op zetten.

Gebakken gevulde ui met parmezaan

voor vier personen

- 4 grote uien, gepeld
 - 30 g boter
 - 50 g bloem
 - 300 ml koude melk
 - zout en peper
 - versgeraspte nootmuskaat
 - 75 gram geraspte Parmezaanse kaas
 - geschaafde (witte) truffel (eventueel)
-
- staafmixer

Verwarm de oven voor op 170 °C . Leg de uien in een ovenschaal op een propje aluminiumfolie zodat ze niet omvallen en zet in de oven totdat ze helemaal gaar zijn. Een naald moet er soepel ingaan. Smelt de boter, laat uitbruisen en roer de bloem en wat koude melk erdoor. Roer glad met de rest van de melk. Blijf roeren totdat de bechamel aan de kook is, en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Laat afkoelen en meng de geraspte parmezaan erdoor als de saus koud is. Voor chique uien: roer er wat geschaafde (witte) truffel door.

Hol de uien uit door een kleine snede aan de zijkant te maken en heel voorzichtig de binnenkant eruit te pulken. Laat twee laagjes (rokken) zitten. Pureer de inhoud van de uien met de staafmixer en meng met de kaassaus. Vul de uien met een spuitzak of lepel via diezelfde snede.

Zet ongeveer 20 minuten in de oven die je op 180 °C hebt gezet en controleer met een naald of de binnenkant heet is. Rasp er eventueel nog wat truffel over.