

Ralph Dahlhaus

Nieuwe oogst

**De Nederlandse
keuken van nu**





SPVAARTMUSEUM

Inhoud

| | |
|---|------------|
| Voorwoord | 8 |
| Inleiding | 14 |
| Hoe dit boek te gebruiken | 20 |
| Praktisch | 21 |
| Bijzondere leveranciers | 22 |
| Bijzondere apparatuur | 23 |
| Medewerkers | 24 |
| | |
| Soepen, salades & bijgerechten | 28 |
| Mozaïeksoep van pompoen & paprika met yoghurt | 30 |
| Brandnetel & veldzuringsoep met Bastiaansen Blauw | 32 |
| Caldo verde van boerenkool & rookworst | 34 |
| Zomerse gazpacho van watermeloen & tomaat | 36 |
| Kaassoep met blond bier | 38 |
| Op India geïnspireerde bloemkoolsoep | 40 |
| Intermezzo: Pepers – Aroma's gebruiken | 42 |
| In geitenyoghurt gemarineerde witlof met geitenkaas, aardbei & amandel | 44 |
| Salade van groene boontjes met zwarteknoflookcrème & geitenkaas | 46 |
| Komkommer & radijs met ansjovis | 48 |
| Salade van appel, knol & kool | 50 |
| Knolselderijremoulade | 54 |
| Broccoli alla Puttanesca uit de oven | 56 |
| Pastinaken met Ma Khaen-peper uit de oven | 58 |
| Panisse of farinata met yoghurt dip | 60 |
| Intermezzo: Dutch Cuisine – Vijf principes | 62 |
| | |
| Hoofdgerechten | 64 |
| Lenterol van oesterzwammen & linzen gebakken in koffieboter met vadouvanmayonaise | 66 |
| Snijbonenpesto, scholfilet & Hasselback-aardappels | 68 |
| Auberginecrème, pastrami & gepekeld rode ui | 70 |
| Koolrabi-ravioli met Witte van Köning & granaatappel | 72 |
| Geroosterde prei met hangop & zeekraaltapenade | 74 |
| Intermezzo: Olijfbedrijf – De kwaliteit van olijfolie | 76 |
| Watermeloen met 12-uurskaas, basilicumolie & krokante olijf | 78 |
| Schelvistaco met spitskool & Mexicaanse sauzen | 80 |
| Hollandse asperges, gepekeld eidooier, krokante ham & jalapeñosoesjes | 82 |
| Eendenborst, bietensalade & wortelcrème | 86 |
| Intermezzo: Groente pekelen – Kleine restjes groente hergebruiken | 88 |
| Terrine van knolselderij, mousseline van rodekool & appelsalsa | 90 |
| Bloemkool, hazelnoot & lavendelmayonaise | 92 |
| Ceviche van coquilles met appel & venkel | 94 |
| Spruitjes, sopressa van hert & wortel-peterseliedressing | 96 |
| Bospeenhumus met gepofte sesambietjes & Oost-Indische kers | 98 |
| Intermezzo: Van de koe – Terug naar artisanale bereiding | 100 |

| | |
|---|------------|
| Carpaccio van kruidenzwam, artisjokcrème & zoetzuur van rode biet | 102 |
| Gerookte gans, puree van gepofte peer & diverse pompoenbereidingen | 104 |
| Knolselderij & pompoen met kokos & salie | 106 |
| Raasdonderfalafel met gepofte knoflookmayonaise | 110 |
| Shiitakerisotto van Alkmaarse gort met witte miso & shoyuzuke-ei | 112 |
| Gekonfijte eendenbout met zoete aardappel, geroosterde bospeen & mashuaknol | 114 |
| Intermezzo: Kipster – Duurzaamheid in de hele keten | 116 |
| Eigengemaakte tofu | 118 |
| Tofu met kip | 120 |
| Vegaburger met okara | 122 |
| Intermezzo: Azijn, olie & siroop – Kruiden verwerken | 124 |

Desserts **126**

| | |
|---|------------|
| Amandelcake met rozemarijn, pruimen & bloemensiroop | 128 |
| Ongebakken kwarktaart met rode biet & yoghurt | 130 |
| Pavlova met vijfkruidenpoeder, kersen & dropsiroop | 132 |
| Intermezzo: Mashuaknol – Nieuwe lokale producten | 134 |
| Eton Mess | 136 |
| Dragon panna cotta met frambozen & venkellikeur | 138 |
| Hangop, stoofpeer & bitterkoekjes | 140 |
| Tarte tatin van jonagoldappels & boterkoek | 142 |
| Havermelkcajeta & vegan chocoladecake | 146 |
| Karnemelkscones met tequilaroom & aalbessenjam | 148 |
| Bosbes-lavendelpudding met hangop & gepocheerde perzik | 150 |
| Anijszaad panna cotta met rabarber & amandelkrokant | 152 |
| Intermezzo: Carl Siegert – Tot in de vezels | 154 |
| Specerijstevlaai | 156 |
| Ricotta al forno | 158 |
| Purechocoladeparfait met gepocheerde peer & roos | 160 |

Voor bij de koffie **162**

| | |
|--|------------|
| IJzerkoekjes | 164 |
| Oranjekoeken | 166 |
| Citroen & maanzaad-madeleines | 168 |
| Intermezzo: Herontdekt & vergeten – Er is nog veel te ontdekken | 170 |
| Chocolate chip cookies met cranberry's | 172 |
| Janhagel | 174 |
| Hazelnootklets koppen | 176 |
| Bitterkoekjes | 177 |
| | |
| Dankwoord | 180 |
| Register | 184 |
| Colofon | 192 |



SLANTSMAGAZYN
GEBOWWT
INT JAER 1650



TOT GEBRUYCK
GEBRAGT IN
NEGENMAIENDEN

Inleiding

Op 1 oktober 2011 heropende Het Scheepvaartmuseum na een grondige renovatie zijn deuren weer voor het publiek. Er waren grootse plannen: mooie tentoonstellingen voor een veel breder publiek, een makkelijk toegankelijke bibliotheek en vanwege de toevoeging van de prachtige glazen overkapping op het Open Plein – het hart van het museum – kwam er meer ruimte voor evenementen na sluitingstijd. Een van de ambities was daarbij om de horeca in eigen hand te houden. Dat klinkt makkelijk, maar is eigenlijk een heel dappere keuze. De meeste musea besteden de horeca uit aan een externe cateraar, simpelweg omdat men in een museum verstand heeft van museale zaken, maar niet per se van culinaire en alles wat daarbij komt kijken. Uit de ambitie van Het Scheepvaartmuseum blijkt meteen dat het museum het culinaire aspect belangrijk vond en vindt! →

Voor de aangetrokken keukenbrigade was het ook een sprong in het diepe; niemand van ons had eerder in een museum gewerkt. Een groot verschil is natuurlijk dat het publiek in eerste instantie voor het museum komt en niet voor het eten en drinken. In een 'normaal' restaurant is dat wel zo, en krijg je op een gegeven moment het publiek dat bij jouw soort keuken hoort. Hier moesten wij ons aanpassen aan het museumpubliek. Ter vergelijking: als we een dj zouden zijn, dan waren we niet een bekende naam waar mensen speciaal naartoe zouden komen, maar meer een dj die verzoekjes draait op een bruiloft of dorpsfeest.

We hadden ook geen van allen veel ervaring met het koken voor grote groepen mensen tegelijkertijd, iets wat bij evenementen natuurlijk wel vaak nodig is. Daarom staken we voorzichtig van wal en begonnen we uitsluitend met niet al te grote partijen en – belangrijk voor dit verhaal – vrij standaard eten. Dat kenden we tenminste goed.

Gaandeweg werden wij er beter in. We leerden de logistiek van het pand, de organisatie en onze gasten kennen. En de partijen werden groter. De Tröckener Kecks zongen het al: 'Ik wil meer, meer, meer.' Zodra je iets onder de knie krijgt, wil je het nog mooier en beter doen. Je zoekt steeds een nieuwe uitdaging. Dat gold voor mijzelf – ik was intussen de chef-kok – maar ook voor de rest van het keukenteam. We gingen op zoek naar manieren om onszelf te onderscheiden. Niet om anders te zijn, maar juist om onszelf te zijn.

Dat klinkt misschien vreemd, maar zie het maar als een instrument bespelen. Als je begint met bijvoorbeeld gitaarspelen, oefen je door anderen na te doen, je speelt bekende liedjes na. Misschien speel je na verloop van tijd in een leuke coverband. Als je het instrument echt goed onder de knie hebt, wil je misschien meer; een ander geluid, je eigen geluid in je eigen liedjes. Dat wilden wij ook. We wisten dat we die potentie hadden, maar we wisten niet precies welke koers te varen of welke bestemming te kiezen.

Na een aantal experimentele richtingen te zijn ingeslagen kreeg het idee om meer met Nederlandse groente te doen bij ons voet aan de grond. Ongeveer tegelijkertijd werden we gevraagd om de catering te verzorgen bij

de vergaderingen in het kader van het Nederlandse voorzitterschap van de Europese Unie. Die vergaderingen van diverse ministeries van de EU vonden in ons pand plaats in de eerste helft van 2016. Bij een dergelijk project komen heel veel regels, wensen en draaiboeken kijken. De diverse Nederlandse ministeries wilden graag gerechten met lokale producten om zo Nederland te etaleren. Dat sloot naadloos aan bij onze eigen ambities en dit project was daardoor niet alleen een prestigieuze aangelegenheid, maar voor ons ook een mooie kans om dingen uit te proberen.

Hierna besloten we definitief het over een andere boeg te gooien en het werken met producten van eigen bodem grootscheeps aan te pakken. Wij konden er goed mee uit de voeten en er waren nog genoeg groeimogelijkheden!

We sloten ons aan bij Dutch Cuisine (*zie pag. 62*). Een collectief dat te vergelijken is met Dutch Design. Bedrijven die zich bij dit collectief aansluiten beloven hun best te doen om op een bepaalde manier te koken. Ze proberen minder dierlijke en meer plantaardige producten te gebruiken,

seizoensgebonden te koken en met oog voor duurzaamheid in de breedste zin van het woord. Onze directeur, Michael Huijser, werd een van hun ambassadeurs.

Het allerbelangrijkste was echter dat we onze eigen testkeuken begonnen. Het is niet zo dat we een aparte keuken hebben waar we de hele dag door allerlei experimenten uitvoeren met volkomen onbekende ingrediënten, zoals bij El Bulli vroeger of Noma tegenwoordig, maar we kregen wel de tijd en de financiële middelen om tijdens rustige perioden dingen uit te proberen.

Ik kan niet genoeg benadrukken hoe vreselijk belangrijk het is om die mogelijkheid te hebben. Een goede teamgeest, waarin mensen elkaar vertrouwen en ook anderen iets gunnen en de mogelijkheid om dingen te proberen en fouten te maken is mijns inziens essentieel in elk bedrijf waar creativiteit belangrijk is. Zoiets zet een proces in werking. Je kon al vrij snel merken dat veel meer creativiteit ontstond, veel meer inzicht en leuke nieuwe ideeën. We kwamen zo opnieuw een stap verder. De gitarist met zijn eigen geluid van eerder zat nu ineens in een band met gelijkgestemden die samen een eigen geluid wilden creëren!



**We gingen op zoek naar manieren
om onszelf te onderscheiden.
Niet om anders te zijn, maar juist
om onszelf te zijn.**

Het nadeel van heel veel leuke creatieve ideeën kan zijn dat het voor een buitenstaander onbegrijpelijk wordt. We kunnen wel van alles bedenken, maar het is fijn als onze gasten die ideeën ook snappen en weten te waarderen. We hadden structuur nodig. Daarom hebben we op een gegeven moment een aantal basisregels opgesteld. Regels voor onszelf, voor wanneer we nieuwe gerechten bedenken. Het leidde tot onze eigen vijf geboden. We gaan voor:

1. seizoensgebonden Nederlandse groente
2. een internationaal smaakpalet
3. lichte gerechten
4. een verantwoorde en bewuste keuze
5. herkenbare ingrediënten

Dit betekent in de praktijk dat we in eerste instantie uitgaan van een seizoensgroente. Bloemkool bijvoorbeeld. Daar bedenken we dan twee complementerende smaken bij, bijvoorbeeld hazelnoot en lavendel. Vervolgens kijken we naar kooktechnieken, niet alleen van de Nederlandse, Franse of Europese keuken, maar wereldwijd. Het kan zomaar zijn dat iemand een vergelijkbare smaakcombinatie heeft gezien in een Ethiopisch kookboek of een manier van kool bereiden uit de keuken van Peru kent. Dat vinden we alleen maar leuk en inspirerend.

Met licht bedoelen we dat het niet een zwaar gerecht met veel vet moet worden. Niet veel ingedikte sauzen maar eerder frisse, lichte en luchtige smaken. Dit houdt in dat we onze gerechten ook qua kleur licht houden. Mooie, frisse kleuren als het even kan.

Het Scheepvaartmuseum streeft naar duurzaamheid en dat geldt voor ons in de keuken ook. We kiezen voor verantwoord (en minder) vlees en vis en streven er ook naar restproducten zo veel mogelijk te gebruiken. In het boek zie je daar ruimschoots voorbeelden van, maar in de keuken experimenteren we ook met de fermentatie van restproducten. Voor dit boek vonden we dat nog iets te ingewikkeld.

Herkenbaar betekent voor ons dat we niet alles in een vormpje gieten of veel schuimpjes gebruiken. We vinden het helemaal niet erg dat een asperge eruitziet als een asperge. Veel producten zien er van zichzelf al prachtig uit.

Ten slotte nog dit; mijn naam staat op de cover van dit boek. Dat betekent echter niet dat ik het allemaal zelf doe. Het hele voorgaande proces is alleen maar mogelijk geworden door de inzet van talloze mensen. Collega's, oud-collega's, maar ook leveranciers, medewerkers

van elders uit het museum en de bereidwilligheid van de directie en de Raad van Toezicht van Het Scheepvaartmuseum.

De medewerkers die actief hebben meegewerkt aan dit boek, door ideeën of gerechten te delen, worden verderop benoemd (zie pag. 24-27). Mensen die op een andere manier aan dit boek meewerkten staan in het dankwoord (zie pag. 181), maar er zijn veel mensen die de afgelopen jaren kortere of langere tijd op de een of andere manier onderdeel zijn geweest van onze keuken: Angelique, Barry, Dario, Hans, Itai, Mathijs, Meike, Miriam, Omar, Roderik, Ronald, Stefan om er maar een paar in alfabetische volgorde te noemen. Het zijn er nog veel meer. Aan al deze mensen: héél véél dank!

De volgende persoon in dit lijstje ben jij, de lezer van dit boek. Ga aan de slag met alle ideeën die je in dit boek vindt en gebruik ze vooral om op voort te borduren. Probeer er eens eentje uit en bedenk dan hoe je het anders gaat doen. Op jouw eigen manier.

Een goede teamgeest, waarin mensen elkaar vertrouwen en ook anderen iets gunnen en de mogelijkheid om dingen te proberen en fouten te maken is mijns inziens essentieel in elk bedrijf waar creativiteit belangrijk zijn. Ga aan de slag met alle ideeën die je in dit boek vindt en gebruik ze vooral om op door te borduren.

Chef-kok van Het Scheepvaartmuseum,

Ralph Dahlhaus



Mozaïeksoep van pompoen & paprika met yoghurt

Een mozaïek- of dubbele soep is een idee dat ik ken van Chez Panisse, een restaurant in Berkeley, Californië. Je kunt op die manier twee verschillende smaken heel mooi combineren en het smaakt echt anders dan wanneer je ze meteen mengt. Op deze manier kun je ook heel leuk iets maken met bijvoorbeeld spinazie en blauwschimmelkaas of mais en koriander.



Vorbereitung: ca. 15 min. | Bereiding: ca. 30 min.



september t/m maart

voor 6 personen

voor de pompoensoep

2 uien
2 tenen knoflook
1 kg pompoen
(wij gebruiken Ushi Kuri)
3 el zonnebloemolie
4 takjes tijm
700 ml groentebouillon
125 ml slagroom
(ongezoet, min. 35% vet)
zout

voor de paprikasoep

1 rode ui
1 teen knoflook
1 rode peper
2 el zonnebloemolie
3 rode paprika's
400 ml groentebouillon
zout
100 ml yoghurt
paar blaadjes verse koriander
(optioneel)
pompoenpitolie (optioneel)

ook nodig

staafmixer of blender

1. Maak eerst de pompoensoep. Pel de uien en knoflook. Snijd de uien in blokjes en hak de knoflook grof. Maak de pompoen schoon. Verwijder de zaden en snijd het vruchtvlees in stukjes.
2. Verhit de zonnebloemolie in een soeppan. Fruit de ui en knoflook glazig. Doe de pompoen erbij en bak nog 2 minuten.
3. Ris de blaadjes tijm van de takjes. Voeg de tijm en de groentebouillon toe. Breng de pompoensoep aan de kook en laat 10 tot 15 minuten doorkoken, tot de pompoen gaar is.
4. Schenk de slagroom erbij en pureer met behulp van een staafmixer of blender. Breng op smaak met zout.
5. Maak de paprikasoep. Pel de rode ui en knoflook. Snijd de ui in blokjes en hak de knoflook grof. Snijd de rode peper in ringen en verwijder de zaadjes. Verhit de zonnebloemolie in een soeppan. Fruit de ui, knoflook en rode peper glazig. Snijd de rode paprika's doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in blokjes. Voeg de paprika toe en bak een paar minuten mee. Schenk de groentebouillon erbij en laat 10 minuten doorkoken.
6. Pureer de soep met behulp van een staafmixer of blender. Breng op smaak met zout.
7. Maak beide soepen warm voor het serveren. Vul de borden voor twee derde met de pompoensoep. Giet daar heel voorzichtig de paprikasoep op. Het mooiste resultaat is als de kleur van beide soepen te zien is. Schep er een flinke lepel yoghurt doorheen en garneer eventueel met een paar blaadjes verse koriander en pompoenpitolie.

Tip: Een pompoen met een dikke huid moet je schillen, maar Ushi Kuri heeft zo'n dunne schil dat dit niet nodig is. Ook een flespompoen kun je ongeschild gebruiken.



Zomerse gazpacho van watermeloen & tomaat

Dit is misschien wel het simpelste gerecht in dit boek. Het is echter wel belangrijk dat je de beste kwaliteit ingrediënten gebruikt die je kunt vinden. Het wordt dan een lekkere, frisse en kruidige soep. Heerlijk bij de barbecue!



Voorbereiding: ca. 5 min. | Wachten: 4 uur | Bereiding: ca. 30 min.



maart t/m juni

voor 4 personen

1 kg watermeloen
 250 g vleestomaten
 1 rode paprika
 ½ rode ui
 2 tenen knoflook
 ½ bos (7,5 g) munt
 1 verse jalapeñopeper
 2 sneetjes oud witbrood
 2 el olijfolie extra vierge
 (met een zachte smaak)
 2 el rodewijnazijn
 1 limoen
 zout en versgemalen peper

ook nodig

keukenmachine of blender

1. Schil de watermeloen en snijd het vruchtvlees in blokjes van 2 x 2 cm. Was de vleestomaten en de paprika. Pel de rode ui en knoflook. Snijd de vleestomaten, paprika, rode ui en knoflook in stukjes. Pluk de blaadjes van de munt. Verwijder de zaadjes uit de jalapeñopeper en snijd in stukjes. Snijd het brood in stukjes.
2. Meng alle ingrediënten samen met de olijfolie extra vierge en de rodewijnazijn door elkaar. Knijp de limoen uit boven de gazpacho en laat de smaken een paar uur intrekken in de koelkast.
3. Maal de gazpacho fijn met behulp van een keukenmachine of blender. Zeef het mengsel en bewaar weer een paar uur in de koelkast.
4. Breng de gazpacho op smaak met zout en versgemalen peper.
5. Serveer de gazpacho ijskoud vanuit de koelkast.

Tip: Je kunt heel veel verschillende toppings gebruiken om de gazpacho aan te kleden. Denk aan verse munt, verkrumelde feta of grote garnalen van de barbecue.



In geitenyoghurt gemarineerde witlof met geitenkaas, aardbei & amandel

Deze combinatie klinkt wat vreemd, maar als je goede aardbeien en geitenkaas hebt, werken de smaken heel mooi samen. Door de witlof eerst te marinieren met de geitenyoghurt worden de bittere smaken veel subtieler.



Vorbereitung: ca. 5 min. | Wachten: 1 dag | Bereiding: ca. 20 min.



juni t/m september

voor 4 personen

voor de witlof, aardbei & amandel

6 witlofstronken
 250 ml geitenyoghurt
 2 el zonnebloemolie
 20 bruine amandelen
 20 aardbeien
 150 g zachte geitenkaas
 (wij gebruiken Picobello,
 uit de Brabantse Kempen)

voor de dressing

¼ bos (4 g) bieslook
 ¼ groene jalapeño peper
 ½ citroen
 2 el amandelolie
 2 el zonnebloemolie
 zout

1. Meng de stronken witlof met de geitenyoghurt en laat het liefst 1 dag afgedekt in de koelkast marinieren.
2. Verwarm de oven voor tot 175°C.
3. Veeg de witlofstronken schoon met keukenpapier en halveer in de lengte. Verwarm de zonnebloemolie in een koekenpan en leg daarin de witlof met de gesneden kant naar beneden. Let op: het bruin kleuren gaat sneller dan verwacht, door de marinade hebben de suikers in de witlof een reactie ondergaan.
4. Schep de gebakken witlof in een ovenschaal en de amandelen in een andere ovenschaal en zet beide 8 minuten in de oven. Haal uit de oven en laat afkoelen.
5. Haal de kroontjes van de aardbeien en halveer. Snijd de geitenkaas in plakjes. Hak de amandelen grof.
6. Snijd de bieslook en jalapeño peper zo fijn mogelijk voor de dressing. Meng ze met het sap van de citroen, amandelolie, zonnebloemolie en zout naar smaak.
7. Leg de witlof, aardbeien, amandelen en stukjes geitenkaas op een bord en besprenkel met de dressing.

Tip: Zachte geitenkaas kun je makkelijker snijden door je mes eerst af te spoelen met warm water.

Tip: Door de marinade zal de witlof zachter smaken en ook makkelijker te verteren zijn.



Snijbonenpesto, scholfilet & Hasselback-aardappels

Snijbonen lijken een beetje een vergeten groente te worden. Mijn oma maakte ze heel vaak, ze had ook een ouderwetse snijbonenmolen die je aan het aanrecht vast kon schroeven om ze snel klein te maken. Je kunt ze natuurlijk veel groter eten, meebakken in je roerbakshotel bijvoorbeeld. Of in de pesto zoals wij hier doen. Ik vind het vaak wel een mooie opvolger van de doperwt. Die wordt in mei en juni geoogst, de snijboon net daarna van juli tot en met oktober. Ze hebben natuurlijk een heel andere vorm en structuur, maar qua smaak liggen de twee groenten best dicht bij elkaar.



Vorbereiding: ca. 15 min. | Bereiding: ca. 60 min.



juli t/m oktober

voor 4 personen

voor de Hasselback-aardappels

600 g vastkokende aardappels
(wij gebruiken Charlotte of Gourmandine)
2 tenen knoflook
60 ml olijfolie
zeezout en versgemalen peper
(wij gebruiken gerookte witte Penja)

voor de snijbonenpesto

200 g snijbonen
25 g rucola
25 g geraspte oude schapenkaas
(wij gebruiken Vreugderijker)
10 g zonnebloempitten
1 teen knoflook
5 takjes (citroen)tijm
5 ml citroensap
zout en versgemalen peper

voor de scholfilets

4 scholfilets van 150-160 g per stuk
30 g roomboter
6 champignons
zout en versgemalen peper

1. Boen de aardappels goed schoon voor de Hasselback-aardappels. Pel en halveer de knoflook. Wrijf met de binnenkant over de schil van de aardappels. Gooi de knoflook nog niet weg.
2. Snijd de aardappel met een scherp mes elke paar millimeter in tot bijna onderaan. Leg de aardappel tussen de stelen van twee pollepels als handigheidje om de aardappel niet helemaal door te snijden.
3. Verwarm de oven voor tot 180 °C.
4. Leg de aardappels in een ovenschaal, besprenkel ze met de olijfolie en bestrooi ze met zeezout en peper. Leg de stukjes knoflook naast de aardappels. Bak 50 tot 60 minuten in de oven. Giet iedere 15 minuten olie uit de ovenschaal over de aardappel voor het beste resultaat.
5. Snijd voor de snijbonenpesto de snijbonen in stukken en kook ze ongeveer 10 minuten in een laagje water. Giet af en spoel koud.
6. Doe de snijbonen in een blender met de rucola, oude schapenkaas, zonnebloempitten, knoflook, (citroen)tijm, citroensap, zout en versgemalen peper naar smaak. Hak tot een fijne pesto.
7. Breng de scholfilets op smaak met zout en versgemalen peper. Bak de scholfilets in een koekenpan in de roomboter.
8. Snijd de champignons in dunne plakjes. Draai de scholfilets om zodra ze aan een kant mooi gekleurd zijn. Leg de plakjes champignons (rauw) op de gebakken kant.
9. Serveer zodra de andere kant ook gaar is met de Hasselback-aardappels en snijbonenpesto.

Tip: Vissen kennen ook seizoenen, schol is vooral goed in de tweede helft van het jaar.

Tip: Hasselback-aardappels danken hun naam aan restaurant Hasselbacken in Stockholm, daar werden ze sinds 1953 verkocht. Er zijn echter al Zweedse recepten voor deze aardappelbereiding sinds 1929.



Koolrabi-ravioli met Witte van Köning & granaatappel

Groente gebruiken in plaats van pasta om een ravioli te maken zie je vaker de laatste tijd, maar het is dan ook een heel leuke en vrij simpele manier om een kleurrijk gerecht te maken. Koolrabi is extra geschikt omdat het wit en doorschijnend is als je er dunne plakken van snijdt. Je kunt de vulling er een beetje doorheen zien. Witte van Köning is een rauwmelkse kaas uit Zevenaar die nog echt met de hand gemaakt is. Wellicht is de kaas lastig te krijgen, je kunt dan ook camembert gebruiken of een andere soortgelijke kaas.



Vorbereitung: ca. 5 min. | Wachten: 1 uur | Bereiding: ca. 20 min.



mei t/m oktober

voor 4 personen

500 ml ongezoet druivensap
 5 g peperkorrels
 (wij gebruiken witte Sarawak)
 75 g suiker
 2 koolrabi
 100 g Witte van Köning
 40 g pistachenoten
 50 g granaatappelpitjes

ook nodig

mandoline
 ronde steker (optioneel)
 handmixer of standmixer

1. Breng het druivensap met de peperkorrels en suiker aan de kook en laat ongeveer inkoken tot een vijfde, zodat het stroperig wordt. Je hebt nu druivenmelasse. Zeef de siroop voor gebruik.
2. Schil de koolrabi en snijd op een mandoline of met een schaaf in (32) dunne plakjes. Het is belangrijk dat de plakjes heel blijven. Snijd de plakjes rond, eventueel met een ronde steker.
3. Snijd de kaas in stukjes en gebruik een mixer om er een gladde massa van te maken, met Witte van Köning zal het niet nodig zijn, maar als de crème te stevig blijft, kun je een klein beetje water toevoegen. Verdeel de kaascrème met een spuitzak op de helft van de plakjes. Gebruik de andere helft van de plakjes koolrabi om de kaas af te dekken. Druk het langs de randen een beetje aan, zodat ze op een ravioli lijken.
4. Verwarm de oven voor tot 160 °C.
5. Rooster de pistachenoten 6 tot 8 minuten in de oven. Laat afkoelen en hak grof.
6. Smeer met een kwast druivensiroop (of melasse) op een bord. Leg daar de ravioli's op en garneer met de grofgehakte pistachenoten en granaatappelpitjes.

Tip: Melasse is een bijproduct van suikerraffinage. Zelf gemaakt van druivensap, zoals hier beschreven, zie je het veel in de mediterrane keuken. Het kan ook van andere producten, zoals appel of rode biet.



Schelvistaco met spitskool & Mexicaanse sauzen

Taco's zijn een Mexicaans gerecht, maar je kunt veel ingrediënten vervangen door lokale producten. Schelvisfilet kun je vervangen door kabeljauw, wijting of schol. Wij gebruiken rode en groene spitskool, maar rodekool werkt ook prima. Het recept gaat uit van 6 personen. Twee taco's per persoon, maar je kunt ook uitgaan van 4 personen, dan heeft iedereen er eentje extra.



Vorbereiding: ca. 30 min. | Bereiding: ca. 30 min.



mei t/m maart

voor 6 personen

voor de taco's

150 g masa harina
1 el zonnebloemolie

voor de krokante vis

720 g schelvisfilet
150 g patentbloem
75 g maïzena
1 g bakpoeder
300 ml pilsener (wij gebruiken Pieremegoggel van Homeland)
2 g gedroogde oregano
zout
zonnebloemolie (om in te frituren)

voor de salsa roja tatemada (geschroeide rode saus)

250 g tomaten
2 peperoncini (gedroogde rode pepers)
50 g ui
2 tenen knoflook

voor de pico de gallo (hanensnavel)

250 g tomaat
50 g ui
½ bos (7,5 g) koriander
zout

voor de salsa blanca (witte saus)

50 g mayonaise
50 g crème fraîche
10 g mosterd
zout en versgemalen peper

voor de garnituur

½ spitskool
1 rijpe avocado
½ bos (7,5 g) koriander
1 limoen

ook nodig

plasticfolie of tortillapers
keukenmachine (optioneel)

- Meng de masa harina met 250 ml lauwwarm water totdat er een bal deeg ontstaat voor de taco's. Dit kan in een keukenmachine, maar ook met de hand. Laat het deeg 1 uur rusten. Verdeel het deeg in twaalf gelijke stukken en rol daar weer bolletjes van. Rol deze tussen twee stukken plasticfolie uit tot ongeveer 20 cm of plet in een tortillapers.
- Vet een hete koekenpan in met de zonnebloemolie. Doe dit met een kwast of met een in de olie gedept stuk keukenpapier. Bak hierin de taco's ongeveer 1 minuut per kant.
- Snijd voor de krokante schelvis de schelvisfilet in stukken van ongeveer 30 gram. Maak een beslag door eerst de patentbloem, maïzena en bakpoeder te mengen. Voeg daar langzaam het pilsenerbier aan toe. Voeg de gedroogde oregano en zout toe.
- Verwarm in een (frituur)pan de zonnebloemolie tot 170 °C. Dompel de stukken schelvis voorzichtig in het beslag, frituur 2 tot 3 minuten tot ze mooi gekleurd zijn en laat uitlekken op een keukenpapier.
- Laat de tomaten en pepers heel voor de salsa roja tatemada. Pel de ui en de knoflook en snijd in grove stukken. Bak alles zonder olie in een heel hete pan totdat er zwarte vlekken van het schroeien op komen. Schep alle ingrediënten in de blender en maak er een fijne, pittige saus van.
- Snijd voor de pico de gallo de tomaat en ui in kleine blokjes van 5 x 5 mm, meng met 10 ml water, zout en fijngesneden korianderblaadjes.
- Meng voor de salsa blanca alle ingrediënten door elkaar.
- Maak de garnituur door de spitskool en avocado in reepjes te snijden. Hak ook de koriander grof.
- Serveer de taco's door op elke taco twee stukken gefrituurde vis te leggen en garnering naar keuze. Doe er alvast de salsa blanca overheen en limoensap, gewoon meteen uit de limoen en laat iedereen het naar smaak afmaken met de overige sauzen. Voor de liefhebbers van pit: gebruik meer van de salsa roja tatemada. Liever iets minder pittig? Gebruik dan juist meer pico de gallo.

Tip: Masa harina kun je van verschillende merken kopen. Maseca is het bekendste merk. Het is 100% genixtamaliseerd maismeel (gekookt in een alkalische oplossing waardoor het beter verteerbaar is). Maismeel bevat geen gluten.



Spruitjes, sopressa van hert & wortel-peterseliedressing

Sopressa is een soort salami uit het noorden van Italië. Het is over het algemeen een beetje grover dan salami en ook langer gerijpt. Worsten hebben niet meteen een restaurantwaardige reputatie, het is meer iets voor thuis, maar dat is eigenlijk jammer, want naast dat ze heel veel smaak hebben, is het ook een mooie en makkelijke manier om de minder courante delen van een dier te gebruiken. Als we alleen de entrecote en andere rode vleesdelen eten, moeten er nog veel meer dieren gehouden worden. Dat zou toch zonde zijn.



Vorbereiding: ca. 10 min. | Bereiding: ca. 15 min.



oktober t/m maart

voor 4 personen

voor 250 ml peterselie-olie

1 bos (15 g) bladpeterselie
250 ml zonnebloemolie

voor de worteldressing

250 ml wortelsap
2 kardemompeulen
25 ml appelciderazijn
75 ml peterselie-olie

voor de gekarameliseerde pecannoten

70 g pecannoten
25 g honing
zout en versgemalen peper
500 g spruitjes

240 g plakjes sopressa van hert
(of een andere salamisoort)
80 g overjarige kaas
zout

1. Pluk de blaadjes van de bladpeterselie en snijd de stelen in grove stukken voor de peterselie-olie. Breng een pan met een laagje water aan de kook. Leg de blaadjes in een zeef. Voeg de stelen toe aan het kokende water en laat 1 minuut koken. Giet het water met de stelen over de blaadjes in de zeef. Spoel koud en dep goed droog met keukenpapier.
2. Doe de droge peterselie in een blender en hak fijn. Voeg de zonnebloemolie toe. Giet de vloeistof door een fijne zeef of een vetfilter. Bewaar de peterselie-olie in de koelkast.
3. Giet voor de worteldressing het wortelsap, kardemompeulen en appelciderazijn in een pan. Breng aan de kook en zet het vuur lager. Laat rustig inkoken tot ongeveer een derde, dat is ongeveer 75 ml. Laat afkoelen en meng met de peterselie-olie.
4. Rooster de pecannoten in een droge koekenpan. Blijf roeren of schudden zodat ze niet verbranden. Voeg de honing toe zodra de pecannoten beginnen te ruiken. Bak nog 1 minuut al roerende om de honing over alle noten te verdelen. Bestrooi direct met zout en peper naar smaak. Haal uit de pan en laat afkoelen.
5. Maak de spruitjes schoon en halveer deze. Breng een pan met ruim water en zout aan de kook. Kook hierin de spruitjes ongeveer 6 minuten. Giet af en spoel koud.
6. Leg de spruitjes op vier borden. Steek de plakjes sopressa ertussen. Schenk de worteldressing er overheen en maak het gerecht af met de pecannoten en geschaafde overjarige kaas.

Tip: Salami is gedroogde worst van Italiaanse oorsprong, origineel zonder knoflook. Er zijn echter heel veel soortgelijke worsten onder diverse benamingen: chorizo, fuet, pepperoni en zelfs cervelaat.

Azijn, olie & siroop

Kruiden verwerken

Iedereen gebruikt wel eens een smaakmaker in de keuken. Er is een heel assortiment verkrijgbaar in de supermarkt en zeker bij de toko. Je kunt smaakmakers ook makkelijk zelf maken met restjes groente, fruit of kruiden. Wij doen dat veel. Je hebt weinig restjes nodig om toch heel veel smaak te krijgen en als je ze verwerkt tot azijn, olie, soja of een siroop zijn ze lang houdbaar. De truc bij al deze bereidingen is om het vocht uit het product te halen (dat gaat bederven), maar de etherische oliën en kleurstoffen te behouden. Daar zitten de smaakstoffen in.

Azijn

Azijn een smaak geven is het simpelst. Voeg gewoon een smaakstof toe aan een neutrale azijn en laat de azijn een paar dagen (of langer) staan. Voeg een ½ rode peper, een paar blaadjes dragon, basilicum of munt toe aan wittewijnazijn of natuurazijn en je hebt een compleet ander product. Je kunt van alles toevoegen: rozenblaadjes, gesnipperde ui, knoflook, tijm, rozemarijn, noem maar op.

Olie

Olie is iets lastiger, maar nog steeds niet moeilijk. Hier moet je wel een onderscheid maken tussen kruiden en groente of fruit. In het eerste geval kook je de kruiden heel kort. Meestal is het al genoeg om wat kokend water over de kruiden heen te gieten. Ik leg vaak de kruiden in een vergiet en giet er wat kokend water overheen. Knijp dan zoveel mogelijk water uit de kruiden en mix dit met een neutrale olie in de blender.

Stevigere producten als groente en fruit kun je het beste in stukjes snijden en in de olie verwarmen. De olie zal heel troebel worden als het vocht uit de groente of het fruit begint te komen. Op een gegeven moment wordt de olie weer helderder en wordt het 'koken' minder heftig. Laat de olie dan afkoelen en doe hem in een blender om glad te malen.

In beide gevallen kun je de olie meteen gebruiken. De restjes zorgen er echter wel voor dat de olie troebel is en minder lang houdbaar. De olie door een fijne zeef of passeerdoek gieten is een goede oplossing, maar wil je hem echt lang bewaren, maak dan als laatste stap de gezeefde vloeistof nog een keer voorzichtig warm. Het laatste beetje vocht verdwijnt dan ook. Het maakt de olie weer helder en veel langer houdbaar. Minstens een maand, maar in de praktijk vaak nog veel langer. Let er bij het verwarmen van de olie wel steeds op dat het product niet verbrandt. De bedoeling is dat het vocht verdwijnt, dat gebeurt bij 70 tot 80 °C al, boven de 130 °C is de kans op verbranden groot. Dat kan ook een interessante smaak opleveren, maar is meestal niet de bedoeling.

Siroop

Bij siroop geldt eenzelfde onderscheid. Stevige producten kook je mee, kruiden doe je in de afgekoelde siroop. Je hoeft ze niet voor te koken, want suiker is al vochtafdrijvend en doodt eventuele bacteriën. In beide gevallen maak je een suikersiroop door gelijke delen water en suiker aan de kook te brengen. Het is vaak slim een beetje citroensap toe te voegen, om het net wat minder zoet te laten smaken. Belangrijk is om de siroop te verwarmen tot 106 °C. Dat kun je meten met een thermometer, naar je kunt het ook zien. Als de siroop gaat koken zie je veel kleine bubbels, zodra ze groter worden heeft de siroop de juiste temperatuur.





Ongebakken kwarktaart met rode biet & yoghurt

Toen André met dit idee kwam, verwachtte ik een taart die echt naar biet zou smaken, maar door de yoghurt en het limoensap doet het me veel meer denken aan een frisse vruchtentaart. De bieten proef je wel, maar veel meer op de achtergrond. Met de slagroom en blauwe bessen wordt het ook een heel feestelijke taart. Dat vinden mijn dochters in ieder geval, zij willen hem nu op elk feest.



Vorbereiding: ca. 5 min. | Wachten: 4 uur | Bereiding: ca. 15 min.



augustus t/m november

voor 1 taart, voor ca. 12 personen

voor de bodem

125 g muesli
125 g cornflakes
100 g roomboter

voor de taartvulling

9 gelatineblaadjes
275 g gekookte bieten
100 g poedersuiker
550 g roomkaas
275 g Turkse yoghurt
125 g witte basterdsuiker
1 limoen, onbespoten

voor de topping

250 ml slagroom
(ongezoet, min. 35% vet)
65 g poedersuiker
200 g blauwe bessen

ook nodig

keukenmachine
springvorm, Ø 24-26 cm
bakpapier

1. Maal de muesli en de cornflakes fijn in een keukenmachine voor de bodem. Smelt de roomboter en meng deze met de fijnmalen muesli en cornflakes. Bedek de bodem van een springvorm met bakpapier en verdeel dit mengsel daarop. Druk het goed aan met de achterkant van een glas en laat afkoelen in de koelkast.
2. Week de gelatineblaadjes in koud water.
3. Snijd de bieten in grove stukken voor de taartvulling en hak ze samen met de poedersuiker fijn in een keukenmachine. Verwarm dit mengsel in een steelpan. Knijp de geweekte gelatineblaadjes uit en voeg die toe aan de bietenpuree. Verhit totdat de gelatine is opgelost. Zet het vuur uit en laat een beetje afkoelen.
4. Rasp de schil van de limoen. Meng de roomkaas, Turkse yoghurt, witte basterdsuiker en de rasp en het sap van de limoen in een mengkom. Voeg hier de iets afgekoelde bietenpuree aan toe. Schep dit mengsel voorzichtig in de springvorm en laat dit een paar uur afkoelen in de koelkast.
5. Klop net voor gebruik de slagroom stijf met de poedersuiker. Verdeel het over de taart. Verdeel de blauwe bessen over de slagroom.

Tip: Je kunt natuurlijk prima andere fruitsoorten gebruiken om te garneren. Bramen of frambozen werken heel goed. Of een mix van deze soorten.

Tip: Iets minder bieten, eventueel aangevuld met rood fruit is ook een optie. In dat geval kun je heel goed een restje bieten verwerken tot een mooi dessert.



Pavlova met vijfkruidenpoeder, kersen & dropsiroop

Kersen gaan vaak heel goed samen met aromatische specerijen en kruiden. Gember, steranijs, zoethout, het kan allemaal. Vijfkruidenpoeder combineert veel van dat soort smaken; het bestaat uit szechuanpeper, venkelzaad, steranijs, kaneel en kruidnagel. In de Aziatische keuken wordt het gebruikt in marinades met vet vlees, maar wij gebruiken het eigenlijk altijd voor onze gerookte zalm. De dropsiroop klinkt misschien wat vreemd, maar de combinatie met kersen is echt fantastisch!



Vorbereiding: ca. 15 min. | Wachten: 2 uur | Bereiding: ca. 45 min.



juni t/m september

voor 1 taart, voor ca. 12 personen

voor de pavlova

2 eiwitten
125 g fijne kristalsuiker
5 ml citroensap
10 g maïzena

voor de kersen

50 ml citroensap
100 g fijne kristalsuiker
5 g vijfkruidenpoeder
160 g verse kersen

voor de dropsiroop

70 g dropkrakelingen
(wij gebruiken Haribo)

voor de slagroom

140 ml slagroom
(ongezoet, min. 35% vet)
10 g suiker

ook nodig

standmixer of handmixer
bakpapier

1. Verwarm voor de pavlova de oven voor tot 100 °C met boven- en onderwarmte, niet op heteluchtstand.
2. Klop de eiwitten stijf in een schone kom met de fijne kristalsuiker, citroensap en de maïzena. Dit kan met een handmixer, maar met een standmixer is het makkelijker, want het duurt wel even.
3. Schep vier grote opscheplepels van dit eiwitmengsel op een met bakpapier beklede bakplaat. Maak een soort deuk in het eiwitmengsel aan de bovenkant, want dat vult straks makkelijker. Bak 1½ tot 2 uur in de oven. Controleer of de pavlova's gaar zijn door – heel voorzichtig – te kijken of ze loslaten van het bakpapier. Pas daarmee wel op, ze zijn nog warm!
4. Breng voor de kersen 50 ml water, citroensap, fijne kristalsuiker en het vijfkruidenpoeder in een pan aan de kook. Zet het vuur lager zodra het vocht kookt en laat tot de helft inkoken.
5. Halveer de kersen, verwijder de pitten en voeg ze toe aan het ingekookte vocht. Laat de kersen 1 minuut zachtjes meekoken. Haal de pan van het vuur en laat de kersen in de vloeistof afkoelen.
6. Verwarm de dropkrakelingen en 70 ml water in een pan voor de dropsiroop. Roer af en toe totdat de dropkrakelingen opgelost zijn. Laat inkoken totdat het stroperig begint te worden. Controleer dit door een beetje dropsiroop op een koud schoteltje te leggen. Trek na 30 seconden een streep door de siroop, de siroop mag niet meteen teruglopen. Mocht de siroop per ongeluk toch iets te ver zijn ingekookt, voeg dan een klein beetje water toe.
7. Klop de slagroom stijf samen met de suiker.
8. Leg op elk bord een pavlova. Vul die met een royale lepel slagroom. Giet de kersen af en verdeel ze over de slagroom. Giet ten slotte een flinke lepel van de dropsiroop over de kersen.

Tip: Bij koekjes, ander dun gebak en heel lichte producten kun je beter niet de heteluchtstand gebruiken. Gebruik boven- en onderwarmte en je hebt veel meer constante warmte in de oven. Lichte producten willen ook nog wel eens door de oven zweven als de ventilator aan staat. Je hebt vaak wel een iets hogere temperatuur nodig, zo'n 10% hoger is een prima uitgangspunt.

Tip: Je kunt pavlova's (zonder vulling) prima een paar dagen bewaren als je ze luchtdicht verpakt.



Anijszaad panna cotta met rabarber & amandelkrokant

Rabarber heeft een ouderwetse reputatie, maar wordt eigenlijk pas 100 jaar gegeten in Nederland. De bladeren werden 5000 jaar geleden al gebruikt als medicijn, bij de Chinezen, net als de wortel trouwens. Pas in het begin van de 17e eeuw kwam men er (in Engeland) achter dat de stelen ook eetbaar zijn. Het duurde nog enkele decennia voor men het daar op grotere schaal als groente ging eten. Pas halverwege de 19e eeuw gebeurde dat ook buiten het Verenigd Koninkrijk. In Nederland zelfs pas begin 20e eeuw. In de meeste recepten staat dat vier gelatineblaadjes nodig zijn voor deze hoeveelheid panna cotta. Heb je de tijd? Dan zijn drie blaadjes ook ruim voldoende. Leg drie gelatineblaadjes een dag van tevoren in een bak water (dat mag best ruim zijn, in tegenstelling tot wat veel kookboeken beweren). Mocht je die tijd niet hebben, week dan vier gelatineblaadjes in water.



Voorbereiding: ca. 15 min. | Wachten: 6 uur | Bereiding: ca. 15 min.



februari t/m april

voor 6 personen

voor de panna cotta

3 of 4 gelatineblaadjes (zie intro)

10 g anijszaad

400 ml slagroom

(ongezoet, min. 35% vet)

100 ml melk

50 g suiker

voor de rabarber-aardbeicompote

250 g rabarber

10 g suiker

125 g aardbeien

voor het amandelkrokant

80 g amandelschaafsel

50 g poedersuiker

ook nodig

bakpapier

1. Week de juiste hoeveelheid gelatine voor de panna cotta. Rooster het anijszaad in een droge koekenpan totdat het begint te ruiken. Roer wel af en toe, zodat het niet verbrandt.
2. Verwarm de slagroom, melk en suiker tot ongeveer 70 °C (of totdat er belletjes ontstaan langs de rand van de pan) en voeg het geroosterde anijszaad toe. Zet het vuur uit en laat 30 minuten staan.
3. Knijp de geweekte gelatine uit en voeg deze toe aan het roommengsel. Verwarm opnieuw totdat de gelatine is opgelost. Giet het roommengsel in de glazen of vormpjes naar keuze. Laat in de koelkast opstijven. Dat heeft minimaal 4 uur nodig, maar een nachtje is nog beter.
4. Snijd de rabarber in stukken van 2 cm. Doe de rabarber met 100 ml water en de suiker in een pan en breng aan de kook. Laat 15 minuten zachtjes doorkoken.
5. Verwijder de kroontjes van de aardbeien. Voeg de aardbeien na 15 minuten toe en laat het geheel nog 5 minuten doorkoken. Zet het vuur uit en laat afkoelen.
6. Verwarm de oven voor tot 160 °C.
7. Meng het amandelschaafsel met 10 ml water. Voeg het poedersuiker toe en meng goed. De poedersuiker hoeft niet heel nat te zijn, maar mag ook zeker niet meer droog zijn. Voeg zo nodig een klein beetje water toe, maar doe dat voorzichtig.
8. Leg de amandelen op een met bakpapier beklede bakplaat en bak 10 tot 15 minuten in de oven tot ze mooi goudgeel zijn. Haal uit de oven en laat afkoelen.
9. Schep de rabarbercompote op de panna cotta's en bestrooi ze met de gesuikerde amandelen.



Citroen & maanzaad-madeleines

Madeleines zijn klassieke Franse mini-cakejes, vaak gemaakt met gebruikte boter, beurre noisette. Je kunt er natuurlijk heel leuk op variëren. Dat heeft Joeri hier ook gedaan. Het is nu een beetje een mix van madeleine en een *lemon poppy cake*. Je kunt ze een paar dagen goed houden, maar vers gebakken zijn ze het lekkerst.

 Voorbereiding: ca. 5 min. | Bereiding: ca. 15 min.

 hele jaar

voor 24 stukken

150 g roomboter
1 citroen, onbespoten
3 eieren
150 g witte basterdsuiker
75 g amandelmeel
75 g patentbloem
2 g bakpoeder
5 g vanillepasta
5 g maanzaad
zout

1. Verwarm de oven voor tot 190 °C.
2. Smelt de roomboter en laat het dan weer afkoelen tot lichaamstemperatuur.
3. Rasp de schil van de citroen. Klop de eieren en de witte basterdsuiker met een handmixer totdat de suiker is opgelost. Meng het amandelmeel, de patentbloem en het bakpoeder en voeg dit bij de eieren.
4. Voeg de vanillepasta, geraspte schil van de citroen, het maanzaad en een snuf zout toe.
5. Doe de gesmolten boter erbij. Zorg dat alles goed gemengd is, maar mix het niet overdreven lang.
6. Vet een speciale madeleinevorm in en giet daar het beslag in. Bak de madeleines in 10 tot 12 minuten gaar. Haal uit de oven en laat afkoelen.

ook nodig

madeleinevorm
handmixer