

MANNEN DIE
KOKEN

FABULOUS FOOD FOR FOODLOVERS

MANNEN DIE KOKEN
FABULOUS FOOD FOR FOODLOVERS

POWERED BY ROCK-FORT

HERMES VANLIEFDE & PETER LALOO

FOTOGRAFIE: KRIS VLEGELS

 | LANNOO

INHOUD

HERMES EN P'	9
QUENTIN TARANTINO'S DELIRIUM DAY	10
Acht letters die je warm houden in een sneeuwstorm? C.H.O.C.O.L.A.T.!	12
Bloody Ma(llo)ry oyster	14
Angel on a horseback	16
Tomatochutney 3.0	18
Fransen bar de ligne omsingeld door Duitsers	20
Coquilles, foie, boudin noir	22
Hamburger & 5\$ shake	24
Apple p(uss)ie	26
Negerinnentetten	28
VIVE LES BELGES	30
Tomatini, cult & classy	32
Luchtige aardappelmousseline met zelfgepelde garnalen	34
Waalse slakken, vlinderpasta, groenekruidensaus en knoflooklookschuim	36
Pittige mosseltjes	38
Hartige wafel met paling en foie gras	40
SUMMER – SOCCER – SCHNABELS	42
Frisse gin-biercombo met luchtig ijzerkruid	44
Pissaladière	46
Tikka Masala	48
Currywurst	50
Paella no clásico	52
Gehaktbrood op z'n Belgisch met kriegensalsa	54
Met een knipoog naar bacalhau	56
Kalfskroketten & maatjes	58
KINGS OF KINKY	61
Getting down and going deep... een keelprikkelende ervaring	62
Asperges met roze garnaal en roze saus	64
Rundertartaar, oester, zure room, kaviaar	66
Pasta met ansjovis, véél boter en truffel	68
Suckling pig, gebrande sweet potato, pickles	70
Banane flambé à la Ron Jeremy en vanille-ijs	72

LECTURAMA	74
Een goed boek... met een lekker glas wijn	76
Salade russe	78
Ceviche van zeebaars met zee-egel	80
Langoustines à l'orange	82
Vol-au-vent van Mechelse koekoek	84
Postduif met postzegelravioli	86
Hazenrug, bij gebrek aan eekhoorn	88
Chocoladesoufflé	90
LOST ACTION HEROES	92
Iets tussen Martinez, Nigroni en GT... Best of the best!	94
Hondshaaitempura met bloeddip	96
Carpaccio van sint-jakobsvruchten	98
Rundertartaar met merg en ansjovis	100
Kalfshersenen, gebrande komkommer, kwartelei	102
Chinese pannenkoekjes met eend	104
The good, the bad and the ugly... witte bonen, chorizo en wulken	106
Rose rouge dessert	108
SERIES À LA CARTE	110
Breaking Bad meets Entourage	112
California roll	114
Slice of life	116
Risotto nero, Inktvis, pied de Porc	118
Spaghetti bollen-aise 'al Dante'	120
Stoofvlees van kalbswang, friet, mayo	122
Twin Peaks Cherry Pie	124
Watermeloen, pinda, kardemomzand, kokosijs	126
Wortel, donkere chocolade, shropshire	128
DE ZWAARSTE LIJST	130
Classic champagne cocktail for real men	132
Groen slaatje	134
B(uikspek), P(aling), Shell(pjes)	136
Kwartel crapaudine met sauce diable	138
Mexicaanse chocolade	140
Pompelmoes, bloedsinaasappel, munt, rozen en kaneel	142
Breakfast 'the day after'	144
SORRY, WE'RE BRITISH	146
Pimped pimm's for a party of 50	148
Taco van knolselderij met roquefortdressing	150
Schotse zalm, meloen en gebrande geitenkaas	152
Pijlinktvis gevuld met konijn en pruimen	154
Baba Loch Ness	156
Classic high tea, without tea	158
COLOFON	160

HERMES & P'

PETER: 'We gaan een kookboek maken.'

HERMES: 'Wat? Zijn er nog geen kookboeken genoeg?'

PETER: 'Dit is anders. Het wordt een fictieboek voor mannen.
Met verwijzingen naar films of series, of voetbal, of muziek.
Een beetje kinky en donker...'

HERMES: 'Kinky en donker? Dan kunnen we het misschien ook over Wallonië hebben?'

PETER: 'Prima idee!'

HERMES: 'Duts.'

PETER: 'Oui, chef!'

QUENTIN TARANTINO'S

DELIRIUM DAY



NATURAL BORN KILLERS

DJANGO UNCHAINED

KILL BILL

INGLORIOUS BASTERDS

DEATH PROOF

PULP FICTION

FROM DUSK TILL DAWN

JACKIE BROWN

BEATS & BOOZE



Duran Duran **GIRLS ON FILM**
FLC **SCOOBY SNACKS**



THE HATEFUL EIGHT

ACHT LETTERS DIE JE WARM HOUDEN IN EEN SNEEUWSTORM?
C.H.O.C.O.L.A.T.!

VOOR 8 PERSONEN

BEREIDING

VOOR DE WARME CHOCOLADEMELK:

400 G DONKERE CHOCOLADE
800 ML HALFVOLLE MELK
200 ML ROOM

WARME CHOCOLADEMELK:

Breek de chocolade in stukken. Breng de melk met de room aan de kook en giet over de chocolade. Roer glad.

VOOR DE AFWERKING:

250 ML SLAGROOM
225 ML CHARTREUSE VERTE
3 EL SUIKER
1 MESPUNT KANEEL
3 KARDEMOMPEULEN ZONDER PEL

AFWERKING:

Doe 25 ml chartreuse verte, suiker, kaneel en kardemom bij de slagroom en klop op met een staafmixer.
♥ Verdeel de chocolademelk met de rest van de chartreuse verte over grote kommen. Doe er gul slagroom bij.





THE BRIDE: 'THEN GIVE ME ONE OF THESE.'

HATTORI HANZO: 'THEY'RE NOT FOR SALE.'

THE BRIDE: 'I DIDN'T SAY "SELL ME", I SAID "GIVE ME".'

TOMATOCHUTNEY 3.0 4 PERSONEN

TOMATENSALADE,
PICKLES,
SESAMKOEKJE

VOOR DE PICKLES: 1/2 liter azijn // 750 ml water // 250 g suiker // 4 sjalotten // 4 takjes dragon // 4 peterseliestengels // 2 stuks steranijs // 8 peperbollen // 2 kruidnagels // 200 g zilveruitjes // 200 g augurken (*vers of op azijn**) // 100 g gemalen mosterdzaad // 80 g kurkumapoeder // 1 snufje zout // maïzena // 1 selderij // 1 bloemkool // 1 venkel. **VOOR DE TUILE VAN SESAM:** 200 g witte fondant (*suikerpasta, bakkerswinkel*) // 100 g vloeibare glucose // 100 g isomalt suiker // sesamzaadjes. **VOOR DE AFWERKING:** 400 g verschillende soorten biotomaten // 1 peer // rode uien, gepekeld in 1 dl pekewater van de pickles. **EXTRA MATERIAAL:** siliconenmatjes.

Als je verse zilveruitjes en augurken gebruikt, pekelen die ook.

PICKLES: Breng de azijn met het water en de suiker aan de kook (gebruik dit ook voor de rode uien). // Pel en snipper de sjalotten. Doe ze bij het azijnmengsel en voeg er dragon, peterseliestengels, steranijs, peperbollen en kruidnagels aan toe. Laat trekken op een zacht vuur. // Giet het mengsel door een zeef. // Voeg gemalen mosterdzaad, kurkumapoeder en zout toe. Bind met de maïzena of bloem en zeef eventueel nog een keer. // Maak de selderij, bloemkool en venkel schoon. Snijd ze in stukken en kook ze kort. De groenten moeten nog wat krokant zijn. // Meng de groenten met de pickles, de augurken en de uitjes. Schep ze in weckpotten en steriliseer.

TUILE VAN SESAM: Smelt de fondant met de glucose. Voeg isomalt toe tot het lichtbruin wordt. Verwarm tot 165 °C. // Stort het mengsel uit op een bakplaat en laat afkoelen. Sla stuk en mix tot poeder. Strooi het poeder uit op siliconenmatjes en laat smelten op 160 °C. Werk af met sesamzaadjes.

AFWERKING: Snijd de tomaten in kwartjes en plakken. // Snijd de peer in stukjes. // Serveer met gepekeld rode uien, pickles en een tuile van sesam. Zorg voor een 'toch of green' met basilicum of dragon.





SUMMER-SOCCER-SCHNABBELS

FRANCE

ENGLAND

GERMANY

SPAIN

BELGIUM

PORTUGAL



THE NETHERLANDS

BEATS & BOOZE



Millionaire CHAMPAGNE
YOU'LL NEVER WALK ALONE



BEER GETS AN UPGRADE

FRISSE GIN-BIER COMBO MET LUCHTIG IJZERKRUID.

VOOR 1 PERSOON

BEREIDING

**VOOR DE IJZERKRUIDSIROOP
EN HET SCHUIM VAN IJZERKRUID:**

2 G GELATINE

200 ML WATER

150 G SUIKER

1 BOSJE IJZERKRUID

100 ML WITTE WIJN

1 KWARTJE CITROEN

SCHUIM EN SIROOP VAN IJZERKRUID:

Breng het water aan de kook en los er de suiker in op.

Laat het ijzerkruid 10 minuten trekken in de suikersiroop.

Haal het ijzerkruid uit het mengsel. ♥ Houd 50 ml van de siroop apart. Week de gelatine in koud water. Knijp de gelatine uit en roer hem bij de rest van de siroop. Giet er de witte wijn bij en knijp er de citroen in uit. ♥ Giet het mengsel in een sifonfles met de gaspatronen en zet koel.

VOOR DE COCKTAIL:

40 ML GIN (*frisse citrus*)

10 ML IJZERKRUIDSIROOP

GROTE IJSBLOKKEN

1 FLESJE BELGIAN BEER OF WITBIER MET TARWE

AFWERKING:

Doe gin, ijzerkruidsiroop en ijsblokken in een shaker en shake 10 seconden. ♥ Giet in een tumblerglas (zonder de ijsblokjes) en vul aan met Belgian Beer tot ongeveer 2 cm onder de rand. ♥ Schud de sifonfles en spuit het schuim op de cocktail.

EXTRA MATERIAAL:

1 SIFONFLES MET 2 PATRONEN





**'VOETBAL IS EEN EENVOUDIG SPEL:
22 MANNEN LOPEN ACHTER EEN BAL GEDURENDE 90 MINUTEN
EN OP HET EINDE GEVEN DE DUITSERS EEN VOORSPRONG
VAN 4 DOELPUNTEN UIT HANDEN.'**

(GARY LINEKER NA GELIJKSPEL TEGEN ZWEDEN)

CURRYWORST 4 PERSONEN

4 witte pensen. **VOOR DE SAUS:** 2 uien // 1 teen knoflook // 1 rode chilipeper // olijfolie // 2 el honing // 1 el rodewijnazijn // 1 blik Mutti tomaten in blokjes // enkele takjes tijm // laurier // 1 kl kerriepoeder Colombo // 2 el sojasaus. **VOOR DE GEPEKELDE WITTE KOOL:** 1/2 witte kool // 100 g suiker // 200 g azijn // 300 g water // jeneverbessen // peperbollen // enkele takjes tijm // enkele blaadjes laurier. **VOOR DE AFWERKING:** kerriepoeder Colombo.

SAUS: Pel en snipper de uien en de knoflook. Verwijder de zaden en zaadlijsten van de chilipeper en hak hem fijn. Stoof alles aan in wat olie en voeg er de honing aan toe. Laat karamelliseren. // Blus met de azijn en giet er de tomaten bij. Kruid met tijm, laurier en kerriepoeder. Laat op een zacht vuur indikken en werk af met sojasaus. // Giet de saus door een zeef en mix.

GEPEKELDE WITTE KOOL: Snipper de witte kool fijn. // Meng de suiker met de azijn en het water. Breng aan de kook en voeg er jeneverbessen, peperbollen, tijm en laurier aan toe. // Haal van het vuur en doe de kool in de hete pek. // Laat 2 uur trekken. // Giet af en laat uitlekken.

AFWERKING: Snijd de pensen in plakjes en bak ze in een grillpan. Strooi er wat kerriepoeder over en werk af met de saus.



LOST ACTION HEROES

JAWS

CAPTAIN JACK SPARROW

APOCALYPSE NOW

INDIANA JONES

JACK BURTON

CLINT EASTWOOD

BARBIE



**'I LOVE THE SMELL OF NAPALM
IN THE MORNING.'**

(KILGORE)

RUNDERTARTAAR MET MERG EN ANSJOVIS 4 PERSONEN

VOOR DE TARTAAR: 400 g rundertartaar (*van simmentaler of ander kwaliteitsrund en bij voorkeur van de kogel of het middenrif*) // peper // zout // olijfolie // sushiazijn. **VOOR DE AUBERGINECRÈME:** 2 aubergines // 1 teen knoflook // olijfolie // cabernet-sauvignonazijn (*of andere zachte rodevijn-azijn*) // peper // zout. **VOOR DE AFWERKING:** 2 rundermergpijpen // 4 el kappertjes // 8 ansjovissen van zeer goede kwaliteit // 80 g parmezaan, geschaafd // 2 tomaten.

TARTAAR: Maal het vlees in een vleesmolen grof (of vraag het aan de slager). // Breng op smaak met peper, zout, olijfolie en een scheutje sushiazijn.

AUBERGINECRÈME: Gril de aubergines op de barbecue of in de oven. // Snijd ze open en schraap er het vruchtvlees uit. Mix met de knoflook, een scheutje olijfolie en een scheutje cabernet-sauvignonazijn. Breng op smaak met peper en zout.

AFWERKING: Gaar de rundermergpijpen 20 minuten in een tot 180 °C voorverwarmde oven. // Dep de kappertjes droog. Frituur ze op 160 °C krokant en laat ze uitlekken op keukenpapier. // Serveer de tartaar met het rundermerg, de auberginecrème, gefrituurde kappertjes, ansjovis, geschaafde parmezaan en de tomatenpitjes.



'PUT YOUR
DRAWERS ON
AND TAKE YOUR
GUN OFF.'



(BLONDIE)

THE GOOD

WITTE BONEN

THE BAD

CHORIZO

THE UGLY

EN WULKEN

4 PERSONEN

Tip: Dit gerecht is een stooftpot, dus het ziet er anders uit dan op de foto.

200 g witte bonen, gedroogd // 800 g wulken // 150 g chorizo // 2 uien // 8 tomaten // 2 tenen knoflook // tijm // laurier // oregano // komijn // 1 glas witte wijn // 1 à 2 liter kippenbouillon // 50 g boter. **VOOR DE COURT-BOUILLON:** 1 à 2 stengels selderij // 1 wortel // 2 uien // 2 tenen knoflook // tijm // laurier // cayenne, geplette peperbollen. **VOOR DE AFWERKING:** 150 g crème d'Isigny // 20 ml whisky (*Jack Daniels*) // peper // zout // maïs // lente-uien.

BEREIDING: Laat de bonen een nacht weken in koud water. // Maak voor de court-bouillon de selderij, wortel, uien en knoflook schoon en hak ze grof. Doe ze in een kookpot en giet er water bij tot alles onder staat. Voeg laurier toe. // Breng aan de kook en laat ongeveer 30 minuten op een zacht vuur trekken. Giet door een fijne zeef. // Kook de wulken ongeveer 12 minuten in de court-bouillon. // Snijd de chorizo in fijne plakken en snipper de uien. Hak de tomaten in stukken en pel en snipper de knoflook. // Bak de chorizoplakken in een hete pan zonder vetstof en doe er de uien bij. Voeg er dan tomaten, knoflook, tijm, laurier, oregano en komijn aan toe. // Blus met de witte wijn en de helft van de bouillon. // Doe de geweekte witte bonen in de pan, voeg af en toe bouillon toe, zoals bij een risotto, en laat ze 20 tot 30 minuten garen tot het kookvocht een lichtgebonden is. // Roer er de boter door.

AFWERKING: Meng de crème d'Isigny met de whisky en kruid met peper en zout. // Serveer de wulken met de witte bonen in saus, enkele maïskorrels, gegrilde lente-ui en de whiskyroom.



Colofon

WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst en receptuur: *Hermes Vanliefde en Peter Laloo*

Redactie: *Hilde Smeesters*

Fotografie: *Kris Vlegels*

Vormgeving: *Grietje Uydenhouwen met medewerking van P'*

Illustraties: *Grietje Uydenhouwen en Shutterstock*

Dank: *Tom (the butcher), Nick (de coiffeur), Tom (kippenkeizer), Joakim (aka Franky)*

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tiel, 2016

D/2016/45/268 - NUR 440

ISBN: 978-94-014-3328-0

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Het papier in dit product komt uit verantwoord beheerde bossen, onafhankelijk gecertificeerd volgens de regels van de Forest Stewardship Council.

Natural Born Killers: *Natural Born Killers™* is een geregistreerd handelsmerk van Warner Bros. Entertainment Inc. - **Django Unchained:** *Django Unchained™* is een geregistreerd handelsmerk van The Weinstein Company (TWC) en Columbia Pictures. - **Kill Bill:** *Kill Bill™* is een geregistreerd handelsmerk van Miramax Films Corporation en A Band Apart Films. - **Inglorious Basterds:** *Inglorious Basterds™* is een geregistreerd handelsmerk van Universal Pictures en The Weinstein Company. - **Death Proof:** *Death Proof™* is een geregistreerd handelsmerk van Dimension Films (TWC). - **Pulp Fiction:** *Pulp Fiction™* is een geregistreerd handelsmerk van Miramax Films Corporation. - **From Dusk Till Dawn:** *From Dusk Till Dawn™* is een geregistreerd handelsmerk van Dimension Films (TWC) en A Band Apart Films. - **Jackie Brown:** *Jackie Brown™* is een geregistreerd handelsmerk van Miramax Films Corporation en A Band Apart Films. - **Caligula:** *Caligula™* is een geregistreerd handelsmerk van Penthouse Film International en Felix Cinematografica. - **Tampopo:** *Tampopo™* is een geregistreerd handelsmerk van Itami Productions en New Century Productions. - **Last Tango in Paris:** *Last Tango in Paris™* is een geregistreerd handelsmerk van United Artists Corporation. - **Deliverance:** *Deliverance™* is een geregistreerd handelsmerk van Warner Bros. Entertainment Inc. - **Ron Jeremy:** *Porn Star: The Legend of Ron Jeremy™* is een geregistreerd handelsmerk van District Films, Maelstrom Entertainment en Radius Productions. - **War and peace:** *War and peace* is een boek geschreven door Leo Tolstoj. *War and peace™* is een geregistreerd handelsmerk van Ponti-De Laurentiis Cinematografica en Paramount Pictures. - **American Psycho:** *American Psycho* is een boek geschreven door Bret Easton Ellis. *American Psycho™* is een geregistreerd handelsmerk van Am Psycho Productions Inc., Edward R. Pressman Film Corporation en Lions Gate Entertainment Corporation. - **A Clockwork Orange:** *A Clockwork Orange* is een boek geschreven door Anthony Burgess. *A Clockwork Orange™* is een geregistreerd handelsmerk van Warner Bros. Entertainment Inc. en Hawk Films. - **One Flew Over the Cuckoo's Nest:** *One Flew Over the Cuckoo's Nest* is een boek geschreven door Ken Kesey. *One Flew Over the Cuckoo's Nest™* is een geregistreerd handelsmerk van Fantasy Films. - **Il Postino:** *Il Postino™* is gebaseerd op het boek *De Postbode* van Neruda van Antonio Skármeta. *Il Postino™* is een geregistreerd handelsmerk van Cecchi Gori Group Tiger Cinematografica, Penta Film en Esterno Mediterraneo Film. - **Into the Wild:** *Into the Wild* is een boek geschreven door Jon Krakauer. *Into the Wild™* is een geregistreerd handelsmerk van Paramount Vantage en Art Linson Productions. - **Charlie and the Chocolate Factory:** *Charlie and the Chocolate Factory* is een boek geschreven door Roald Dahl. *Charlie and the Chocolate Factory™* is een geregistreerd handelsmerk van Warner Bro. Entertainment Inc. - **Jaws:** *Jaws™* is een geregistreerd handelsmerk van Zanuck/Brown Productions. - **Pirates of the Caribbean:** *The Curse of the Black Pearl: Pirates of the Caribbean: The Curse of the Black Pearl™* is een geregistreerd handelsmerk van Walt Disney Pictures. - **Apocalypse Now:** *Apocalypse Now™* is een geregistreerd handelsmerk van Zoetrope Studios. - **Indiana Jones and the Temple of Doom:** *Indiana Jones and the Temple of Doom™* is een geregistreerd handelsmerk van Paramount Pictures en Lucasfilm Ltd. Production. - **Big Trouble in Little China:** *Big Trouble in Little China™* is een geregistreerd handelsmerk van Twentieth Century Fox Film Corporation en TAFT Entertainment Pictures. - **The Good, the Bad and the Ugly:** *The Good, the Bad and the Ugly™* is een geregistreerd handelsmerk van Produzioni Europee Associati (PEA). - **Barbie:** *Barbie™* is een geregistreerd handelsmerk van Mattel Inc. - **Californication:** *Californication™* is een geregistreerd handelsmerk van Aggressive Mediocrity. - **Six Feet Under:** *Six Feet Under™* is een geregistreerd handelsmerk van Home Box Office (HBO). - **The Sopranos:** *The Sopranos™* is een geregistreerd handelsmerk van Home Box Office (HBO). - **Chef!:** *Chef!™* is een geregistreerd handelsmerk van British Broadcasting Corporation (BBC) en Crucial Films. - **Twin Peaks: Fire Walk with Me:** *Fire Walk with Me™* is een geregistreerd handelsmerk van New Line Cinema, CiBy 2000 en Twin Peaks Productions. - **Baywatch:** *Baywatch™* is een geregistreerd handelsmerk van GTG Entertainment. - **Orange Is the New Black:** *Orange Is the New Black™* is een geregistreerd handelsmerk van Tilted Productions en Lionsgate Television. - **Dexter:** *Dexter™* is een geregistreerd handelsmerk van Showtime Networks. - **Fawly Towers:** *Fawly Towers™* is een geregistreerd handelsmerk van British Broadcasting Corporation (BBC). - **Burlington:** *Burlington* is een geregistreerd merk van de Falke-groep. - **Monty Python and the Holy Grail:** *Monty Python and the Holy Grail™* is een geregistreerd handelsmerk van Michael White Productions, National Film Trustee Company en Python Pictures. - **Aqua:** *Barbie Girl* is verschenen op het album *Aquarium* bij MCA. - **Sepultura:** *Arise* is verschenen op het gelijknamige album bij Roadrunner Records. - **Channel Zero:** *Black Fuel* is verschenen op het gelijknamige album bij PIAS. - **Iron Maiden:** *666, the Number of the Beast* is verschenen op het album *The Number of the Beast* bij EMI. - **Queens of the Stone Age:** *Mexicola* is verschenen op het album *Queens of the Stone Age* bij Loosgroove Records. - **Nirvana:** *Smells Like Teen Spirit* is verschenen op het album *Nevermind* bij DGC Records. - **Sex Pistols:** *Anarchy in the U.K.* is verschenen op het album *Never Mind the Bollocks, Here's the Sex Pistols* bij EMI. **Duran Duran:** *Girls on Film* is verschenen op het album *Duran Duran* bij EMI, Capitol. - **Fun Lovin' Criminals:** *Scooby Snacks* is verschenen op het album *Scooby Snacks: The Collection* bij EMI. - **Push:** *Universal Nation (The Real Anthem)* is verschenen bij Bonzai Records. - **Jacques Brel:** *Ne me quitte pas* is verschenen op het album *La valse à mille temps* bij Philips Records. - **Millonaire:** *Champagne* is verschenen op het album *Outside The Simian Flock* bij Play It Again Sam. - **Gerry & The Pacemakers:** *You'll Never Walk Alone* is verschenen op het album *How Do You Like It* bij Columbia (EMI), *White House*. - **N.E.R.D.:** *Lapdance* is verschenen op het album *In Search Of...* bij Virgin. - **Marvin Gaye:** *Sexual Healing* is verschenen op het album *Midnight Love* bij Columbia. - **Underworld:** *Born Slippy* is verschenen bij *Junior Boy's Own, Wax Trax! Records*. - **Kate Bush:** *Wuthering Heights* is verschenen op het album *The Kick Inside* bij EMI. - **Roni Size / Reprazent:** *Heroes* is verschenen op het album *New Forms* bij Talking Loud. - **David Bowie:** *Heroes* is verschenen op het album *Heroes* bij RCA Records. - **Moby:** *Go* is verschenen op het album *Moby* bij Instinct. - **Mike Post and Peter Carpenter:** *Theme from The Rockford Files* is verschenen op het album *Television Theme Songs* bij Elektra. - **Felix da Housecat:** *My Life Is Music* is verschenen op het album *The Lost Deep House Trax - Volume One* bij Various Artists. - **Metallica:** *One* is verschenen op het album *...And Justice For All* bij Elektra. - **Prodigy:** *Out of Space* is verschenen op het album *Music for the Jilted Generation* bij XL Recordings, Elektra Records. - **The Beatles:** *A Day in the Life* is verschenen op het album *Sgt. Pepper's Lonely Haerts Club Band* bij Parlophone, Capitol.