

MOON CAKE

HET BAKBOEK

VAN BOLO DI
PISTACHO
TOT MEDOVİK &
FANTACAKE

Jonneke de Zeeuw

© 2018 ROSE stories
In samenwerking met Oxfam Novib

Teksten: Jonneke de Zeeuw
Recepten: 17 thuisbakkers
Eindredactie: Elma Favier
Eindredactie recepten: Mariëlle van der Goen
Correctie: Monica Terpstra
Persklaarmaken: Irwan Droog
Omslag en vormgeving: Wunderwald, Baukje Stamm
Fotografie: Tjitske van Leeuwen,
Sterre Fenna van der Waals, Lisa Zilver
Beeldbewerking: Gerben Kruk

ISBN 9789082834352
NUR 440
Eerste druk 2018

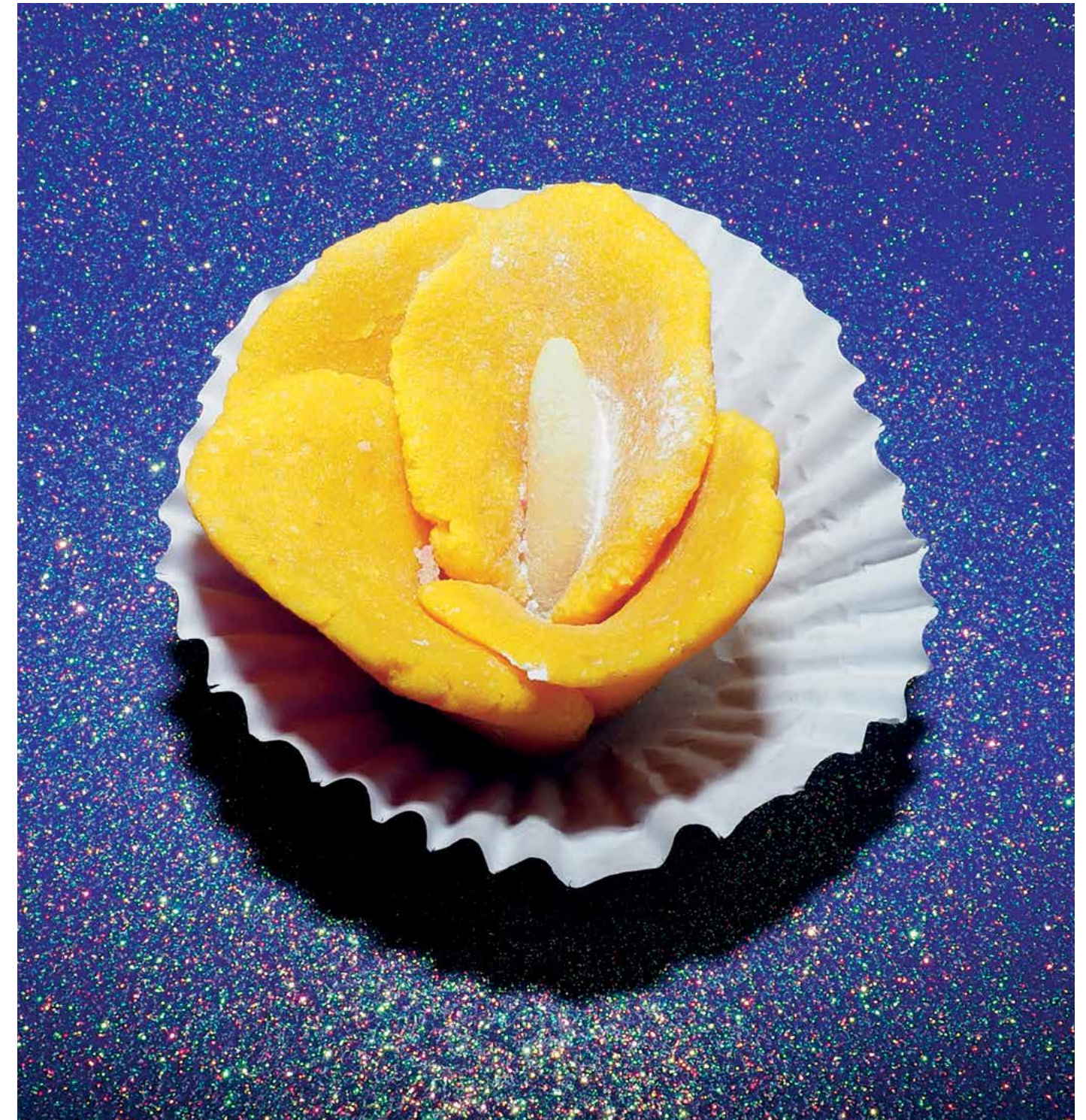
Uitgever
ROSE stories
Beethovenstraat 32
1077 JH Amsterdam
info@rosetories.nl
www.rosetories.nl

ROSE STORIES



Met dank aan alle thuisbakkers die ons een kijkje
in hun keuken hebben gegeven.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of
openbaar gemaakt, in enige vorm of op welke wijze ook,
zonder voorafgaande toestemming van ROSE stories,
Beethovenstraat 32, 1077 JH Amsterdam.



Voor Juliëtte. Toen jij geboren werd, zag het Nederlandse taart- en cakelandschap
er ongeveer zo uit. Dat jouw leven er één mag worden vol smeùige
cakeplakken, torenhoge taarten en veel geluk.

Voorwoord		
1. Fatima		
Ghriba	13	
Ferrero Rochertaart	14	
No-bake Oreo-taartjes	17	
2. Nuria		
Pepitas	26	
Conitos de dulce de leche	29	
Alfajores de maizena	30	
Tom Sawyer-taart	33	
3. Rita		
Vegan mango rum provocaketon	41	
Medovik	44	
Chaos cookies	47	
4. Jurino & Linda		
Letter di pinda	54	
Tèrt di pruimu + tèrt di coco	57	
Bolo di pistacho	58	
5. Paulami		
Goan coconut cake	69	
Gujarati handvo	70	
Carrot halwacake	73	
6. Lola		
Pandan lime meringue cake	81	
Kue putri salju	84	
Kue lapis bunga	87	
7. Maissa & Nadia		
Les pêches en pâte d’amande	94	
Mchawcha	97	
Maissataart met dadels	98	
8. Esther & Eva		
Gremzelisj	106	
Ghraybeh	109	
Chocoladetaart met echte kersen en tahina	113	
9. Elisabeth		
Maizenakoekjes	122	
Fantacake	125	
Marokkaanse appeltaart	126	
10. Nadia & Najat		
Tulbandcake met ayran	137	
Chebakia-cheesecake	138	
Eierkoek-kokosgebak	141	
11. Shirley		
Cassave-cupcakes met ananas	150	
Bojo-brownies	153	
Eksi koekoe	154	
12. Eveline		
Witte suikerrijstcake	163	
Matcha cakerol	164	
Lo mai chi	167	
13. Karima, Sara & Noor		
Ma’amoul	177	
Kunafeh	178	
Znoud el sit	181	
14. Liz		
Buñuelos	189	
Tequila-appelflappen	192	
Pastel de elote	195	
15. Daria		
Rodzinna drożdżówka	204	
Sernik met meringue	207	
Tarte chocolat framboise	208	
16. Praveen & Anita		
Jalebi	217	
Kronto kuku	220	
Mokkataart van buurvrouw Quitz	223	
17. Abdulrahman & Rasha		
Tamriah	230	
Halawat el jibn	233	
Barazek	234	
Verklarende woordenlijst		238
Register Recepten		244
Thuisbakkers		246
Dankwoord		248

Van kronto kuku tot tèrt di pruimu, kunafeh en gremzelisj

Als nineties-kind behoorde cake versieren tot een van de leukste dingen in mijn leven. Een hap van een smeùge plak cake met slagroom en discodip maakte dat ik nog maar weinig te wensen had. En van een slagroomtaart met partjes mandarijn zonder vliesjes, kiwi en chocoladerasters werd ik wild. Nog steeds ga ik goed op een plak cake en word ik licht melancholisch als iemand er een gebakken heeft en die bewaart in een omhulsel van zilverfolie.

Inmiddels heb ik oneindig veel meer zoete baksels dan boerencake, slagroomtaart en kletskoppen geproefd. Ik was nog niet heel lang op aarde toen de Chinese oma van mijn beste vriendinnetje ons plakjes spekkoeke voerde, en baklava kwam op de eettafel terecht omdat mijn moeder me meenam naar een Turkse supermarkt. Op mijn achttiende vertrok ik naar Amsterdam voor een studie. Achteraf moet ik toegeven dat dat niet in de laatste plaats was voor de sponscake, tulumba en klepon, die daar zo goed verkrijgbaar zijn.

Nederland en bakken gaan way back: dit kleine land kent van oudsher een rijke bakcultuur die vroeger per stad of streek verschildte. Wanneer er vandaag de dag over de Nederlandse bakcultuur wordt gesproken, grijpt men maar al te graag terug op de good old appeltaart, boterkoek, weespermoppen, Limburgse vlaaien en kruidkoek. Daar is niks mis mee natuurlijk. Toch komen die baksels niet in de buurt van waar ik met grote regelmaat mijn tanden in zet of wat ik aantref op de vele leuke Nederlandse social media en blogs die ik steeds weer met veel plezier bekijk.

Toen Chafina, de oprichtster van ROSE stories, mij uitnodigde om eens te kletsen over een boek, werd dat een afspraak van een paar uur. We raakten niet uitgepraat en uiteindelijk hadden we het vooral over cake, taart en de Nederlands-Marokkaanse bakcultuur die zo overdadig en veelvormig is. Die cultuur werd het startpunt van dit avontuur.

Je begrijpt dat de taarten, cakes en koeken zich tijdens het maakproces van dit boek langzaam opstapelden in mijn woning. Het was een mooie zomer en ik had nog jaren door kunnen gaan met het optekenen van verhalen en recepten, want ook culinair gezien leven we in een land met enorm veel mogelijkheden. Van *kronto kuku* tot *tèrt di pruimu*, *kunafeh* en *gremzelisj*. Niet alleen hebben we de juiste mensen in huis om al dit lekkers te maken; het ontbreekt ons ook, met dank aan de almaar toenemende welvaart, sinds een jaar of tien bijna aan geen enkel ingrediënt. Dit boek laat dus indirect ook zien hoe goed het met dit land gaat.

De conclusies die ik kan trekken na dit taartavontuur luiden als volgt:

De slagroomtaart lijkt voor het overgrote deel van de millennials, die hier opgroeiden in de jaren negentig, ongeacht hun achtergrond, gemeenschappelijke grond te zijn. Meestal van de Hema of uit de diepvries van de Aldi.

De appeltaart is door zo'n beetje iedereen wel omarmd.

Baksels die van oorsprong westers zijn, worden eigenlijk altijd beter, zo niet decadenter, wanneer ze afreizen naar niet-westerse delen van de wereld.

Het Nederlandse taart-, cake- en koeklandschap anno 2018 is van alle markten thuis en dat is iets om trots op te zijn. In dit boek vind je een onvolledig, maar bijzonder overzicht van baksels die de culinaire rijkdom van ons vlakke land in deze tijd kenmerkt.

Dit is mijn bakkend Nederland.
Laat het je smaken.

Jonneke

2

Nuria

Pepitas

Conitos de dulce de leche

Alfajores de maizena

Tom Sawyer-taart



El Alfajor

Toen ik midden in het maken van dit boek zat, realiseerde ik me plotsklaps dat een van mijn meest favoriete koekjes Aller Tijden nog ontbrak. De *Alfajor!* Ja, dat ding verdient een hoofdletter. Hoe kón ik die vergeten? Drukte doet gekke dingen met een mens. Ik at 'm voor het eerst in Tel Aviv, maar ging me pas in Nederland afvragen hoe het koekje heette. Ik wist z'n naam te achterhalen via een Argentijnse vriend van me, die me in contact bracht met Nuria. Nuria bleek Alfajores-bakker te zijn en is minstens zo hysterisch als ik als het op die koekjes aankomt, en eigenlijk ook als het op heel veel andere dingen aankomt.

Vijftien jaar geleden kwam ze naar Nederland voor haar liefde Ferdinand en inmiddels voelt Nuria zich hier helemaal thuis. Ze runt een ijssalon – Patagonias – waar ze ook taarten en Argentijnse koekjes verkoopt. Tijdens het interview vroeg ik Nuria: ‘Zijn alle Argentijnen zo druk als jij?’ Waarop Nuria antwoordde: ‘Nee, niet zó druk hoor.’ Ferdinand: ‘Nee, jij bent wel de drukste.’ Nuria: ‘Dank je.’

Doña Petrona & de knappe patissier

Het bakken werd Nuria met de dessertlepel ingegoten. Zowel haar vader als oma waren altijd in de keuken te vinden. Laatstgenoemde kookte altijd uit een kookboek van Doña Petrona; in die tijd Het Boek – een soort Bijbel. De kleine Nuria keek betoverd toe hoe de recepten uit dat boek voor haar neus werkelijkheid werden. Van haar vader mocht ze de simpele gerechten op zich nemen, wat vooral betekende dat ze toetjes zoals pudding maakte. Toen haar vader overleed, bleven zoetigheden haar achtervolgen; haar moeder hertrouwde met een man die een bakkerij had. Ze begon achter in de zaak te werken en kreeg daar les van een knappe patissier, wat ervoor zorgde dat ze extreem voorbereid naar de zaak ging.

Dulce de leche

Dulce de leche is voor veel mensen de enige reden om 's morgens op te staan, en ik begrijp dat. Toen ik bij Nuria was kreeg ik een schoteltje met een berg van dit bruine goedje. Terwijl ik de zoete melk liet smelten op mijn tong, vroeg ik me af of er dan toch een God bestond. Daarna herinner ik me niets meer. Grapje natuurlijk. Maar ik vergat toch zeker zo'n tien seconden al mijn problemen. Dulce de leche is een drug in schaapskleren. Het is wachten op de

dag dat het verboden wordt, en tot die tijd kunnen we er maar beter zo veel mogelijk van genieten.

Veel mensen maken dulce de leche door een blikje gecondenseerde melk te koken in een pannetje, maar voor Nuria is dat vloeken in de kerk. Ze tolereert dat alleen in tijden van oorlog of extreem natuurgeweld. Volgens haar hoor je melk met suiker en vanille urenlang te koken en door te roeren. En let wel: dulce de leche is geen karamel! Toen ze hier net was, voerde Nuria felle discussies om dit de Hollanders aan het verstand te brengen.

De clash der culturen

In de tijd dat dulce de leche nog vrijwel nergens in Nederland verkrijgbaar was, construeerde Nuria met veel liefde, met de laatste dulce de leche die ze op dat moment had, een taart voor de verjaardag van haar zwager. Eenmaal op de verjaardag aangekomen, overhandigde Nuria haar troef aan haar schoonbroer, die 'm wegzette in de koelkast. Het feest was volop gaande en na een tijdje wilde Ferdinand naar huis. Daar begreep Nuria helemaal niets van. Haar taart was immers nog niet aangesneden! Na enige tijd drong de ontnuchterende werkelijkheid tot haar door: ze moest het echt doen met de tompouce die ze voorgeschoteld had gekregen. Haar eigen creatie verliet de koelkast die avond niet. Woedend en verdrietig droop ze af.

Ferdinand: ‘Het was een uur rijden en ze heeft het nergens anders over gehad. Zij giet al haar emoties in zo'n werk. Dit was wel een gevalletje “welkom in Nederland.”’

Nuria: ‘In mijn cultuur is eten liefde. Het heeft te maken met gevoelens. Al mijn herinneringen zijn verbonden met eten. Als iemand mij vraagt een taart te maken, houd ik eerst een consult. Hoe kan ik iets voor je maken als ik je niet ken?’ Eigenlijk doet Nuria voor taarten wat Juliette Binoche doet voor cacao in de film *Chocolat*.

Voor een vrouw die zoveel emoties voelt bij het mislopen van een stuk taart, kan ik alleen maar heel diep buigen.

PEPITAS

Voor 56 koekjes

Bereidingstijd: 2 uur

Ingrediënten

300 g ongezouten
roomboter, op
kamertemperatuur

200 g kristalsuiker

500 g bloem

geraspte schil van
½ citroen

2 eieren, op

kamertemperatuur

500 g kweepeerpasta
of -jam

Extra nodig

Mixer

Deegroller

Bakpapier

Spuitzak

Dit is de koekjesvariant van de kweepeertaart die Nuria's oma vroeger maakte. Het kruimelige koekje is heerlijk en de kweeperengelei, *dulce de membrillo*, heeft nog echt de structuur én smaak van peer. Soms zijn geleien en jams zo zoet dat de vrucht in kwestie ver te zoeken is. De koekjes worden vaak gegeten bij een beker *mate* – de nationale drank van Argentinië.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

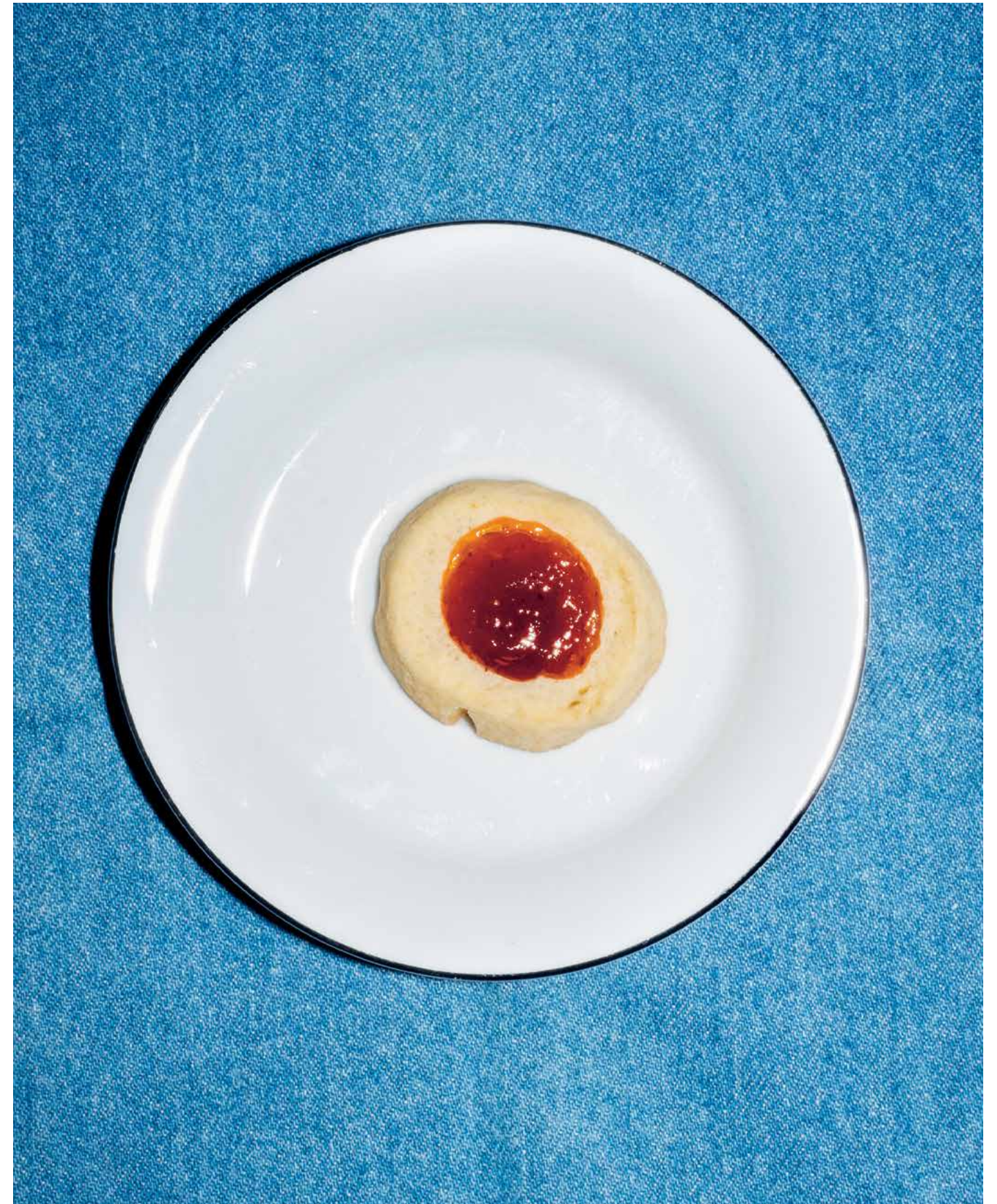
Mix de boter, suiker, bloem en de citroenrasp. Splits de eieren, voeg de eidooiers toe en mix. Het eiwit heb je voor dit recept niet nodig. Haal het mengsel uit de mixerkom en kneed tot een soepel deeg. Laat 1 uur rusten in de koelkast.

Maak rolletjes van het deeg met een doorsnede van 1,5 centimeter en plaats nog eens 20 minuten in de koelkast.

Snijd van de rolletjes schijfjes van 1 centimeter dikte. Maak in elk schijfje een klein kuiltje. Vul een spuitzak met kweepeerpasta en vul het kuiltje van de koekjes. Bak de koekjes 6 à 8 minuten goudbruin in de voorverwarmde oven. Laat even afkoelen en serveer.

Tip

Krijg je de 56 pepitas niet op? Je kan ze gemakkelijk invriezen voor een later moment. Ze zijn binnen een aantal minuten ontdooid!





Voor 12 personen
Bereidingstijd: 60
minuten

Ingrediënten

Beslag
boter of olie om
in te vetten
375 g bloem
600 g kristalsuiker
150 g cacaopoeder
1½ tl bakpoeder
1 el baking soda
1½ tl zout
4 eieren, op
kamertemperatuur
350 ml volle melk
350 ml water
2 tl vanille-extract
112 ml plantaardige
olie

Crème
345 g ongezouten
roomboter
227 g mascarpone
150 g cacaopoeder
3 tl vanille-extract
770 g poedersuiker
1 el Grand Marnier

Extra nodig
Mixer
3 springvormen,
*Ø 24 cm
Keukenmachine
Taartplateau
(optioneel)

TOM SAWYER-TAART

Toen Nuria klein was, las ze *Tom Sawyer*. De tante van de hoofdpersoon, Polly, maakte altijd een chocoladetaart voor hem. Vanaf dat moment verlangde Nuria naar deze taart. Een paar jaar terug besloot ze de controle over haar leven terug te nemen en bij gebrek aan een tante Polly zelf de taart te maken. Ze experimenteerde met een *devil’s food cake* en maakte het ene na het andere exemplaar, tot het op een dag raak was in de keuken van haar ijssalon.

Deze taart is vuig lekker en doet me aan iets denken. Misschien was ik in een vorig leven bevriend met Tom Sawyer, ik kan het niet plaatsen. Toen ik in Nuria’s ijssalon was om ’m te proeven, vroeg ze of ik een stukje mee wilde. Toen ik eenmaal thuis aangekomen in de tas keek, zag ik dat ze me een hele taart had meegegeven. Een miniversie, maar toch. Wel een hele taart.

Beslag
Verwarm de oven voor tot 170 °C. Vet de springvormen in.

Doe de bloem in een kom en meng met de kristalsuiker, het cacaopoeder, bakpoeder, de baking soda en het zout. Breek de eieren en voeg toe. Voeg de melk, het water en vanille-extract toe en meng glad met de mixer. Voeg ten slotte de olie toe en meng tot het mengsel glad en glanzend is.

Verdeel het beslag over de ingevette springvormen en bak in circa 20 minuten gaar in de voorverwarmde oven.

Crème
Snijd de boter in blokjes en doe in de keukenmachine. Voeg de rest van de ingrediënten toe en mix tot een gladde crème.

Leg de eerste taartlaag op een bord of taartplateau en bestrijk met een royale hoeveelheid crème. Plaats de tweede laag erbovenop en bestrijk opnieuw met een royale hoeveelheid crème. Plaats de derde laag erbovenop. Maak er een *naked cake* van door alleen de randen netjes af te werken, of bestrijk de taart rondom met de overgebleven crème. Serveer met een kopje koffie, thee of een glaasje Grand Marnier.

* Nuria bakt de 3 lagen van haar taart apart. Een andere optie is om de taart in zijn geheel te bakken, deze te laten afkoelen tot kamertemperatuur en horizontaal in 3 gelijke delen te snijden.

6

Lola

Pandan lime meringue cake

Kue putri salju

Kue lapis bunga

Oma Annie

De oma van Lola was de droomoma van iedere foodie. Vanuit haar piepkleine keukentje verrichtte ze wonderen. Ze vouwde er pangsit, stoomde er bapao's, bakte bitterballen en fabriceerde verder alles wat het foodhart van haar dierbaren begeerde. Als je frietjes wilde, maakte oma die. Snel ging dat niet. Je moest een halfuur wachten, maar je frietjes kreeg je. En geen klein bordje, nee, deze vrouw fabriceerde in kilo's, nooit mondesmaat. In haar kelder huisden dan ook meerdere vriezers en koelkasten. Toen de moeder van Lola beviel van een tweeling, gaf oma Annie haar een goed gevulde *rantang* – een soort lunchbox met verschillende verdiepingen – om aan te sterken.

Koken deed oma Annie in haar Indonesische batik huisjurk en een hoofd vol krulspelden. Voor twaalfen bij haar over de vloer komen was not done. Dan was haar haar nog niet gekruld en haar huid nog niet zorgvuldig met talkpoeder bestoven om welgesteld en lekker ruikend ten tonele te verschijnen. De vrouw die in Nederlands-Indië in welvaart was opgegroeid, had in Nederland weinig. Toch hield ze vast aan dit principe: ze zou goed voor de dag komen als er visite kwam.

Na het middaguur was iedereen welkom, en dat wisten mensen. De woonkamer was erg klein en zat altijd stampvol en dan kwam er nóg bezoek bij. Soms was het huis zo vol dat er mensen op de tafels, de trap en boven in de slaapkamers zaten te eten. In de gang tussen de jassen werd er gerookt. Oma nam plaats op haar driezitsbank aan een glazen salontafel waarop een grote ronde Chinese schaal met vakjes stond. Daar gaf je een draai aan en uit het bakje dat voor je neus stopte, pakte je iets lekkers. Wonder boven wonder was er, ondanks de grote drukte, niet alleen meer dan genoeg eten, maar ging iedereen ook nog eens met bakjes naar huis. Het tafereel had wel wat weg van een Harry Potter-film – het leek alsof er eten uit haar pannen blééf komen.

Er werd altijd Indisch gekookt, maar met kerst kookte oma Nederlands. De Nederlandse keuken van toen was het toppunt van luxe voor haar. Ze maakte dan duivenkroketten, bloemkool en kippen uit de oven – een stuk of acht voor haar zoons en hun vrienden – rollades, gekookte aardappelen en stoofperen. Lola: 'Als oma hier kwam eten, wilde ze stoofvis in boterjus met sla, bietjes, snijbonen en griesmeelpudding toe. En als er familie uit Indonesië overkwam, moesten we dat ook koken.'

Ik maakte een keer *kue mangkok* (stoomcakejes) en kreeg toen een licht teleurgestelde blik toegeworpen. Maar als ik griesmeelpudding maakte, vond ze dat geweldig.'

Supersterren & de Pasar Malam

Dankzij de vele toko's in mijn stad en een Indische vriendin proefde ik in mijn jeugdijaren meer dan alleen maar spekkoeck. Wat ik cool vind aan Lola is dat ze verdergaat waar de gemiddelde toko ophoudt. Ze gaat tot het gaatje om alles op het gebied van Indische baksels boven te krijgen. Soms komen mensen met bakverzoeken waar niemand het recept van kent. Lola zoekt, belt en bakt wat af om de juiste cake of koek te krijgen. Vaak zonder recept of foto.

Lola groeide op met een overvloed aan Indisch eten. Zelf was ze lange tijd vooral gek op Italiaanse pizza's en pasta's. Maar bloed kruipt waar het niet gaan kan en naarmate ze wat ouder werd struinde ze tevergeefs Pasar Malams af op zoek naar de gerechten uit haar jeugd. Omdat ze daar niet vond wat ze zocht, besloot ze zelf te gaan experimenteren en de kunst af te kijken bij haar familie.

Zo ging ze op bakvisite bij verschillende tantes. Die gaven hun recepten echter niet zomaar prijs. Als ze te lang in hun pannen keek, ging de deksel er weer op. Ze wilden hun troon niet afstaan en zagen zichzelf als supersterren in de keukens. Maar Lola pakte en bakte door. Op een dag kwam haar moeder thuis en had ze van alles zelf gebakken.

Toen ze een kraam op de Pasar Malams begon, werd ze aanvankelijk niet geaccepteerd. De gevestigde orde vond haar te jong en geloofde niet dat ze haar baksels zelf gemaakt had. Maar het feit was dat zij er met twintig verschillende soorten creaties stond, terwijl de meeste kraampjes hooguit vijf baksels presenteerden. Inmiddels bestellen toko's bij Lola en willen ouderen met haar op de foto of vragen ze haar of ze hun wil leren bakken. Ze zijn trots dat de jonge generatie iets doet met de recepten. Lola ontvangt regelmatig emotionele berichten met verhalen over wat zij vroeger baken. Net als een ouder die snakt naar een kleinkind, kunnen deze ouderen opgelucht ademen omdat er iemand is die zich hard maakt voor het doorgeven van het Indische culinaire erfgoed.

Oma Annie is niet meer, maar dat betekent niet dat Lola's familie nu verhongert. Lola zorgde er hoogstpersoonlijk voor dat elk lid van haar familie vijf kilo aankwam.





PANDAN LIME MERINGUE CAKE

Voor 8 personen

Bereidingstijd: 2 uur

Ingrediënten

Cake

6 eieren, op kamertemperatuur
200 g kristalsuiker
8 g vanillesuiker
snufje zout
150 ml kokosmelk
50 ml water
1 el pandanextract
1 el olie + extra om in te vetten
200 g zelfrijzend bakmeel
1 tl bakpoeder

Meringue

6 eieren, op kamertemperatuur
75 g poedersuiker
85 ml water
325 g kristalsuiker

Topping

250 ml verse slagroom
2 el kristalsuiker
2 limoenen
1 citroen

Extra nodig

Bakpapier
Chiffon cakevorm, Ø 20 cm of een springvorm met randen van circa 12 cm hoog
Spatel
Mixer
Suikerthermometer
Paletmes
Crème brûlée-brander
Zeef
Vetvrije glazen kom

Ik ben gek op sponscake. De eerste keer dat ik een gifgroen stuk zag liggen werd ik wild. Als je het vergelijkt met een boerencake, is een sponscake als een stukje fruit. Lola bedacht dit recept toen ze nog op de banketbakkersschool zat en vond het de perfecte mix tussen haar professionele achtergrond en haar Indische roots. Als ze deze cake op een Pasar Malam had aangeboden onder ‘Indische assortiment’, had ze in kunnen pakken. Niet erg, ik had de taart dan graag voor haar opgegeten.

Cake

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Splits de eieren en bewaar het eiwit. Klop de eierdooiers op met 135 gram kristalsuiker, de vanillesuiker en een snufje zout. Voeg de kokosmelk toe. Schenk beetje bij beetje het water, het pandanextract en de olie erbij en spatel er voorzichtig doorheen. Zeef het zelfrijzend bakmeel en het bakpoeder boven de kom en spatel er ook voorzichtig doorheen. Klop het bewaarde eiwit in een aparte kom schuimig en voeg geleidelijk de rest van de kristalsuiker toe. Spatel dit door het luchtige mengsel.

Schenk het beslag in de met bakpapier beklede springvorm. Bak de cake 40 minuten in de voorverwarmde oven tot hij mooi gerezen is. Laat de cake op een rooster afkoelen voordat je hem uit de springvorm haalt.

Meringue

Splits de eieren. De eierdooiers heb je niet nodig en kun je bewaren voor een ander recept. Klop het eiwit schuimig en voeg geleidelijk de poedersuiker toe.

Giet het water en de kristalsuiker in een pan met dikke bodem en meng goed. Zorg dat het mengsel niet aan de zijkanten van de pan komt, zodat het later niet kan aanbranden of karamelliseren. Kook de siroop met behulp van de suikerthermometer in, tot een temperatuur van 120 °C.

Mix het eiwit opnieuw en giet voorzichtig de suikersiroop erbij. Blijf mixen totdat het eiwit mooi glanzend is en er pieken ontstaan.

Topping

Klop de slagroom met de suiker op. Rasp de schil van 1 limoen en ½ citroen, knijp het sap van de limoen uit en spatel erdoorheen.

Snijd de afgekoelde cake horizontaal in drie gelijke delen. Bestrijk de eerste laag met de helft van de limoen-citroen-slagroom. Plaats de tweede laag erbovenop en bestrijk met de rest van de slagroom. Plaats de derde laag erbovenop en druk zachtjes aan.

Bestrijk met een paletmes de hele taart rondom met de meringue. Het hoeft niet heel nauwkeurig. De finishing touch is het branden van de meringue met de crème brûlée-brander. Zorg dat je de meringue niet te donker brandt.

Snijd de overgebleven limoen en ½ citroen in schijfjes ter decoratie en serveer.





10

Nadia & Najat

Tulbandcake met ayran

Chebakia-cheesecake

Eierkoek-kokosgebak

You can take the girl out of the Maghreb...

De deur gaat open en ik zeg het je, ongeveer de helft van de witte deurpost wordt gevuld met de allermooiste, zwarte krullen die ik ooit in mijn leven heb gezien. Mooier dan in welke shampoo-reclame dan ook. Najat en Nadia wonen samen in een appartement in Leeuwarden en na een ochtend met hen doorgebracht te hebben, wil ik dat ze me adopteren, zodat ik daar mijn intrek kan nemen. Stiekem hoop ik dat ze dan ook hun haren aan mij afstaan.

Terwijl Najat met een enorm uitgestoken mes door de gang rent en haar zus Nadia roept dat ze niet zo gevaarlijk moet doen, drink ik een glaasje muntthee en eet ik een gevulde dadel. Deze vrouwen zijn net zo levendig als hun krullenbossen. We smeden plannen voor een eet- en kookmarathon daar in het hoge Noorden. De zussen beloven bovendien hun ras el hanout naar mij op te sturen en willen in Marokko een jurk voor me regelen. Omdat ik na deze shoot nog door moet naar een volgende taartsessie, maken ze in folie verpakte sandwiches met tonijn voor me. *You can take the girl out of the Maghreb, but you can't take the Maghreb out of the girl.*

Het bruschettamysterie

Nadia en Najat runnen samen met hun zus, Ouiam, de website Kookmutsjes. Ze hebben er hoogstpersoonlijk voor gezorgd dat de bruschettakruiden van Xenos ineens overal de winkels uitvlogen. In een aantal vestigingen stond men even voor een raadsel, totdat klanten in de winkel vertelden dat dit het gevolg was van een tip die van de Kookmutsjes kwam. De ramadan-aftelkalender die ze via Facebook en snapchat deelden, was in no time uitverkocht en hun website gaat tijdens de heilige maand regelmatig plat door een overkill aan hongerige bezoekers.

Net als Elisabeth (zie p. 119) begon ook Najat - onder de naam Spablaauwtje - met het delen van recepten op marokko.nl. Dat platform heeft een hele groep bloggers afgeleverd, die voor een aanzienlijk deel bepaalt wat er in Nederlandse huishoudens op tafel komt. Hun volgers hebben vaak bezoek in het weekend en willen dan snel iets bijzonders op tafel kunnen zetten. Recepten voor *pekmezcake*, speculaastaart of pennykoek vinden dan ook gretig aftrek. Inmiddels noemen volgers zichzelf trots kookmutsjes en zo worden bezoekers ook aangesproken door de zussen.

Tulbandbananencake voor de eendjes

Ayran, vanille, marmer en banaan; inmiddels zijn er allerlei varianten van de tulbandcake te vinden op de website van de Kookmutsjes. En dat duurde even, want Najats allereerste pogingen om de bananentulbandcake van haar tante uit Marokko na te maken, liepen stuk. Omdat ze zin in cake had, stuurde ze haar broertje naar de winkel. Samen brouwden ze een beslag en voor het raam van de oven wachtten ze – iets te ongeduldig – af. ‘Ja, hij gaat omhoog, kijk! Hij is klaar!!’ Eenmaal uit de oven, draaide Najat de cakevorm om. Het resultaat was een ingezakte, kledderige massa, waarvan alleen de bovenkant bruin was... Balen dus. Maar ook: ‘We gaan het morgen weer proberen!’ En zo ging broer Khalid de dag erop weer naar de winkel. Opnieuw werd de cake niet gaar. Ze voerden de half natte brokken uit pure ellende aan de eendjes en Najat besloot nooit meer iets te koken of bakken.

Totdat zij en haar zus Nadia in het kader van een opdracht voor school een kookboek besloten te maken. Zo kwam ze erachter dat bakken toch wel haar passie was. Het gevoel dat ze kreeg als een idee klopte en ze zelf iets gecreëerd had, vond en vindt ze nog steeds het leukste. Dat motiveerde Najat en haar zussen niet alleen om meer en vaker te bakken, maar zette hen ook aan tot het delen van recepten en inspireren van anderen. En zo vond het recept van de beproefde bananentulbandcake van de tante uit Marokko een weg naar hun website.

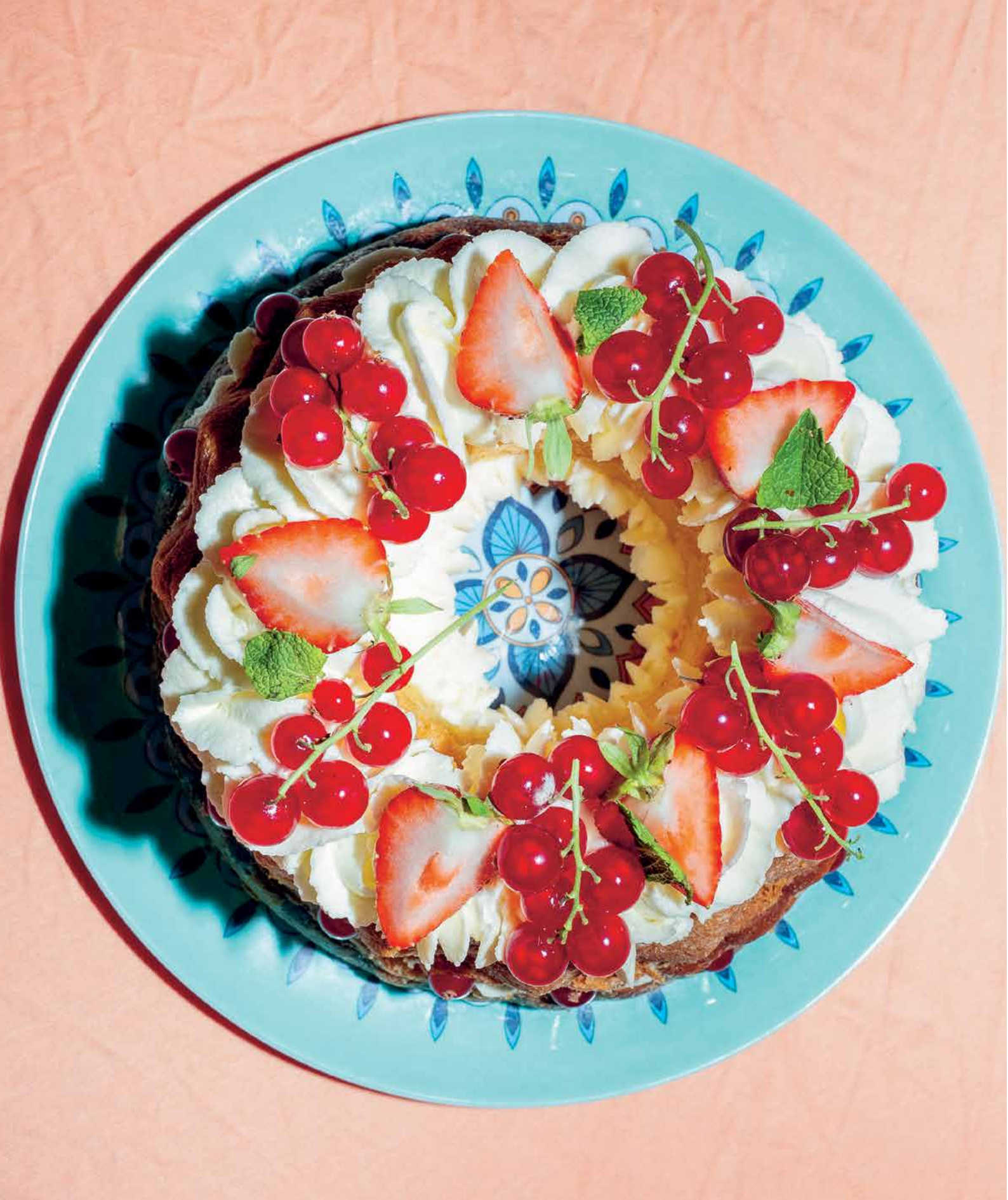
Slagroom kloppen doe je met een... vork

Omdat de moeder van Nadia en Najat vroeger over beperkte middelen beschikte, maakte ze alles zelf. Als een van haar kinderen jarig was, klopte ze net zo lang met een vork totdat ze slagroom had om een taart mee te maken. Ze deed alles voor haar kinderen. Zo maakte ze twintig jaar geleden voor het eerst haar – inmiddels beroemde – hotdogs, die ervoor zorgden dat de zussen met honger uit school kwamen, omdat iedereen op het schoolplein een stukje wilde.

Het recept voor deze hotdogs is het enige recept dat de Kookmutsjes in de familie willen houden en niet op hun website publiceren. Je begrijpt; ik moet terug naar het Hoge Noorden om hun moeder te ontmoeten, haar hotdogs te proeven en te leren hoe je slagroom klopt met een vork.







TULBANDCAKE MET AYRAN

Voor 10 personen

Bereidingstijd: 1 uur

Ingrediënten

170 ml zonnebloemolie +
extra om in te vetten
4 eieren, op
kamertemperatuur
200 g + 2 el kristalsuiker
24 g vanillesuiker
250 g ayran
170 g bloem
16 g bakpoeder
40 g cacaopoeder
250 g verse slagroom
16 g Klop-Fix
250 g mascarpone
aardbeien (en eventueel
ander fruit naar keuze),
om te decoreren

Extra nodig

Tulbandvorm, Ø 22 cm
Mixer
Spuitzak

Najats kleine nichtje kwam op bezoek. Ze is gek op *ayran* (een Turkse, zoute yoghurtdrank) en zei: ‘Najat, ik heb zin in cake, maar ook in ayran!’ En als je Najat bent, dan denk je out of the box en los je dit natuurlijk op door een smeùge ayrancake te bakken.

Deze cake heeft een zalig zachte en ook volle structuur en gaat jou door je week heen slepen. Elke dag een stukje maakt je een beter mens.

Verwarm de oven voor tot 170 °C. Vet de tulbandvorm in met olie.

Breek de eieren boven een kom en klop samen met 200 gram kristalsuiker en 8 gram vanillesuiker op met een mixer in 7 à 10 minuten. Voeg de zonnebloemolie, ayran, bloem, het bakpoeder en cacaopoeder toe en meng tot een geheel.

Schenk het beslag in de ingevette tulbandvorm. Bak in de voorverwarmde oven gaar in 35 à 45 minuten. De cake is gaar als je er met een satéprikker in prikt en deze er droog uit komt.

Laat de cake afkoelen tot kamertemperatuur.

Klop de slagroom samen met de Klop-Fix en de resterende suiker op tot een stevig mengsel. Voeg de mascarpone toe en klop nogmaals circa 1 minuut. Schenk de room in een spuitzak.

Halveer de aardbeien. Snijd de cake horizontaal doormidden. Spuit de room op de onderste laag en bedek met de gehalveerde aardbeien. Leg de bovenste laag van de cake erop. Spuit de resterende room op de bovenste laag, decoreer met de rest van de aardbeien of ander fruit naar keuze en serveer.

De Shawkats in Zwolle

Wat een plezier om een middag door te brengen met een familie die niet alleen geobsedeerd is door eten, maar ook nog eens verschrikkelijk goed is in het maken ervan. Toewijding, rivaliteit en overgave: ik zag het allemaal gebeuren daar in Zwolle. De lat ligt hoog en dat proef je overal in terug. De achternaam Shawkat verwijst niet voor niets naar de doorn van een roos.

Ma'amoul maken de vrouw

De waarde van een vrouw kun je meten aan de manier waarop zij haar *ma'amoul* maakt. De ene vrouw is toegewijd en de andere is dat niet. Hoe dunner, kleiner en gelijkjer het koekje, hoe verfijnder de vrouw, vertellen de Shawkats mij. Als je een hapje neemt, kijk je hoe dik het laagje koek om de vulling heen is. Hetzelfde geldt voor *kubbeh*, een vleespasteitje op basis van bulghur en *kleicha*, een Iraaks koekje dat bij Eid hoort. Fijn, deze onderverdeling; schept weer wat wereldorde.

Karima heeft volgens haar dochters Sara en Noor veel haters omdat ze zo goed is in het maken van ma'amoul. Met feestjes nemen mensen de verschillende koekjes mee naar huis om ze met elkaar te vergelijken en hun oordeel te vellen. Sommige vrouwen pakten de koekjes van Karima en voerden die aan hun man, alsof ze uit hun eigen oven kwamen. Gewiekst wel, en meteen een goeie tip voor mensen die zelf werkelijk niks kunnen in de keuken.

Toen Karima nog in Irak woonde, maakten alle vrouwen de nacht voor Eid samen kleicha, Iraakse dadelkoekjes. 's Nachts wandelden mensen met dienbladen op hun hoofd over straat, richting de bakkerij. Je betaalde de bakker wat, waarna die het dienblad in een enorme oven schoof en de koekjes afbakte. De dienbladen leken op elkaar, dus als je twijfelde of een plaat van jou was, nam je een hap en wist je in no time of het jouw koekjes waren. Aan het begin van Eid waren de koekjes klaar en at je ze met visite en alle kinderen op. Karima: 'Dat was het allermooiste moment.'

We need to talk about kunafeh

Toen ik bij de Shawkats was, voerden ze me ook *kunafeh*. En daar moeten we het echt even over hebben. Een zoetigheid uit Nablus, Palestina, die nog te veel mensen in dit land niet kennen. Of wel kennen, maar nog nooit geproefd hebben. En dat kan eigenlijk niet. Het is 2018, de wereld is geglobaliseerd en daardoor één groot dorp

geworden. Bovendien had men het in de tiende eeuw al over dit dessert. Denk je dat dubbelvla in 3021 ook nog steeds bestaat? Daarom. Fix dit dus voor jezelf.

En voor je eraan begint: de variant met engelenhaar, waarvan je het recept op pagina 178 vindt, is de allerlekkerste. En heel belangrijk: eet de kunafeh vers! Toen Sara nog met haar ouders in Syrië woonde, bezochten ze regelmatig kunafehrestaurants. Die bestaan daar. Dat is pas beschaving! Je zat daar in de winter aan een barretje en at je bordje leeg. Kunafeh is namelijk echt een winterding. In de zomer gaat zo'n plek dicht, net als Nederlandse ijsalons in de winter. Noor vertelt dat ze wel een kilo kunafeh kan wegwerken, en dat onlangs dan ook gedaan heeft in Irak. Een millennial naar mijn hart!

Kaaspannenkoeken & droge kip

Karima houdt van nagenoeg al het eten dat te vinden is in de Levant. Daarnaast is ze dol op noten en kaas. Dus als je haar iets voorschotelt, moet je kiezen uit die drie opties. Als haar dochter Sara vroeger pannenkoeken voor haar bakte, moest er steevast een zak kaas door het beslag. Italiaanse pasta met kaas accepteert Madame Ma'amoul ook nog, maar toen Sara het in haar hoofd haalde Aziatisch te gaan koken, zijn de twee uit elkaar gegroeid. Die noodles waren een breekpunt. Want tja, er zit nou eenmaal geen kaas of noten in die gerechten. Pad thai met meer pinda's dan noodles werd met matig enthousiasme ontvangen.

Als deze Levantijnse diva iets niet lekker vindt, kom je daar achter doordat ze slechts één component noemt dat wel lekker is. Bij een gerecht met een waslijst aan ingrediënten zegt ze dan minzaam: 'Wel lekker, die koriander.' Dan weet je dat ze het niet te eten vindt. Na vier uur komt het oordeel. De *bullet*. En als je op een later moment iets niet goed doet, wordt het alsnog tegen je gebruikt: 'Je bent slecht bezig! Je hebt je kamer niet opgeruimd – en je kip is droog!'

Ondanks Karima's hoge eisen moet ik de neiging onderdrukken mijn intrek te nemen in het gezellige tuinhuisje met open haard dat haar man bouwde. Het is dat hij zich daar momenteel terugtrekt om een boek te schrijven, anders had ik mijn knapzak gepakt en het tiny house gekraakt.





17

Abdulrahman
& Rasha

Tamriah
Halawat el jibn
Barazek



Syrian sweets

De afgelopen jaren kwamen er duizenden Syriërs naar Nederland en dat heeft verstreckende gevolgen voor het koek- en baklavalandschap hier. De onwetenden onder ons denken misschien dat Syrische patisserie zo'n beetje hetzelfde is als Turkse baklava. Niets is echter minder waar. Dit is andere koek. In de golfstaten weet men allang dat je, als je goed zoet wil, naar Syrië of Libanon moet.

Syrische zoetigheid is luxe, weelde, pracht en praal. De flinterdunne laagjes filodeeg kun je tellen. Daartussen blinken royale hoeveelheden paars-groen-gele pistaches. De baklava is niet doorlopen van siroop maar juist droog, wat de stukken extra behapbaar en dus gevaarlijk maakt. Je knippert een keer met je ogen en hebt er weer drie achter je kiezen. En dan de koekjes... Tamelijk te gek ook. Zachte *ma'amoul* met dadelvulling of brosse *barazek* die barsten van de sesamzaadjes en pistache. We mogen God op onze blote knieën danken dat deze heerlijkheden, naast alles wat we al hadden in dit land, nu ook binnen handbereik zijn.

Facetime-chef

In Osdorp, een stadsdeel in Amsterdam-West, zit sinds een tijdje een patisserie – *Alsham Delights* – met de beste zoetigheden die Syrië te bieden heeft. Van *kunafeh* (*nabulsiyah*) tot *hamuwey* en *asabae*; they've got it all. Zegt dit je niks? Ga er dan heen en laat de gebakjes tegen je praten. De chef patisserie verzekerde me dat je van Syrische baklava makkelijk een halve kilo kunt eten zonder out te gaan. Probeer maar.*

**Kleine sidenote: als je toch tegen de vlakke gaat, ben ik er niet om je op te lappen en ik ben ook niet aansprakelijk.*

In de keuken zwaait Abdul de scepter: een vakman die bijna drie jaar geleden na moeizame omzwervingen in Nederland terecht kwam. Zo trok hij van de Syrische stad Hama naar Beiroet in Libanon, Jordanië, Oman en Nederland. In Nederland woonde hij in Hoogeveen, Alphen aan de Rijn, Almere, Lelystad, Dronten, Doetinchem, Arnhem en Oostzaan.

Toen Abdul zeven jaar oud was, leerde hij in de zomervakanties en na schooltijd het vak van zijn vader – een bekende patissier in Hama en een van de beste uit de stad. Als Abdul niet aan het werk is, facetimet hij vanuit Oostzaan toch zo'n vijftig

keer per dag met de bakkers die bij Alsham Delights onder zijn hoede opereren om te checken of alles wel loopt zoals het moet. De jongens maken alles precies zoals hij dat doet.

Een bijzondere zoetigheid die ik nog niet eerder tegenkwam in dit land maar nu gemaakt wordt door Abdul en zijn mannen is *halawat el jibn* (zoete kaas). Rolletjes van griesmeel en mozzarella gevuld met frisse room en afgetopt met pistache. Echte pistache. Dat lijkt misschien vanzelfsprekend, maar dat is het allerminst. Om meer winst te maken zijn er best wat baklavabakkers die (deels) gemalen cashews met groene kleurstof gebruiken omdat dat goedkoper is.

De rolletjes komen oorspronkelijk uit Hama, maar ook in Homs vind je ze terug. Hama heeft een grote rivier, waarlangs koeien en schapen grazen in vers gras, wat resulteert in de lekkerste kaas, room en ghee die het land te bieden heeft. Als je met de bus reist en een tussenstop maakt in Hama, kun je op het station *halawat el jibn* halen. En dat doe je dan, ook als je er zelf geen zin hebt, want er is altijd wel iemand in je omgeving die ernaar snakt en erom vraagt. Als ontbijt worden ook wel puntjes (broodjes) uitgehoud en gevuld met dit griesmeeldeeg.

Zoet uit Oostzaan

Abdul heeft heel veel liefde voor het vak en maakt alles met zorg. Toen ik bij hem en zijn vrouw Rasha arriveerde voor dit boek moest alles nog gemaakt worden. Abdul had geweigerd om ook maar iets voor te bereiden, omdat het dan niet meer vers was. Ik ben vereerd dat de recepten van deze vakman in dit boek staan.

In Syrië zijn het meestal mannen die patisserie maken. Als er vrouwen in het spel zijn, richten die zich meer op het preciezer werk, zoals het decoreren van koekjes. Thuis bij Abdul in Oostzaan zijn de rollen duidelijk verdeeld. Hij doet het zoete, zij het hartige.

Bij de koken en gebakjes van Abdul krijg ik het idee dat ik iets gezonds aan het eten ben. Het Voedingscentrum zal het daar misschien niet mee eens zijn, maar happen in een rots *tamriah* doet iets met je. Ik voorspel dat Syrische patisserie over een tijdje niet meer weg te denken is uit dit land. Hopelijk krijgt mijn glazen bol gelijk en zijn deze dingen here to stay.

TAMRIAH

Voor 10 personen

Bereidingstijd: 1 uur

Ingrediënten

boter, om in te vetten

1 kilo ontpitte dadels,

fijngemalen

50 g ghee

½ tl kardemompoeder

200 g Turks fruit, naturel

200 g theebiscuits

200 g cashewnoten

200 g amandelen

200 g hazelnoten

100 g pistachenoten

500 g kristalsuiker

150 ml water

snufje zout

Extra nodig

Bakvorm, rechthoekig

Bakpapier

Tamriah wordt met name in Hama en Damascus gemaakt en is een vrij recente uitvinding; toen Abdul opgroeide, bestond het nog niet. Het is dus nog geen traditioneel baksel, maar het heeft wel de potentie om heel groot te worden. Soms gaat er ook chocolade in. Bij voorkeur maak je deze rotsen met een wat lichtere dadelpasta.

Verwarm de oven voor tot 150 °C. Vet de bakvorm in met boter.

Doe de dadels samen met de ghee en het kardemompoeder in een pan en laat op laag vuur warm worden. Snijd het Turks fruit fijn, voeg toe en meng. Breek de biscuits in grove stukken, voeg toe en meng. Schep het mengsel in de bakvorm en druk goed aan.

Leg alle noten op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster 15 minuten in de voorverwarmde oven. Laat daarna afkoelen.

Doe de afgekoelde noten in een pan en voeg de suiker, het water en zout toe. Verwarm op laag vuur en meng. Leg de gesuikerde noten als laag op de koekbodem en druk goed aan. Snijd in 10 blokjes en serveer.





MOONCAKE

HET BAKBOEK

Voor dit boek reisde Jonneke de Zeeuw alias MOONCAKE dwars door ons land en kroop ze diep in de ovens van Nederlandse huishoudens. Daar vond ze ruim 50 ongekende taarten, cakes en koeken van eigen bodem die laten zien hoe onze bakcultuur er vandaag de dag uit ziet. Nederland kent al heel lang een uitgebreide bakcultuur die vroeger per stad of zelfs dorp verschilde. Door de komst van mensen uit de hele wereld is de lijst aan verschillende soorten baksels explosief gegroeid. Van *bolo di cashupete* tot *kunafeh* en *medovik* – we hebben het allemaal in huis en met dit boek gaan we dat vieren.

Over Mooncake

Jonneke de Zeeuw is uitvindster van foodblog Mooncake.nl en publiceert verhalen over verborgen, culinaire parels. Ze deed haar inspiratie onder andere op in het Midden-Oosten waar ze een tijd woonde. Door een vakjury werd zij in '16-'17 unaniem verkozen tot Foodblogger van het jaar. Ze is verbonden als culinair expert aan *BNR Nieuwsradio* en maakt daarnaast foodvideo's met *de Volkskrant*. Haar videoserie over bijzondere restaurants en eethuisjes trok tot nu toe 1,5 miljoen kijkers. Je mag haar 's nachts wakker maken voor (onder andere) een krokante *b'stilla*, *khachapuri*, *samosa chaat*, *lontong rames* speciaal, *masala dosa*, *sellou* en appelflappen.

I S B N 978-90-828343-5-2



9 789082 834352 >

ROSE STORIES



OXFAM Novib