



Elke dag lekker eten

MET DE KOKS VAN
de Volkskeuken



PAY-UUN HIU
TALLINA VAN DEN HOED
MARCUS HUIBERS
ONNO KLEYN
LOETHE OLTHUIS
MARIE LOUISE SCHIPPER

MET EEN
VOORWOORD VAN
**Sylvia
Witte**

Elke dag lekker eten

MET DE KOKS VAN

de Volkskeuken



Maandag met Pay-Uun Hiu

10



Maandag met Marie Louise Schipper

40



Dinsdag met Tallina van den Hoed

70

INHOUD



Voorwoord

06

Inleiding

08





Recepten

192

Ingrediënten

194



Woensdag met Onno Kleyn

100



Donderdag met Marcus Huibers

130



Vrijdag met Loethe Olthuis

160



Dode eend

De Volkskeuken is een van de best gelezen rubrieken in *de Volkskrant*. Al heel lang, en nog steeds. Dat laatste is eigenlijk nogal vreemd; het hele internet staat vol met recepten, makkelijk, snel, feestelijk, vegetarisch, wat je maar wilt. Er zijn zelfs sites waar je kunt invullen wat je nog in de (ijs)kast hebt liggen: een bloemkool, een dode eend, een fles ketjap, vier harde eieren, gewoon aanklikken en na een seconde rollen de recepten tevoorschijn. 'Roergebakken eend met bloemkool en ei in ketjapsaus' bijvoorbeeld. Of 'Gebraden, in ketjap gemarineerde eend met een salade van harde eieren en bloemkool'. Of voor de vegetariërs: 'Geroosterde bloemkool met ei en ketjap, zonder eend' (die krijgt een nette begrafenis, met droevige koperblazers van de plaatselijke harmonievereniging. Bij strijklicht).

Ik bedoel maar, waar hebben we zo'n dagelijks recept eigenlijk nog voor nodig? Ja, mijn moeder, mijn oma en alle buurvrouwen uit de straat hebben indertijd veel troost geput uit die kookrubrick. Elke ochtend was er antwoord op de vraag 'wat zullen we vanavond weer eens eten?'. Elke ochtend lazen ze dat recept en vaak scheunden ze het bovendien uit, vooral in die gevallen dat A: de ingrediënten niet duur waren en makkelijk verkrijgbaar (gehakt, sperzieboontjes, ananas uit blik), B: het gerecht de indruk gaf ook door kinderen gelust te worden (gehakt, sperzieboontjes en ananas uit blik, door elkaar geroerd en met kaas gratineerd in de oven), of C: geschikt was om indruk te maken op gasten, met Kerstmis (mousse van gehakt, sperzieboontjes en ananas uit blik, in een champagneglas opgediend, met een plakje kiwi op de rand).

Nog steeds kom ik die uiterst gedateerde krantenrecepten weleens tegen, als dwarsrelig vergeeld snippertje tussen de bladzijden van oude kookboeken, want daar werden ze logischerwijs in bewaard. In het *Dagkookboek* van Marianne Stuit bijvoorbeeld, dat mijn moeder in de jaren zeventig veel gebruikte, kwam ik laatst een knipsel van 'Salade Pien Wiegel' tegen (witlof, blikmandarijntjes en amandelschaafsel) uit een tijdsgewricht toen huisvrouwen nog graag wilden weten wat politici thuis voorgezet kregen.



Wie scheurt er tegenwoordig nog recepten uit? Vrijwel niemand, zou je denken. Maar tot mijn verbazing zie ik nog steeds overal waar ik kom recepten uit de Volkskeuken met een magneetje op de ijskast hangen. Laatst nog, bij een goede vriendin: iets woests met lamsvlees, van Marcus Huibers. Het was duidelijk veel gebruikt, want het zal vol vetvlekken, zoals een goed recept betaamt. Bij een gezin met kinderen hing een pastacreatie van Tallina van den Hoed en iets met paddestoelen van Pay-Uun Hiu. Ook besmeurd. De kip met dragon van Onno Kleyn kwam ik zelfs twee keer tegen, in verschillende huishoudens. De pompoensoep van Loethe Olthuis en een toetje van Marie Louise Schipper vond ik nota bene bij mijn eigen moeder.

Ook met al die miljoenen recepten op internet hebben mensen dus tóch behoefte aan een dagelijks recept in de krant. Niet omdat ze anders niet weten wat ze nú weer eens moeten koken, nee, omdat ze willen weten wat Marcus, Onno, Pay-Uun, Marie Louise, Loethe en Tallina koken. Met de komst van dit boek kunnen ze hun vieze knipseltjes weer eens weggooiden, om plaats te maken voor nieuwe.

Zo is het altijd gegaan, en zo zal het altijd blijven.

Sylvia Witteman

(Volkskok van 1999 tot 2011)

Inleiding

‘Wij zijn geen koks’, zegt collega Kleyn altijd streng. Dat klopt. Wij zijn Volkskoks. Huis-, tuin- en keukenkoks zoals vrijwel elk gezin ze heeft. Moeders en vaders die de dagelijkse dis bereiden, hobbykoks die eens extra uitpakken, tobbers met de lijn, eters met principes: voor al deze koks koken en schrijven wij. Een typisch Nederlandse keuken met aardappelen, vlees en groente bestaat allang niet meer, er wordt gekookt uit alle landen en in alle stijlen.

Dat ratjetoe is de Volkskeuken ook. Niet voor niets wordt deze rubriek elke werkdag geschreven door een team van uiteenlopende types en smaken. Marcus Huibers haalt zijn lust en leven uit gerechten met vlees en vis, bij mij komt er geen dood dier op tafel. Tallina van den Hoed wil niet alleen haar kinderen plezier in eten bijbrengen, maar hoopt ze ook al vroeg wat keukengeheimen in te fluisteren. Onno Kleyn is dat stadium al voorbij: zijn dochter Charlotte (vermoend naar het toetje) is regelmatig mede-chef in het mediterrane geïnspireerde domein van haar vader. Loethe Olthuis plukt haar ideeën liefst uit haar eigen moestuin, omringd door kippen, katten en konijnen.

Marie Louise Schipper weet van elk dieet een smakelijke anekdote en een maaltijd voor te schotelen. Rode draad in dit bonte geheel is plezier en een eigenzinnig pragmatisme. Gaat het niet zoals het moet, dan moet het maar zoals het gaat, is een van onze vele motto’s. Recepten en ingrediënten zijn er om mee te experimenteren en te veranderen naar eigen smaak. Dus ook recepten die wij overnemen uit kookboeken die we bespreken, zijn vaak naar eigen ervaring aangepast.

Natuurlijk vinden we dat een gerecht een beetje smakelijk moet worden opgediend – en zeker sinds we voor de website van *de Volkskrant* zelf onze foto’s maken, telt presentatie mee – maar veel glamour zult u in de Volkskeuken niet aantreffen. Ook de gerechten die voor dit boek zijn gefotografeerd, zijn zonder opsmuk bereid: geen haarlak of andere trucs waarmee ze er prachtig uitzien, maar compleet oneetbaar zijn geworden. Wij hebben na elke fotosessie nog heerlijk zitten smullen. Want om ook maar die veel gestelde vraag te beantwoorden: ja, wij koken al onze recepten zelf. Niet in een gezamenlijke Volkskeuken ergens op de redactie (daar zijn slechts twee magnetrons voor de opwarmmaaltijden voor de avondploeg), maar in onze eigen keukens. En ja zeker, ook bij ons gaat dat wel eens gruwelijk mis en beginnen we weer opnieuw, tot we een gerecht hebben dat we een ander durven voorschotelen. Waarschijnlijk net als in uw keuken thuis. En dat is precies wat de Volkskeuken moet zijn.

Pay-Unn Hiu





De bakker en het zielige konijn

“De bakker zei: ‘Ik heb geen worteltjestaart.’ Toen ging het konijn weg. De volgende dag kwam het konijn weer terug. ‘Bakker! Heb ik worteltjestaart?’ En de bakker zei: ‘Verdraaid! Ik heb geen worteltjestaart.’ En toen zei het konijn: ‘Vies hè!’ ” O nee, dat was later. Het konijn ging weer weg. En de bakker ging maar worteltjestaart bakken, want hij vond het konijn zo zielig. En toen kwam het konijn weer en de bakker was al helemaal blij dat hij nu wel worteltjestaart had, en...

Dat leren lezen in groep 3, dat is gelukt. En hoewel hij ook echte verhaaltjes leest, vindt zoon zijn grootste geluk in werken als *De 1.000 leukste moppen*, *De 500 beste moppen* en wat dies meer zij. Hij denkt dat wij die moppen nog niet kennen. Of dat we ze meteen weer vergeten: hij vertelt rustig alle moppen een keer of tien, waarbij hij hikt van de lach. Je kent hem toch ook, die mop van de worteltjestaart?

Hij komt in al die moppenboeken voor, net als de spin-off met gympen (“Lelijk hè!”). Tot vermoedens toe probeert het joch alles zo waarheidsgetrouw mogelijk voor te dragen. Er zit één voordeel aan de mop van de worteltjestaart: zoon moet er zo hard om lachen, dat hij niet meer toekomt aan de mop van de roodwitte ridder op het zwart-witte paard. (Google het maar, als je hem niet kent.)

Het malle is dat worteltjestaart helemaal niet vies is. Het is zelfs lekker. En met regenboogpeen (van de biologische winkel) is ze ook nog eens erg mooi, deze quiche.

‘VERDRAAIDE’ WORTELJESTAART • VOOR 3 TOT 4 • WINTER EN LENTE

5 plakjes diepvriesbladerdeeg • 50 g roomkaas (naturel) • 25 g geitenkaas, geraspt • 2 eieren • 600 g regenboogpeen
10 g geitenkaas, in plakjes • 2 eetl. olijfolie • 1 teen knoflook, geperst • 1 eetl. citroensap • gemalen peper • zout

Bekleed een ingevette quicheschaal met het ontdooide bladerdeeg. Meng roomkaas, geraspte geitenkaas, ei en wat zout en peper goed. Verdeel dit over het bladerdeeg.

Was de peen, haal kop en kont eraf en schaf er met de kaasschaaf lange plakken van. Snijd de geitenkaas in gelijke breedte als de plakken wortel.

Nu komt het vullen. Plaats de plakjes wortel op hun lange kant rechtop in het roomkaasmengsel. Begin aan de rand van de schaal en werk in de

rondte, langzaam naar binnen. Als je dat blijft doen, ontstaat uiteindelijk een spiraal.

Na een paar rondjes regenboogpeen, doe je een rondje geitenkaas. Zet de wortel daar strak tegenaan. Schuif indien nodig her en der extra reepjes wortel ertussen; zo komt het netjes strak te staan. Vul zo de hele schaal. Meng olijfolie met knoflook, citroensap en peper en sprenkel dat over de taart. Bak de taart in 35 tot 45 minuten gaar in een oven op 180 °C. Lekker met iets knapperig groens.





Kruimelzoet

Aardbeien, de zomerkoninkjes van weleer, wat doe je ennee? Is daar wel eens onderzoek naar gedaan? Ik ben best nieuwsgierig naar de manier waarop de Nederlanders de gigantische hoeveelheden die tegenwoordig jaar rond afgerekend worden in hun verteringssysteem opnemen, maar daarnaar wordt hinderlijk weinig wetenschappelijk onderzoek ondernomen. Eten op brood? Op beschuit? Op taart, in toetjes, met slagroom?

Ooit rijpten de eerste aardbeien in wat over was van het heldhaftige, maar jammerlijk gesneefde moestuinproject bij mijn Franse huis. Naast een rijtje distels groeiden de aardbeien vastberaden door. Mijn vrouw kwam er met enkele aanzetten, nog niet eens door en door rood maar nu al wolkend van zoete weelde. Toen begreep ik de aardbeientelers weer die zeggen dat rijpe aardbeien geen suiker nodig hebben. Maar ja, pluk ze en met een dag is dat gulle eraf. Na jaren van participierend onderzoek weet ik dat aardbeien uit de winkel, die toch gauw een dag of drie onderweg zijn voor je ze koopt, met suiker intenser, indringender smaken dan zonder. Een boterham of beschuitje met boter en gesneden aardbeien promoveert ernstig met toegevoegd zoet. En zoet op aardbeien kan natuurlijk ook die slagroom zijn, of banketbakkersroom onder in gebak, of wat glanzende gelei, en zelfs de druppels dikke aceto balsamico tradizionale, zuur maar tegelijk verzadigend zoet, die de in de Povlakte levende stammen nog wel willen toevoegen.

Laatst deed ik het anders: ik bestrooide de aardbeien met koekkrumels. Een soort crumble dus, maar dan op onverhit fruit. Fluitje van een cent, even zandkoekjes bakken (of kopen bij de roomboterpatissier).

AARDBEIEN MET ZANDKOEKKRUMELS EN MASCARPONE • VOOR 4 • VOORJAAR EN ZOMER

125 g bloem • 45 g kristalsuiker • 1 zakje vanillesuiker • 100 g zachte boter • snufje zout

400 g aardbeien • 100 g mascarpone

Zet de oven aan op 170 °C. Meng alle ingrediënten voor het deeg (dus niet de aardbeien en mascarpone) met je vingers, rubbel en rommel, tot je er een bal van kunt maken. Rol die tot een worst iets dikker dan de metworst van de slager. Snijd daar plakjes van van ongeveer 0,5 centimeter (dat gaat trouwens makkelijker als je het deeg ingepakt in folie en een halfuur in de koelkast legt, maar dan mag de oven

weer later aan). Verdeel de deegplakken op een stuk bakpapier op een bakblik en bak ze ongeveer 15 minuten, tot ze goudbruin zijn. Aardbeien wassen doen we niet. Ontkroon ze en snijd ze in de lengte door, verdeel over borden. Roer de mascarpone los. Verkruimel wat zandkoek over de aardbeien en leg er een klodder mascarpone bij. Ja, je houdt koek over. Mooi.





Sardineliefde met spaghetti

Denk je alles al eens gehoord te hebben, blijk je opeens een puxisardinofiel te zijn. Een wátte? Pu-xi-sar-dino-fiel. Iedereen die, waar ter wereld ook, (super)markten en (vis)winkels afstruint op zoek naar mooie sardineblikjes, heeft puxisardinofiele trekjes. Als je die blikjes vervolgens, voor of na consumptie van de inhoud, schoonmaakt, bewaart en tentoontstelt in een vitrinekastje, dan is de diagnose duidelijk. Er is zelfs een hebbertig makende website voor ons puxisardinofielen: www.pennsardin.com. Wel jammer dat deze zich beperkt tot Franse sardineblikjes. Mijn mooiste blikjes komen namelijk uit Noorwegen, waar in Stavanger al een paar honderd jaar sproutjes worden gerookt en ingeblikt tot absoluut verrukkelijke 'Noorse sardientjes'. Zouden ze meer moeten doen, want sprout zweemt rustig rond maar sardientjes worden overbevist. Gelukkig zijn er sardientjes met MSC-keurmerk, dat een goed beheer en duurzame vangst garandeert. Sardientjes zijn al gaar en klaar om te eten. Ze zijn net als alle vette vis, goed voor je. Als je ze met het zachte graatje en al eet, krijg je naast gezonde vetzuren ook nog een stoot calcium binnen.

Met dit sardientjesrecept kan ik meteen mijn nieuwe, verslavende keukenspeeltje introduceren: de Gefu Spirelli, een soort puntenslijper voor groenten waarmee je verbijsterend simpel courgettes, winterwortels, komkommers, bietjes en rettich omtovert tot naar keuze dikke of dunne 'spaghetti'. Wie geen spirelli heeft, kan de courgette ook prima met een dunschiller of (kaas)schaaf in dunne linten schaven. Je kunt zelfs, héél trendy, de 'echte' spaghetti weglaten en alleen courgette-spaghetti gebruiken.

COURGETTESPAGHETTI MET SARDIENTJES • VOOR 2 • ZOMER

25 g blanke rozijnen • 25 g pijnboompitten • 1 grote courgette, kontjes eraf

1 blikje MSC-sardines op (olijf)olie (netto 120 g) • 160 g spaghetti • 1 teen knoflook, fijngenhakt • extra vierge olijfolie
geraspte schil van ½ biologische citroen • ½-1 bosje basilicum

Week de rozijnen tot gebruik in warm water. Verwarm twee diepe borden voor. Rooster de pijnboompitten lichtbruin in een droge koekenpan. Snijd de courgette met de grove kant van de 'spirelli' in spaghetti-sliertjes of schaf er dunne plakken van, halveer ze eventueel in de lengte. Giet de sardientjes af en vang de olie op. Verdeel de sardientjes met je handen in mooie stukjes. Kook de spaghetti beetgaar. Laat de rozijnen uitlekken. Verhit de sardientjes-olie in een wok, doe de

knoflook erbij, roerbak circa 1 minuut op laag vuur en voeg de courgetteslierten toe. Bestrooi met zout en roerbak voorzichtig circa 2 minuten op matig vuur. Giet de spaghetti af en meng er ruim olijfolie door. Schep er vervolgens in gedeelten – zodat de courgette en spaghetti mooi mengen – de courgetteslierten, rozijnen, citroenrasp en pijnboompitten door. Schep in de warme borden, knip de basilicum-blaadjes erboven fijn en rangschik de stukken sardientjes erop. Eet met kropsla.

RECEPTEN

Aardbeien met
zandkoekkruidels
en mascarpone 129
Advocaatmousse met
bitterkoekjes 185

Aligot 94

Asperges met ham
à la hollandaise 65
Asperges met zwezerik
en hollandaisesaus
met kervel 136

Aspergesalade met
aardappeltjes 16

Bananenkoek met
sinaasappel 58

Biet-appel-torentje 59

Blote borlottis op het gazon 88
Boerenkoolschotel in een nieuw
jasje met hamlapjes 64

Bonenburgers
met komkommer-
ananasguacamole 55

Bucket full of chicken 80

Chili con carne met chorizo
en rode wijn 146

Coquilles met bloemkool
en zwarte olijven 139

Costolette à la Milanese 113

Courgetteschotel 30

Courgettespaghetti
met sardientjes 177

Curry met aardappel,
linzen en spinazie 22

Driehoekjes van Pythagoras 33

Eendenborst met calvados
en groene peper 114

Filet américain 75

Gebakken sliptongetjes 85

Gebraden lamsbout met
rode wijnsaus 150

Gefrituurde courgette 93

Gegrilde gehaktballen met
rodecurry-yoghurtsaus 120

Gegrilde kip met gedroogde
tomaat 116

Gegrilde octopus met
peterseliedressing 158

Gegrilde sardines met
salsa verder 148

Gekaramelliseerde perzik
met coulis van aardbeien 99

Gele maïssoep met selderijroom
166

Gemberworteltaart met
chocoladeglazuur 39

Geroosterde kip met slakken
en ansjovis 135

Geroosterde kwartels gevuld
met kalfsgehakt 145

Geroosterde nazomergroenten
met kikkererwtensalade 180

Geroosterde varkensbuik
met koekkruiden en
basilicumjus 152

Gevulde inktvis met lamsoor 140
Griesmeelpudding met vermout
en granaatappel 126

Groene sla met
knoflookcroutons 111
Groenterozetjes met ansjovis 52

Haringsalade 46

Japanse pannenkoekjes 49

Keti-Koti bojo 36

Key lime pie 127

Kippenlevercurry met perzik 119

Koffie-chocolademousse 95

Kruidige linsensalade 60

Kugel 63

Lahmacun (Turkse pizza) 76

Lamsstooft met rode wijn 122

Linsensalade met gember-
koriander-limoen gremolata 15

Mosselen met chorizo
en rode wijn 151

Ossenstaart met wijn, port,
mandarijn en steranijs 157

Paddestoeflans en paddestoel-
salade met amandelen 184

Elke dag lekker eten

MEET DE KOKS VAN
de Volkskeuken

De Volkskeuken is een geliefde en inspirerende rubriek voor veel lezers van *de Volkskrant*.

Elke werkdag geven de Volkskoks Pay-Um Hin, Marie Louise Schipper, Marcus Huibers, Onno Kleyn, Tallina van den Hoed en Loethe Olthuis niet alleen recepten voor de dagelijkse dis maar en passant vertellen ze hun niet alledaagse observaties en belevenissen die zonder uitzondering leiden tot een bijzonder, gewoon, gemakkelijk of iets ingewikkelder maar altijd smakelijk gerecht.

Hierbij heeft elke kok zijn of haar eigen specialisme: van vegetarisch tot Aziatisch, van Bourgondisch tot lokaal en van gezinsmaaltijden tot de Franse keuken. En alles wat daar tussenin zit.

Behalve 90 heerlijke recepten biedt *Elke dag lekker eten* ook een kijkje in de keukens van de zes Volkskoks!



ISBN 978-94-6250-140-9



9 789462 501409

www.forteculinaire.nl