Casa Mia

Hoe Venetië mijn thuis werd

In een stil hoekje van Venetië, ver van de drukke routes en de menigten op het beroemde Piazza San Marco, staat een klein huis. Op de muren zit afgebladderd, vlekkerig lichtroze pleisterwerk. De ramen gaan schuil achter watermeloengroene luiken en kijken uit op een stil kanaal. Als je erlangs zou lopen, zou je het misschien niet eens opmerken, omdat je volledig in beslag wordt genomen door de mooie straten om je heen. Misschien ben je zelfs wel verdwaald – er zijn maar weinig mensen die doelbewust naar dit eenvoudige deel van de stad komen. Maar als je even stil zou blijven staan, vlak bij de groene deur, op de *campo* met de kersenboom, zou je mijn huis zien: het huis waar ik ben opgegroeid, waar mijn man en ik onze bruiloft hebben gevierd, waar mijn zoon heeft leren lopen en waar ik heb leren koken.

Dat dit kleine roze huis mijn thuis werd, was een gelukkig toeval. Ik ben niet in Venetië geboren. Mijn familie komt hier ook niet vandaan; we kwamen hier wonen toen ik klein was en ik kan me nauwelijks herinneren dat ik ergens anders heb gewoond. Ik heb geen herinneringen aan mijn eerste nacht in de slaapkamer op zolder of de eerste keer dat ik de stad vanaf het water zag. Ik weet nog wel dat mijn moeder me vertelde dat we hier een jaar zouden blijven – en dat ik vroeg of dat betekende dat ik niet naar school hoefde. Ik was zes. Ik moest natuurlijk wel naar school. En we bleven langer dan een jaar; we zijn nooit echt weggegaan.

Toen we hier kwamen, sprak ik geen woord Italiaans, behalve *ciao* en *gelato*. Ik ging naar de school in de buurt, een charmant oud klooster met gewelfde plafonds en een prachtige binnenplaats. Mijn lerares was een tengere non met een vriendelijk, gerimpeld gezicht en een onberispelijk gesteven nonnenkap. We noemden haar Madre Adolfa en zij heeft me met engelengeduld Italiaans geleerd. Ze sprak geen Engels; ik weet nog dat ze haar handen onder een roestige kraan hield, met haar natte vinger naar me wees en '*goccia*, *goccia*' – Italiaans voor 'waterdruppel' – riep. Ik heb heel lang gedacht dat het 'vinger' betekende.

Ik sprak al snel Italiaans, zij het met een Venetiaans accent en behoorlijk wat dialectwoorden. Na een tijdje raakte ik gewend aan het leven in een stad zonder auto's, waar je overal met de boot naartoe moet en waar de straten bij hoogwater overstromen – al heeft het nooit zijn charme verloren. Zoals veel mensen die ergens anders wonen dan waar ze geboren zijn, voel ik me niet verbonden met één nationaliteit: ik ben niet volledig Engels, noch volledig Italiaans, maar allebei een beetje. Venetië is altijd mijn thuis geweest en in de loop der tijd ben ik mezelf als Venetiaans gaan zien, al is dat een aangenomen identiteit.

Zoals dat gaat bij mensen die gek zijn op eten, draaien mijn mooiste jeugdherinneringen om eten. Wat dat betreft is er weinig veranderd. Ik weet nog steeds wat er bij bepaalde gebeurtenissen werd gegeten en hoe het was klaargemaakt: gepaneerde kalfsschnitzels *alla milanese* op onze bruiloft; panettone gevuld met pistacheroom als nagerecht met kerst twee jaar geleden; *bollito misto* met friszure salsa verde op de dag waarop mijn man me ten huwelijk vroeg, en koude tong met een flinke lading dijonmosterd, gevolgd door een hete chocoladesoufflé, op de avond voordat onze zoon, Aeneas, werd geboren.

Voor mij is eten veel meer dan iets noodzakelijks. Eten draait om herinneringen en gevoelens, weerspiegelt en versterkt onze gemoedstoestand en is een belangrijke manier om de band met onze naasten te versterken. Mijn ouders deden vroeger niets liever dan samen aan tafel gaan om te lunchen en daar tot ver na zonsondergang te blijven zitten. De meeste maaltijden waren chaotisch, met haastig bereide gerechten die we samen deelden en zelfgeplukte bloemen uit eigen tuin. Soms waren we met zes mensen, maar het konden er net zo goed twaalf of zelfs twintig zijn – hoe meer zielen, hoe meer vreugd. De geanimeerde gesprekken mengden zich met de geluiden van de messen en vorken die over de borden schraapten en de flarden van een opera van Verdi die uit de goedkope stereo in de keuken kwamen. Voor mij was die chaos iets magisch. Ik herinner me veel warmte, gulheid en plezier. Ons leven speelde zich af rond de eettafel en werd verrijkt door de gerechten die we aten en de mensen die meeaten. En ondertussen leerde ik niet alleen koken, maar ook hoe leuk dat kan zijn.

Het best bewaarde geheim van Venetië

Als je Italië goed kent, weet je dat elke regio zijn eigen keuken heeft, net zoals elke regio zijn eigen dialect heeft en een groot gevoel van regionale trots uitstraalt. Dat is niet verwonderlijk als je bedenkt dat Italië zoals we het nu kennen pas sinds 1861 bestaat. Voor die tijd was het niet meer dan een verzameling onafhankelijke vorstendommen en stadsstaten, die weinig meer gemeen hadden dan hun geografie.

Als je dus met Sicilianen over Italiaans eten praat, krijg je verhalen over pizza's en cannoli te horen en als je met Romeinen praat, vertellen ze over gefrituurde artisjokken en cacio e pepe. Wat Italianen onder 'echt Italiaans' eten verstaan, wordt nog steeds bepaald door waar ze vandaan komen, net zoals hun idee over hoe tomatensaus moet worden gemaakt wordt bepaald door hoe hun moeder dat doet. Het enige wat alle Italianen met elkaar gemeen hebben, is de eenvoud en passie waarmee ze koken en eten.

Venetië maakt pas sinds 1866 deel uit van Italië. De stad werd tussen 1797 en 1814 achtereenvolgens geregeerd door Napoleon en de Oostenrijkers, en kwam weer in handen van Oostenrijk nadat Napoleon was verslagen. In de middeleeuwen en de renaissance domineerde Venetië het Middellandse Zeegebied als een onafhankelijke republiek, La Serenissima. De stad heeft in de loop van zijn rijke geschiedenis kruisvaarders, kooplieden, pelgrims, kunstenaars, feestvierders, romantici, reizigers en handelaren uit het Oosten en Westen verwelkomd. Al deze mensen hebben hun sporen nagelaten en samen hebben ze een unieke stad gecreëerd. Deze rijkdom aan invloeden wordt niet alleen weerspiegeld in de bouwvallige muren en beroemde fresco's, maar ook in de Venetiaanse gerechten.

Het Venetiaanse eten – en daarmee bedoel ik het eten dat Venetianen eten – is misschien wel het best bewaarde geheim van Italië. De stad wordt elke maand bezocht door honderdduizenden toeristen. Als ze weer naar huis gaan, hebben ze in Venetië gegeten, maar niet Venetiaans gegeten; ze gaan naar *trattorie* die gericht zijn op toeristen. Het is het eten dat bij mensen thuis wordt bereid, met lokale ingrediënten en volgens recepten die van generatie op generatie worden doorgegeven, waar de Venetianen hun voldoening uit halen. Dat is Venetiaans eten en dat is waar ik over schrijf in dit boek. Het is romantisch en exotisch, met specerijen en buitenlandse smaken: pijnboompitten en rozijnen, laurierblaadjes en zoete azijn, bedwelmende saffraan en romige mascarpone. Zabaione, een licht en luchtig mengsel van marsala of prosecco, eieren en suiker, en romige risotto met doperwten die zo zoet en mals zijn dat je je afvraagt of je een nagerecht eet. Dit is het eten uit mijn jeugd – nostalgisch en troostrijk.

Ik heb dit boek om verschillende redenen met ontzettend veel plezier geschreven. Zo had ik een goed excuus (voor zover ik dat nodig had) om alle oude Venetiaanse kookboeken tevoorschijn te halen die ik maar kon vinden.

Sommige werden vroeger door mijn moeder gebruikt en hebben sindsdien stof vergaard op boekenplanken of jarenlang in dozen op zolder gelegen. Andere – boordevol verrukkelijke recepten – waren eenvoudige tweedehandsboeken, grotendeels in dialect geschreven en zonder foto's, over onderwerpen als asperges in de regio Veneto, de Joodse culinaire cultuur in Venetië en de traditionele gerechten uit de tijd van de patroonheiligen. Dit boek gaf me de kans om geweldige recepten te herontdekken die allang niet meer in de mode zijn en om voor het eerst eeuwenoude gerechten te maken waar ik als kind van had gehoord, maar die ik nog nooit had geproefd. De recepten die ik keer op keer maakte, hebben een plekje gekregen in dit boek.

Hoe ik kook

Ik ben geen kok, ik heb geen officiële opleiding gevolgd en mijn enige wapenfeiten zijn mijn grote eetlust, nieuwsgierigheid en het feit dat ik me in de keuken het gelukkigst voel. Ik kon als kind urenlang kijken hoe mijn moeder bloem, boter en eieren omtoverde tot cake, pasta en koekjes. Ik leerde van mijn vriendin Ornella hoe je gnocchi moet maken en van haar moeder, Maria, dat je een kopje kookwater door pastagerechten moet roeren, zodat de saus heerlijk romig wordt, zelfs zonder room. Ik leerde van mijn oudtante hoe je superlekkere boterachtige koekjes moet maken en van onze plaatselijke *pizzaiolo* Paolo hoe je pizzadeeg moet kneden.

Al mijn kennis over koken is het resultaat van jarenlang kijken wat anderen doen en dat vervolgens uitproberen in mijn eigen keuken; van vallen en opstaan, van rondlopen over de markt en met de kooplui praten, en van veel te veel middagen door kookboeken bladeren. Ik vind dat uit eten gaan, hoe chic het restaurant of exquis het eten ook is, altijd onderdoet voor thuis eten. En daar schrijf ik dus over: mooie, eenvoudige gerechten uit mijn eigen keuken.

Ik beweer niet dat ik een allesomvattende, of zelfs maar uitgebreide, catalogus van 'authentiek' Venetiaans eten heb gemaakt; dat was ook nooit mijn bedoeling. Het enige wat ik te bieden heb, is een eerlijk verhaal over mijn leven in de stad en wat de stad voor mij betekent. Je zult zien dat er een paar traditionele gerechten ontbreken in dit boek: *baccalà alla veneziana* bijvoorbeeld, waarvoor je stokvis dagenlang moet weken, daarna in melk moet pocheren en tot slot met olijfolie moet kloppen. Ik ben gek op baccalà, maar eet het in een restaurant; het zou niet in me opkomen om het thuis te maken.

In dit boek staan de gerechten die het meest voor mij betekenen en waar ik in de loop der jaren het meeste plezier aan heb beleefd. Samen laten ze zien hoe ik kook. Simpel, vers, kleurrijk – altijd overvloedig – Venetiaans.

Il Caffè

Zoete ontbijtgerechten

Een Venetiaans ontbijt lijkt eigenlijk niet eens op een ontbijt. Het is frivool, extravagant en een onweerstaanbaar leuke manier om de dag te beginnen, terwijl het op geen enkele manier pretendeert gezond te zijn.

Een Italiaans ontbijt is geen uitgebreid gebeuren en toont aan dat de eenvoudigste dingen vaak het voortreffelijkst zijn – en dat geldt met name voor eten. Het Venetiaanse ontbijt is daarop geen uitzondering. Het bestaat meestal uit iets zoets: een warm zoet broodje, met suiker bestrooide koekjes of misschien een plak cake met appels of rozijnen, vrijwel altijd in combinatie met een kop koffie met veel melk.

Mijn favoriete ontbijt is *brioche* (zie blz. 25). Die lijken verwarrend genoeg nauwelijks op het gelijknamige, populaire Franse zoete brood; het zijn eerder een soort croissants, maar het deeg, dat met eieren en royale hoeveelheden boter wordt gemaakt, is zachter, zoeter en minder kruimelig dan dat van een traditionele croissant. Het belangrijkste kenmerk is dat een Venetiaanse brioche een vulling heeft. Die bestaat meestal uit abrikozenjam, maar kan ook uit chocolade, custard, honing of, minder gebruikelijk (en een favoriet van mij), zachte groene pistacheboter bestaan.

Voor mij staan de vroege ochtenden in Venetië in het teken van de zoete, bedwelmende geur van versgebakken brioche. De meeste cafés maken elke ochtend zelf brioche, in piepkleine keukentjes achter de bar. De geur trekt in de vroege uurtjes van de dag door de straten, terwijl de cafés hun deuren openen en zich klaarmaken voor de ochtenddrukte, en hun bakkers zoete lekkernijen uit de ovens toveren.

De meeste Venetianen ontbijten buiten de deur: staand aan de bar van hun favoriete café, op weg naar hun werk, school, de markt of waar ze die dag ook naartoe moeten. Staand ontbijten klinkt misschien heel onbeschaafd, maar heeft iets heel sociaals. Als je met je koffie en je broodje aan de bar staat, knoop je algauw een gesprek aan – over het weer, het getij, de plaatselijke roddels – met de barista of je buren, die naast je staan te eten en een plekje voor hun porseleinen kopje proberen te vinden. Koffie in Venetië is nooit om mee te nemen.

Dit is hoe ik ontbeet in mijn jeugd. En nog steeds proberen we met het hele gezin te ontbijten in het café; het is misschien wel mijn favoriete moment van de dag en absoluut de beste manier om de dag te beginnen. We gaan meestal naar het piepkleine, drukke familiecafé om de hoek, dat we liefkozend 'The Orange Café' noemen, omdat er ooit een paar feloranje tafels en een verbleekte, oranje nepleren muurbank in de achterkamer stonden. Deze zijn allang vervangen door minder opvallende exemplaren, maar de naam is blijven hangen en maakt nu deel uit van de familieoverlevering.

Het is misschien een beetje ironisch dat het ontbijt de maaltijd is die ik het minst vaak maak, terwijl ik deze recepten – voor zoete broodjes, koekjes, cake enzovoort – met het meeste plezier maak. Ik heb een speciaal plekje in mijn hart (en maag) voor gebak; niet alleen omdat ik het zo graag eet (heel graag zelfs), maar ook omdat ik van het ritueel van de bereiding houd.

Nu ik jaren in de keuken heb geëxperimenteerd, kan ik wel zeggen dat de manier waarop bloem, boter en eieren op magische wijze in verrukkelijke cakes, broodjes en koekjes veranderen mij de grootste kick geeft. En die onovertroffen geur van iets zoets in mijn oven zorgt ervoor dat mijn huis, en mijn keuken, aanvoelt als de plek waar ik het liefst wil zijn. In dit hoofdstuk vind je dus de recepten die ik vaak maak, en niet alleen voor het ontbijt, zoals het eigenlijk hoort; als we 's ochtends niet naar 'The Orange Café' gaan, omdat we liever thuis rond de keukentafel zitten met een grote pot koffie en de ochtendkrant, maak ik met liefde een yoghurtcake, appel-walnotencake of zelfgebakken *kiefer* (croissants met amandelspijs, zie blz. 19). Maar ik serveer iets wat een Italiaan een 'ontbijtcake' zou noemen net zo lief bij de middagthee of na de lunch of het diner, als nagerecht.

STICKY ABRIKOZEN-ROZIJNENBROODJES

Kranz

Toen de Oostenrijkers in het begin van de negentiende eeuw Venetië bezetten, schonken ze de stad een rijkdom aan zoete broodjes, waarvan ik deze kleverige broodjes met abrikozenjam en rozijnen het allerlekkerst vind.

Kranz bestaat traditioneel uit afwisselende laagjes bladerdeeg en briochedeeg, die om elkaar heen gedraaid worden. Puur voor het gemak gebruik ik alleen bladerdeeg. Ik vind het resultaat minstens zo lekker als de verfijndere tegenhangers van de *pasticcerie*.

Voor 8 stuks

100 g rozijnen
100 g gekonfijte citrusschillen, fijngehakt
sap van 1 sinaasappel
1 el brandewijn
2 vellen bladerdeeg, elk 320 g
200 g abrikozenjam
1 ei, licht geklopt
60 g fijne kristalsuiker
50 ml water

Doe de rozijnen en gekonfijte citrusschillen in een kleine kom, roer het sinaasappelsap en de brandewijn erdoor en laat dit 20-30 min. staan. Verwarm de oven voor op 180 °C.

Leg een vel bladerdeeg op een werkvlak en bestrijk het met twee derde van de jam; strijk de jam helemaal tot aan de randen. Giet de rozijnen en gekonfijte citrusschillen af en strooi twee derde hiervan over de jam. Leg het andere vel bladerdeeg erop. Snijd de vellen bladerdeeg met een scherp mes overlangs doormidden. Strijk de resterende jam over een van de stukken, strooi de resterende rozijnen en gekonfijte citrusschillen erover en leg het andere stuk erop. Snijd deze rechthoek overdwars in acht repen. Pak de uiteinden van elke reep vast en draai de reep twee of drie keer rond. Leg de repen op een met bakpapier beklede bakplaat. bestrijk ze met geklopt ei en bak ze 20-25 min., tot ze goudbruin zijn. Haal ze uit de oven en laat ze 5-10 min. afkoelen.

Verhit ondertussen de kristalsuiker en het water al roerend in een kleine pan tot het mengsel suddert en de suiker opgelost is. Bestrijk de warme broodjes met deze siroop. Eet de broodjes als ze nog warm en kleverig zijn of laat ze afkoelen.

 Zie blz. 17

CROISSANTS MET AMANDELSPIJS

Kiefer

Net als de *kranz* werden *kiefer* populair in Venetië toen de Oostenrijkers de stad in de vroege negentiende eeuw bezetten. Deze boterachtige, met poedersuiker bestrooide amandelcroissants liggen 's ochtends als eerste in de bakkerijen, cafés en *pasticcerie* van de stad. Ze zijn kleiner dan gewone amandelcroissants en smaken verrukkelijk. Ik eet er vaak twee als ontbijt, voornamelijk omdat ze zo onweerstaanbaar zijn.

Dit recept is heel simpel, omdat er kant-en-klaar bladerdeeg wordt gebruikt. Het belangrijkste is dat je de croissants goed dicht moet drukken, zodat de vulling er niet uit loopt tijdens het bakken. Verder kan er eigenlijk niks misgaan.

Voor 10 stuks

2 vellen bladerdeeg, elk 320 g
1 grote eidooier, licht geklopt
30 g geschaafde amandelen
2 el poedersuiker

Vulling
90 g amandelmeel
70 g fijne kristalsuiker
1½ tl abrikozenjam
snufje zout
1 groot eiwit, licht geklopt met een vork

Verwarm de oven voor op 220 °C. Maak de vulling: doe het amandelmeel, de suiker, jam en het zout in een kom en meng goed. Voeg het eiwit toe en roer tot je een dikke, marsepeinachtige pasta hebt.

Leg de vellen bladerdeeg op een werkvlak en snijd elk vel in vijf driehoeken met een onderkant van 12-14 cm en zijkanten van 24 cm. Schep een theelepel vulling op de onderkant van elke driehoek; de vulling moet in het midden en op ongeveer 3 cm van de rand liggen. Gebruik niet te veel vulling; je hebt echt maar 1 theelepel nodig, anders loopt de vulling tijdens het bakken uit de croissant. Vouw de onderste rand van de driehoek over de vulling, probeer de rand onder de vulling te stoppen en rol het deeg zo strak mogelijk op. Buig de uiteinden voorzichtig naar binnen, zodat je halvemaantjes krijgt. Druk het deeg waar nodig goed dicht. Herhaal dit met de resterende driehoeken. Leg de croissants op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bestrijk de croissants met geklopte eidooier en bestrooi ze royaal met geschaafde amandelen. Bak ze ongeveer 20 min., tot ze rondom goudgeel zijn. Haal de bakplaat uit de oven en zeef de poedersuiker royaal over de gloeiend hete croissants, zodat de poedersuiker deels smelt en erin trekt. Laat de croissants enigszins afkoelen en leg ze daarna op een rooster. Eet ze warm of koud.

Zie blz. 21

APPEL-HONING-WALNOTENCAKE

Torta di mele, miele e noci

Iedere zichzelf respecterende Italiaanse mamma heeft een recept voor appelcake, die ze zowel als ontbijt als bij de thee serveert. Dat geldt ook voor Venetianen. Ik ben vooral gek op deze versie met yoghurt, die alleen gezoet wordt met honing, appels en een beetje suiker om de bovenkant te karamelliseren. De balans tussen voedzaam en lekker is precies goed. De cake is ook heel snel en simpel te maken: je hoeft alleen maar de ingrediënten in een kom te doen (ik neem niet eens de moeite om de appels te schillen) en te mengen. Dat is zelfs 's ochtends vroeg prima te doen.

Voor 8-10 personen

4-5 handappels (ongeveer 600 g)
3 grote eieren
120 g honing
125 g yoghurt
50 ml olijfolie
210 g zelfrijzend bakmeel
50 g walnoten, in stukjes
25 g gezouten boter, in blokjes
35 g ruwe rietsuiker

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een springvorm van 23 cm in met boter of olie en bekleed de bodem en zijkant met bakpapier.

Verwijder het klokhuis uit de appels en snijd ze overlangs in halvemaantjes. Hak de helft van de plakjes appel grof en leg de rest apart voor de garnering.

Doe de eieren en honing in een kom en klop ze 2-3 min. flink met een elektrische handmixer (of iets langer met de hand), tot het mengsel bleek en luchtig is. Roer de yoghurt erdoor met een houten lepel. Sprenkel de olijfolie erover en roer tot alles goed gemengd is. Zeef het meel erboven en meng tot er geen klontjes meer zijn. Voeg tot slot de gehakte appels en walnoten toe en roer goed. Schep het beslag in de springvorm en strijk de bovenkant glad met de bolle kant van een lepel. Leg de plakjes appel erop (ik leg ze meestal in een cirkel langs de rand). Verdeel de blokjes boter over de cake en strooi de suiker erover.

Bak de cake ongeveer 45 min., tot hij goudbruin is en terugveert als je zachtjes op de bovenkant drukt; een in het midden gestoken mes of spies moet er schoon uit komen. Laat de cake 10 min. afkoelen in de vorm. Zet hem daarna op een rooster. Eet de cake warm of op kamertemperatuur.

Zie blz. 22

ABRIKOZENCROISSANTS

Brioche alla marmellata

Dit is een soort kruising tussen een croissant en een zoet broodje met een beetje jam in het midden. Ik heb abrikozenjam gebruikt, niet alleen omdat het zo hoort, maar ook omdat het mijn favoriet is. Je kunt natuurlijk ook aardbeien-, vijgen- of kersenjam gebruiken – of een lepeltje marmelade, honing of purechocoladepasta.

Voor 6 stuks

350 g witbroodmeel
40 g fijne kristalsuiker, plus 1 el voor het bestrooien
7 g instantgist
flinke snuf zout
250 g koude gezouten boter, in blokjes
1,25 dl volle melk
50 ml water
2 grote eieren
6 tl abrikozenjam

Doe de droge ingrediënten in een keukenmachine en meng kort. Voeg de boter toe en meng een paar seconden, tot het mengsel op kiezelstenen lijkt. Doe het in een kom.

Meng de melk, het water en 1 ei. Maak een kuiltje in het midden van het meelmengsel en schenk de melk erin. Roer met een tafelmes tot er een kleverig, klonterig deeg ontstaat. Maak een bal van het deeg, dek de kom af met huishoudfolie en laat het deeg 4 uur rusten in de koelkast, of tot het in volume verdubbeld is.

Leg het deeg op een met meel bestoven werkvlak en rol het uit tot een lange, dunne rechthoek van ongeveer 50 x 20 cm. Vouw het bovenste eenderde deel naar beneden en het onderste eenderde deel naar boven, alsof je een brief in drieën vouwt. Draai het deeg een kwartslag en rol het weer uit tot een lange, dunne rechthoek. Herhaal het uitrollen, vouwen en draaien drie keer. Probeer zo snel mogelijk te werken; als het deeg te warm en kleverig wordt, kun je het in huishoudfolie wikkelen en even in de koelkast leggen. Leg het deeg op een bakplaat, dek het af met huishoudfolie en leg het 4 uur (of een nacht) in de koelkast.

Rol het deeg uit op een met meel bestoven werkvlak tot een rechthoek van 36 x 14 cm en ongeveer 5 mm dik. Snijd het in zes driehoeken met een onderkant van 12-14 cm en zijkanten van 24 cm. Schep een theelepel jam op de onderkant van elke driehoek, op ongeveer 3 cm van de rand. Gebruik niet te veel jam, anders loopt de jam tijdens het bakken uit de croissants. Vouw de onderste rand van elke driehoek over de jam, probeer de rand onder de jam te stoppen en rol het deeg zo strak mogelijk op; rek de driehoek uit, zodat de punt onder de croissant komt te liggen. Buig de uiteinden voorzichtig naar binnen en druk het deeg waar nodig goed dicht.

Leg de croissants op een met bakpapier beklede bakplaat, dek ze af met huishoudfolie en zet ze 1 uur op een warme plek, of tot ze in volume verdubbeld zijn. Verwarm ondertussen de oven voor op 220 °C.

Klop het andere ei lichtjes en bestrijk de croissants voorzichtig. Bestrooi ze royaal met suiker. Bak ze ongeveer 20 min., tot ze goudgeel zijn. Haal ze uit de oven en laat ze enigszins afkoelen. Leg ze op een rooster en laat ze minstens 15-20 min. afkoelen voordat je ze opeet, anders is de jam nog vloeibaar.

Zie blz. 27