



80k

Piments fort
€ 0,75/kg
FRANCE

Jambouilles
€ 2,20/kg



fran se kook kunst

koken, kunst en columns

recepten **Nort Van Hoof**

illustraties **Willem Weenink**

tekst **Margriet Weenink**

TERRA

voorwoord

De Nederlandse kok Nort van Hoof - of Norbert, zoals de Fransen hem noemen - is een begrip geworden in onze regio. En niet alleen in onze regio, want ook van ver daarbuiten weten veel mensen hem te vinden. Nederlanders, Belgen, Zwitsers en Fransen, al of niet op vakantie in de Ardèche. Sommigen van hen koesteren nog papillenprikkelende herinneringen aan Norts culinaire hoogstandjes uit vroegere jaren. Maar al die mensen willen hetzelfde: gezellig en lekker eten bij Nort en zijn charmante Elaine. Als ik bij Nort eet, moet ik soms denken aan een andere kunstenaar: Karel Appel. Jawel, de gerechten van Nort zijn ook een feest voor het oog, maar ik doel op Karels beroemde uitspraak 'Ik rotzooi maar wat aan...' Al moge het duidelijk zijn dat we dat niet al te letterlijk moeten nemen. Toen wij, na een keer of vijftien steeds weer iets nieuws bij Nort genoten te hebben, aan hem vroegen of hij soms 'ergens' bijhield wat hij ons zoal voorgeschoteld had, keek hij ons lichtelijk verbaasd en geamuseerd aan en zei: 'Eh, nee, ik vind het gewoon leuk om steeds weer nieuwe dingen uit te proberen, nieuwe combinaties, nieuwe smaken...'

Nort struint winkels af, bezoekt markten en heeft zo langzamerhand zijn eigen specifieke adresjes in de regio om aan de beste ingrediënten te komen. Bij de aanschaf begint de inspiratie al te borrelen, en gesterkt door een schat aan ervaring weet hij altijd weer nieuwe creaties te bedenken. Zo creatief, zo oorspronkelijk, een kunstenaar! Geen wonder dat Margriet begon te denken aan een tweede boek met zijn kookideeën. Elk gerecht wordt door de bedenker en maker aan tafel van uitleg voorzien in onze moedertaal of in vloeiend Frans. En als Nort dan zijn culinaire zegje gedaan heeft en er al enthousiast op de fraaie creatie en de heerlijke geuren gereageerd wordt, gaat hij soms, tot groot vermaak van zijn gasten, zingend terug naar zijn heiligdom: de keuken. Nou ja, zingend? Hij kan helemaal niet zingen. Maar koken des te beter!

Franse kookkunst is een boek met heerlijke recepten van regionale producten. Opgetekend door een creatieve kok, Nort van Hoof, met mooie gedichten en leuke verhalen van schrijfster Margriet Weenink en met kleurrijke schilderijen en tekeningen van mijn hand.

Margriet, Nort en ik wensen u veel lees- en kijkplezier, maar vooral: 'Bon Appétit !'

Willem Weenink





inhoud

tomaten	10
kastanjes	22
olijven	34
vis	42
knoflook	54
paddenstoelen	64
kip	76
appels	88
pruimen	100
varkens	112
eieren	124
schapen	136
citroenen	148
kruiden & groenten	158



inleiding

Koken is een kunst en in dit opzicht is Nort van Hoof zeker een kunstenaar. Zijn gerechten zijn iedere keer unieke creaties. Met dezelfde ingrediënten kan hij telkens weer een nieuw resultaat op je bord toveren. Een sterkok zonder ster, die de sterren van de hemel kookt. Na jaren voor een baas te hebben gewerkt en met een schat aan opgedane ervaring hebben Nort en zijn vrouw Elaine in 2000 hun eigen restaurant 'Pur et Simple' geopend. De naam vertaalde hun gevoel en hun ideeën. Het werd een enorm succes en de agenda was maanden van tevoren al volgeboekt.

Na zeven jaar realiseerden ze zich dat ze dit ritme niet vol konden houden en besloten ze om een nieuwe uitdaging aan te gaan. Ze vonden een mooie plek in de Ardèche en zo ontstond 'Eclats de Vie', chambres en table d'hôtes. Nort vindt koken, mensen culinair verrassen en verwennen, een van de schitterendste dingen in het leven. Zijn restaurant heet dan ook niet voor niets 'Eclats de Vie'.

In 1998 zag zijn eerste boek, *Koken op een Berg*, het levenslicht. Op 12-jarige leeftijd wist hij al dat hij kok wilde worden. En dat niet alleen, hij wilde koken op een berg in Frankrijk. Op zijn 26ste maakte hij zijn droom waar en werd kok in een gerestaureerd 12de-eeuws Benedictijner klooster op een berg in de Zuid-Franse Cévennes. Inmiddels is Nort met zijn 'belle Elaine' de berg over en neergestreken in de Vallée de la Drobie in de Cévennes Ardéchoises.

'Bergen en dalen ontmoeten elkaar niet, doch mensen wel!' Deze oer-Hollandse spreuk is zeker van toepassing op Nort en Elaine, want mensen van allerlei nationaliteiten rond de tafel is hun grootste passie. Enthousiaste liefhebbers van Norts kookkunst volgen hem dan ook overal. En niet zonder reden, want hij is een originele en zeer geïnspireerde kok. In sterren is hij niet geïnteresseerd, maar zelf ook aanschuiven in zijn restaurant en een glaasje meedrinken met zijn gasten is voor hem top. Dit tweede boek met recepten van Nort van Hoof, *Franse kookkunst*, is ontstaan in samenwerking met Willem Weenink (beeldend kunstenaar) en Margriet Weenink (auteur).



tomaten

“

Een tomaat is rood, rond, vlezig, sappig en met een pittige bite.

Tenminste zo zou het moeten zijn, ware het niet dat de tomaten in West-Europa voornamelijk op steenwol in kassen worden geteeld. Waterige, gelijkvormige tomaten zijn het resultaat. Gelukkig is dit in onze vallei niet het geval. Elke zichzelf respecterende Ardéchois heeft wel zijn eigen ‘**potager**’, zijn groentetuin met daarin de tros-, de vlees-, of de kerstomaat. Sommige enthousiastelingen telen nog exotischer varianten zoals de gele of de bruine tomaat en de ‘**Coeur de Boeuf**’, de platte, zeer smaakvolle tomaat met dikke ribbels. Dat is nog eens een bite!

Officieel zijn er wel zestig soorten van deze populaire en gezonde vrucht. Alhoewel, gezond? De vrucht mag dat dan wel zijn, maar de rest van de plant is giftig. Aanvankelijk werden tomaten als sierplant gekweekt. Maar rond 1750 kwamen ze er in Frankrijk en Italië achter dat de gele vruchtjes eetbaar waren. Door kruising en selectie kreeg de tomaat daarna zijn rode kleur, en vanaf 1850 is het een veelgebruikt product in de Europese keuken.

De tomaat, die slechts 20 kcal per 100 gram levert, is bovendien rijk aan de sterke anti-oxidant lycopene.

En volgens de bekende wijnschrijver Harold Hamersma is de tomaat zeker gezond. Raadpleeg zijn grandioze boek *Wijnreis door mijn lichaam*. Onder het motto ‘tomaatje voor het prostaatje’ zegt hij dat de rode tomaat samen met rode wijn bescherming biedt tegen prostaatkanker. Dus mannen, laat de rode

wijn maar vloeien en de rode tomaten maar rollen!

Maar deze warmteminnende en gulzige plant wordt ook als **afrodisiacum** aanbevolen. De Fransen noemen de tomaat dan ook niet voor niets ‘pomme d’amour’.

Behoort de tomaat nu eigenlijk tot de groente of tot het fruit?

Culinair gezien is het een groente, en in Amerika werd dat in 1893 al door het Hooggerechtshof vastgelegd. Dit had te maken met de verschillende belastingtarieven die golden voor groente en fruit. Daarnaast is het gooien van tomaten van oudsher een vorm van **protest** tegen slechte prestaties. Dat is de reden voor de naam van filmrecensiewebsite ‘Rotten Tomatoes’.

Met tomaten gooien naar Nort vanwege wanprestaties is niet nodig. Dat bewijzen de volgende heerlijke (tomaten)recepten.

tomaten

sappig rond
gezond
gestoofd
in zomerse
zon

met troebel zaad
en dikke lijsten

daar kun je soep van koken
zou je
zeggen

rauw
gebakken
gestoofd

of
vullen
met farce

met vooral
veel
zuidelijke
kruiden
of bieslook en
basil





VERSILUB

gevulde tomaten

Voor 6 personen

6 grote tomaten
1 ui
3 teentjes knoflook
400 g half om half
gehakt
1 ei
50 g broodkruim
1 el gehakte peterselie

Bereiding

- > Verwarm de oven voor op 180°C.
- > Was de tomaten en snijd de kapjes eraf.
- > Hol de tomaten uit met een lepel.
- > Pel de ui en knoflook en snijd ze fijn.
- > Doe het gehakt in een kom, voeg de ui, knoflook, het ei, broodkruim en de peterselie toe en meng alles goed.
- > Vul de tomaten royaal, zodat er een bolle kop op zit, en druk het kapje erop.
- > Doe ze in een ovenschaal en zet ze 20 minuten in de oven.

aardappelbeignet met gedroogde tomaten

Voor 4 personen

8 aardappelen
200 g bloem
250 ml bier
1 ei
100 g gedroogde
tomaten (fijngesneden)
½ eetlepel pesto
zout en peper
olie om te frituren
8 satéprikkers

Bereiding

- > *Schil de aardappelen en kook ze met een beetje zout gaar.*
- > *Giet de aardappelen af en laat ze afkoelen.*
- > *Doe de bloem en het bier in een kom en roer met behulp van een garde tot er een homogene massa ontstaat.*
- > *Voeg het ei en de tomaten en pesto toe en breng op smaak met zout en peper.*
- > *Verhit de olie of frituurpan tot 160°C.*
- > *Steek de aardappelen op een satéprikker en haal ze door het beslag heen.*
- > *Frituur de aardappelen.*

Opmerking

Gedroogde tomaten zijn vaak al wat aan de zoute kant. Let dus op dat u niet te veel zout toevoegt aan het beslag.

TIP

Je kunt de satéprikker vervangen door een takje rozemarijn en in plaats van aardappelen kun je ook stukjes kipfilet nemen.

koude tomatensoep met geitenkaas

Voor 4 personen

250 g tomaten
½ komkommer
1 rode paprika
1 groene paprika
1 ui
2 teentjes knoflook
½ liter groentebouillon
1 el witte balsamico-
azijn
2 el olijfolie extra
vierge
zout en peper
bieslook
100 g verse geitenkaas

Bereiding

- > Ontvel de tomaten en snijd ze in vieren.
- > Ontdoe ze van het zaad.
- > Snijd van de komkommer en paprika totaal ongeveer 75 gram af voor de garnering.
- > Snijd de rest van de groenten in stukken.
Doe ze samen met de knoflook en groentebouillon in de blender en mix alles.
- > Voeg de azijn, olijfolie en zout en peper toe.
Mix het geheel nog eens.
- > Snijd de groenten voor de garnituur in kleine blokjes.
- > Serveer de soep in een diep bord, strooi er wat bieslook over, garneer met de groenten en kruimel wat verse geitenkaas in de soep.

salade mechouia

Voor 4 personen

4 tomaten
2 rode paprika's
2 groene paprika's
1 rode ui
3 teentjes knoflook
4 el olijfolie
2 el rodewijnazijn
1 mespuntje sambal
zout
enkele blaadjes
basilicum

Bereiding

- > Verwarm de oven voor op 200°C.
- > Leg de tomaten, paprika's, ui en knoflook in hun geheel in een ovenschaal en laat ze ongeveer 20 minuten kleuren in de oven.
- > Ontdoe de gegrilleerde groenten van hun vel en haal het zaad eruit; pel de tomaten en verwijder de zaadlijsten.
- > Hak alles grof met een koksmes.
- > Voeg de olijfolie, azijn en sambal toe, breng op smaak met zout en meng alle ingrediënten.
- > Laat minimaal 1 uur marineren in de koelkast.
- > Snijd de blaadjes basilicum en voeg ze toe aan de salade.

TIP

Een leuke lunchtip is een bruschetta serveren bij deze salade. Een bruschetta is een geroosterd broodje ingewreven met knoflook.



sappige gezonde
snoepjes