

NINA

*St Tropez*





**INLEIDING 7**

**DRANKJES EN HAPJES 123**  
APÉRITIFS ET CANAPÉS

**ONTBIJT 9**  
PETIT DÉJEUNER

**DINER 153**  
DÎNER

**LUNCH 39**  
DÉJEUNER

**DESSERT 211**  
DESSERT

**THEETIJD 95**  
GOÛTER

**REGISTER 250**  
**DANKBETUIGING 255**

# INLEIDING

HET BEGON ALLEMAAL toen mijn ouders nog jong waren en elkaar in de zomervakantie leerden kennen op de stranden van Saint-Tropez. Vanaf dat moment ging mijn familie elk jaar naar dit prachtige vissersdorpje en sinds mijn geboorte ben ik er elke zomer te vinden geweest. Dit boek is mijn persoonlijke, culinaire reisverslag over deze historische kustplaats en zijn omgeving. In mijn Citroën-bestelwagen uit de jaren zeventig, op de boot van onze buurman en op mijn oude, vertrouwde fiets heb ik de Provençaalse keuken verkend. Ik vind het geweldig om recepten te creëren die geïnspireerd zijn op de lokale bevolking, plaatsen en verhalen uit mijn jeugd en dat doe ik vol passie voor de manier waarop langs de Franse Riviera heerlijke, krachtige, kleurrijke, verse gerechten worden bereid.

In en rond Saint-Tropez vind je kunstenaars, vissers, wijngaarden, geheime fietspaden, bric-à-bracmarkten, geweldige restaurants en boeren die, ver van de bewoonde wereld, fantastisch voedsel produceren. Ik wil je graag de traditionele en vaak vergeten kant

van deze kustplaats laten zien – ver weg van de enorme jachten en de knallende champagneturken. Ik laat je kennismaken met de huisgemaakte ratatouille van Le Mazagran, de flinterdunne Provençaalse pizza's van Elvis, de bouillabaisse van Jacques Féline, de croissants van de bakkers van pâtisserie Sénéquier en de ijsjes uit de gezellige ijssalon Del-Rey. Dit boek gaat niet over het nieuwe Saint-Tropez, maar over het échte Saint-Tropez, dat sinds zijn glorietijd in de jaren vijftig niet veel is veranderd en nog steeds een vleugje ouderwetse glamour uitstraalt.

In dit boek is een rol weggelegd voor plaatsen waar ik mijn hele leven al kom. Ik geef je mijn versies van de klassieke Zuid-Franse recepten voor onder andere gastronomische ontbijtjes, picknicklunches, lekkernijen voor bij de thee en indrukwekkende etentjes.

Aan de hand van zijn heerlijke gerechten, fascinerende verleden en verbluffend mooie omgeving, neem ik je mee op ontdekkingsreis door het Saint-Tropez waar ik zomer na zomer verliefd op ben geworden.



# SALADE DE CHÈVRE CHAUD DE LA PLACE DU SUD

# WARME- GEITENKAAS- SALADE VAN LA PLACE DU SUD

## VOOR 2 PERSONEN

100 gr hazelnoten  
1 krop botersla  
50 gr rucola  
4 paarse vijgen, in vieren  
1 eetl. olijfolie  
150 gr geitenkaas

## VOOR DE DRESSING

2 theel. honing  
3 eetl. extra vergine olijfolie  
1 eetl. citroensap  
1 theel. gehakte verse  
tijmblaadjes  
zeezout en zwarte peper

*Ik word al vrolijk als ik aan deze salade denk, want hij herinnert me aan de dagen waarop mijn oma Bubi en ik gingen lunchen op La Place du Sud.*

*Om daar te komen, moesten we vanaf ons huis vijf minuutjes wandelen over een brug. Op de terugweg wilde Bubi altijd even uitrusten en dan gingen we gezellig samen op het bankje aan de voet van de brug zitten.*

Meng alle ingrediënten voor de dressing in een kom, proef en breng de dressing zo nodig op smaak. Verhit een koekenpan op hoog vuur en rooster daarin de hazelnoten tot ze licht zijn verkleurd. Schud de pan regelmatig. Haal de noten uit de pan en laat ze afkoelen. Hak ongeveer de helft van de noten grof en laat de rest heel. Was de slablaadjes en de rucola en droog ze in een slacentrifuge. Scheur ze in stukjes en doe ze in een mengkom. Voeg de vijgen en de hazelnoten toe.

Doe de olijfolie in de eerder gebruikte koekenpan en zet de pan op matig vuur. Snijd de geitenkaas in plakjes van 1 centimeter dik. Zodra de olie heet is, voeg je de plakjes geitenkaas toe. Bak ze ongeveer 1 minuut tot ze goudgeel zijn, draai ze om en bak de andere kant. Haal de geitenkaas uit de pan en schep er 1 eetlepel van de honingdressing over. Hussel de rest van de dressing door de salade. Verdeel een paar warme plakjes geitenkaas over serveerborden, leg een bergje slablaadjes en rucola erop en schep de hazelnoten en de vijgen erover. Maak de salade af met de laatste plakjes geitenkaas en serveer hem meteen.





# BROCHETTES DE SAINT-JACQUES ET CHORIZO AU THYM

# SINT-JAKOBS- SCHELPSPIESJES MET CHORIZO EN TIJM

## VOOR 4 PERSONEN

350 gr verse sint-jakobsschelpen,  
kuit verwijderd  
100 gr zachte bakchorizo  
blaadjes van 1 bosje verse tijm,  
grof gehakt  
5 eetl. olijfolie  
150 gr kerstomaten  
2 citroenen  
20 gr ongezouten boter  
zeezout en zwarte peper

*Brochettes de Saint-Jacques is een typisch Zuid-Frans gerecht, waaraan ik mijn geliefde bloedrode Spaanse chorizo heb toegevoegd. Je hebt zestien houten satéprikkers van 12 centimeter nodig; je kunt grotere spiesen maken, maar die moeten natuurlijk wel in je pan passen. Ik vind het makkelijker om de sint-jakobsschelpen zonder kuit te bakken, maar je mag het er wat mij betreft aan laten zitten.*

Spoel de sint-jakobsschelpen voorzichtig af onder koud stromend water en dep ze droog met keukenpapier. Snijd de chorizo in stukjes die ongeveer zo groot zijn als de sint-jakobsschelpen. Doe de sint-jakobsschelpen, de chorizo en de helft van de tijm in een kom en voeg een beetje van de olijfolie en zout en peper naar smaak toe. Hussel tot alles bedekt is met een laagje olijfolie.

Rijg de sint-jakobsschelpen, de chorizo en de tomaten aan houten satéprikkers en strooi de rest van de tijm erover. Verhit de overgebleven olijfolie in twee grote koekenpannen op matig tot hoog vuur. Zodra de olie heet is, bak je de spiesjes 4-5 minuten tot ze rondom goudbruin zijn, draai ze af en toe om. Een minuut voordat de spiesjes klaar zijn, knijp je er 1 citroen boven uit. Leg de spiesjes voorzichtig op een stapeltje op een serveerschaal. Zet het vuur lager en knijp boven elke pan een halve citroen uit. Schraap met een houten lepel de aanbaksels van de bodem van de pannen en verdeel de boter over beide pannen. Laat de prachtig roze saus al roerend even koken en sprenkel hem over de spiesjes.



# GÂTEAU DE MARIAGE AU CITRON ET AU SAFRAN

## BRUIDSTAART MET CITROEN EN SAFFRAAN

### VOOR 8 PERSONEN

flink mespuntje saffraandraadjes  
120 gr zachte ongezoeten boter,  
in blokjes, plus wat extra  
om in te vetten  
180 gr fijne kristalsuiker  
180 gr amandelmeel  
130 gr tarwebloem  
1 theel. bakpoeder  
2 theel. maanzaadjes  
fijn geraspte schil en sap van  
2 biologische citroenen  
4 middelgrote scharreleieren,  
licht losgeklopt

### VOOR HET GLAZUUR

100 gr zachte ongezoeten boter  
80 gr poedersuiker  
300 gr roomkaas  
fijn geraspte schil en sap van  
1 biologische citroen

*Ik heb deze bijzondere taart gemaakt voor Sophie, die graag wilde dat een van de lagen van haar bruidstaart zou bestaan uit citroencake.*

Verwarm de oven voor op 170 °C/gasovenstand 3. Vet twee ronde bakvormen (Ø 17 centimeter) in met boter en bekleed ze met bakpapier. Laat de saffraan 10 minuten trekken in 3 eetlepels heet water.

Klop de boter en 120 gram suiker in de kom van een elektrische mixer in ongeveer 5 minuten tot een licht en luchtig mengsel. Meng het amandelmeel, de bloem, het bakpoeder, de maanzaadjes en de citroenrasp in een andere kom. Blijf kloppen en giet langzaam een klein beetje van het losgeklopte ei in een dun straaltje bij het boter-suiker-mengsel. Voeg een eetlepel van het bloemmengsel toe en blijf afwisselend wat ei en wat bloemmengsel toevoegen tot alles goed is gemengd. Roer voorzichtig het saffraanwater erdoor en verdeel het cakebeslag over de bakvormen. Bak de cakes 35 minuten in de oven tot de bovenkant goudgeel is. Prik erin met een satépen: als die er schoon uitkomt, zijn de cakes gaar. Verhit de rest van de suiker en het citroensap in een pan op laag tot matig vuur tot de suiker is opgelost. Zet het vuur hoger en laat het vocht inkoken tot siroop.

Leg een van de cakes met de onderkant omhoog op een rooster en prik er voorzichtig gaatjes in met een tandenstoker. Schep de hete siroop over de cake. Leg nu ook de tweede cake op een rooster en laat de cakes afkoelen.

Klop de boter en de poedersuiker in de schoongemaakte kom van de mixer tot een luchtig, bleek mengsel. Klop in een andere kom de roomkaas op, voeg het citroensap toe en vouw de roomkaas door het botermengsel. Verdeel de helft van het glazuur over een van de cakes, leg de andere cake erop en verdeel de rest van het glazuur over de bovenkant van de taart. Bestrooi de taart met de citroenrasp.

# DAUBE DE TAUREAU, COMPOTE DE MÛRES ET GENIÈVRE

# STIERENGEVECHT- STOOFSCHOTEL MET JENEVER- BESSEN-BRAMEN- COMPOTE

## VOOR 4 PERSONEN

1 kg runderwangen,  
in grote stukken  
2 eetl. arachideolie  
200 gr spekreepjes  
3 rode uien, gesnipperd  
1 bleekselderijstengel, fijn gehakt  
8 teentjes knoflook, gehakt  
100 gr jonge worteltjes  
200 ml rode wijn  
fijn geraspte schil van  
1 biologische sinaasappel  
3 laurierblaadjes  
2 eetl. verse tijmblaadjes  
3 l runderbouillon  
1 theel. jeneverbessen  
1 kaneelstokje  
4 kruidnagels  
zeezout en zwarte peper

## VOOR DE COMPOTE

1 theel. jeneverbessen,  
licht gekneusd  
300 gr bramen  
1 eetl. fijne kristalsuiker  
1 eetl. vers geperst  
sinaasappelsap

*Deze beroemde stoofschotel wordt meestal gemaakt van de goedkoopste stukken rundvlees (in sommige delen van Frankrijk gebruiken ze soms het vlees van stieren die zijn gedood tijdens stierengevechten). Ik gebruik het liefst runderwangen, die – als je ze lang en langzaam laat garen – smelten in je mond. De traditionele stoofschotel bevat ook pruimen, maar die heb ik vervangen door een heerlijke jeneverbessen-bramencompote. Afhankelijk van het seizoen, serveert men als bijgerecht tagliatelle met boter of geroerbakte spinazie met knoflook.*

Schep de arachideolie door de stukken rundvlees en bestrooi ze royaal met zout en peper. Verhit een grote braadpan op hoog vuur, voeg het rundvlees toe en braad de stukken rondom aan met behulp van een keukentang. Haal het vlees uit de pan en zet het opzij. Doe de spekreepjes in de braadpan en bak ze licht goudbruin. Voeg vervolgens de uien toe en bak ze glazig. Doe de bleekselderij, de knoflook en de worteltjes erbij en bak het geheel al roerend nog een paar minuten. Doe het vlees terug in de pan en voeg de rode wijn en de overige ingrediënten toe. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur lager en laat het vlees 3 uur sudderen, terwijl je elke 20 minuten even roert.

Door het langzame garen valt het vlees uit elkaar in prachtige zijdezachte stukjes. Giet de stoofschotel in een zeef, vang het vocht op en giet het terug in de pan. Zet de pan op hoog vuur en laat het vocht ongeveer 15 minuten inkoken. Doe vervolgens het vlees en de groenten weer in de pan. Verwijder de laurierblaadjes, de kruidnagels en het kaneelstokje en breng de stoofschotel op smaak met zout en peper.

Zet in de laatste 30 minuten een steelpannetje met alle ingrediënten voor de compote op matig vuur. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en prak een paar bramen fijn met een vork. Proef de stoofschotel, breng hem zo nodig nogmaals op smaak en serveer hem met de compote.

