

DE SMAAK VAN

RUTH VAN WAEREBEEK EN MARIA ROBBINS

BELGIË



Karakter Uitgevers B.V.



6 HET BEST BEWAARDE GEHEIM VAN EUROPA

13 VOORGERECHTEN, SALA- DES EN KLEINE GERECHTEN

Een koele haringsalade voor een zomerse picknick, een plak smakelijke varkensleverpaté (met pruimen voor een winteravond), romige boerenkaas met verse kruiden voor elk moment van de dag; dit zijn slechts een paar van de gerechten die als voorgerecht kunnen dienen voor een lange avondmaaltijd of een luie zondagmiddag.

65 SOEP

Al eeuwenlang heeft men op het Belgische platteland de gewoonte om stevige bouillons een nacht lang te laten sudderen op een houtkachel. 's Ochtends worden de bouillons verwerkt in soepen met seizoensgebonden ingrediënten: frisse taatjespap met versgeraspte nootmuskaat, stevige tomatensoep vol kleine, verfijnd gekruide gehaktballetjes, en donkergroene spinazie-soep met zuring.

99 VIS EN SCHAALDIEREN

Waar je ook bent in België, de zee is nooit ver weg. En in dit paradijs voor visliefhebbers is men dol op zeevruchten, variërend van het nationale gerecht, gestoomde mosselen met knapperige Vlaamse frieten, tot sappige aal in luxe slagroomsaus met citroen, en stevige verse haring en papillote met kruidenboter.

123 GEVOGELTE EN WILD

In lang vervlogen tijden draaide de zondagse maaltijd van de zuinige Belgische boer om een eenvoudige gestoofde kip, terwijl extravagante stedelingen uitgebreid genoten van knapperige gebraden kip. In beide gevallen was het een feestmaal. Andere opmerkelijke gerechten: patrijs met rodekool in vol donker bier en gestoofde kip met een citroen-*velouté*.

155 VLEES

Vlees vormt al lange tijd een pijler van de Belgische keuken en is nog altijd het belangrijkste ingrediënt. Robuuste, sappige stukken rundvlees, varkensvlees, lamsvlees en wild worden op koninklijke wijze gestoofd in rode wijn, gebraden met sterke mosterd of gebakken met pikante jenever en jeneverbessen.

181 KOKEN MET BIER

Belgisch bier is even genuanceerd en nobel als zijn Gallische tegenhanger: wijn. In combinatie met smakelijke zoete vruchten of intens gekaramelliseerde uien geeft bier een bitterzoet accent aan hartverwarmende gerechten: troostrijke malse gehaktballen met witlof in blond bier, konijn in kriebier en zure gedroogde kersen, rundvlees in aalbessengelei en donker bier.

205 BIJGERECHTEN MET GROENTE EN FRUIT

Groente en fruit worden op pure, eenvoudige wijze bereid, met een aangenaam rijk resultaat. Zoete jonge spruitjes worden bedekt met bruine boter. De nobele witlof wordt gesmoord in citroensap en suiker. En knapperige herfstappels worden gesudderd tot het ultieme troostgerecht: appelmoes.

239 AARDAPPELS

Of ze nu zijn gebakken, gepoft, gekookt, gepureerd, gevuld of gegratineerd: aardappels horen bij elke Belgische maaltijd, zowel eenvoudig als luxe. Hier vind je krokante Vlaamse frieten – de nationale snack – en goudbruine aardappelkroketten. En dan de Belgische variant van de universele favorieten: aardappelpuree en gevulde gepofte aardappels.

257 WAFELS, PANNENKOEKEN EN BROOD

In België komen bij feestelijkheden altijd knapperige, vers gebakken, vederlichte wafels op tafel, dik bestoven met poedersuiker. En in de koude wintermaanden brengt het pannenkoekenfestival troost en de belofte van de lente. Hier vind je wafels met kersencompote, boekweitkoeken met hete gruyère, en gistbrood met suiker voor bij de thee.

279 DESSERTS

Lichte, dunne boterkoekjes uit Brugge, nootachtige, kruidige biervlaai, een taart met rijpe zomervruchten, en natuurlijk chocolade in al zijn glorie. Deze traditionele Belgische desserts stammen uit de middeleeuwen en zijn wellicht het meest geliefde aspect van de Belgische keuken. Ze geven voldoening aan de Belgische zoetekauwen.

325 DE BASIS

Verse tomatensaus, bechamelsaus, zelfgemaakte mayonaise, kruidenazijn en meer.

331 REGISTER

HET BEST BEWAARDE GEHEIM VAN EUROPA

Belgen rijden graag twintig minuten om voor de boodschappen als dat betekent dat ze het gezin een beter brood of malsere asperges kunnen voorzetten. Voedsel is extreem belangrijk voor Belgen. Ze geven niet alleen gemiddeld meer geld uit aan eten dan de gemiddelde westerling, maar ze besteden ook meer tijd aan praten over eten, aan de boodschappen en aan het opeten van de maaltijd. De Belgische benadering van eten is goed op te sommen met het volgende motto: we eten drie keer per dag, dus we kunnen er beter elke keer een feestmaal van maken.

Maar wat is Belgisch eten? Op die vraag geven mensen na een verwarde stilte vaak het volgende antwoord: 'Frans?' 'Duits?' Of misschien 'Nederlands?' Zelfs andere Europeanen vinden de Belgische keuken mysterieus. En dat treurige feit is grotendeels onze eigen schuld, omdat Belgen zich op internationaal vlak bescheiden opstellen. Maar het is vooral vreemd als je bedenkt dat Belgische gerechten tot de beste in Europa behoren en dat België per hoofd van de bevolking meer driesterrenrestaurants telt dan Frankrijk.

Hoewel België tegenwoordig kan worden beschreven als een land dat hecht aan tradities, is de Belgische cultuur ontstaan uit een pastiche van buitenlandse invloeden. In de loop der eeuwen is België overheerst geweest door bijna alle Europese volken, waaronder de Romeinen, Vikingen, Spanjaarden, Fransen, Duitsers en Nederlanders. Het land werd een ontmoetingspunt voor de Germaanse culturen van Noord-Europa en de Latijnse culturen van het zuiden. De kooktechnieken, ingrediënten en kookstijlen van de indringers werden overgenomen, en rond de middeleeuwen hadden de inheemse bewoners met al deze invloeden hun eigen keuken ontwikkeld. Tegenwoordig zeggen wij Belgen graag dat ons eten wordt bereid met Franse finesse en wordt geserveerd in Duitse ruime porties.

Op zeker moment werd de drang om deze zuur verdiende en langzaam bereide identiteit te behouden een nationale manie, die wordt weerspiegeld in achterdocht jegens vreemden en in een sterke, conservatieve weerstand tegen nieuwe invloeden. Onze gewoonten, tradities, folklore en festivals hebben de tijd doorstaan, net als onze keuken, die trouw blijft aan zijn oorsprong.

EEN MIDDELEEWS ONTSTAAN

De Belgische keuken is nog altijd geworteld in de middeleeuwse keuken. De invloed van de middeleeuwen, een tijd waarin de Vlaamse cultuur hoogontwikkeld was, is terug te zien in de manier waarop we kruidenrijen, mosterd, azijn en gedroogde vruchten gebruiken om een balans van zoet en zuur of zoet en zout in onze gerechten te verwerken, en ook in het gebruik van verse en gedroogde vruchten en noten, vooral amandelen, om de smaak en presentatie te verbeteren. De kruiden die we zo vrijelijk gebruiken op alles, van vlees tot groente, van desserts tot wijn – nootmuskaat, kaneel, peperkorrels, saffraan, gember en laurier – zijn dezelfde specerijen die al in de middeleeuwen werden gebruikt. We zijn ook dol op verse kruiden, vooral kervel, dragon, tijm, salie, peterselie en bieslook. Dit zijn dezelfde kruiden die werden gekweekt in de tuinen van de middeleeuwse kloosters, en we gebruiken ze ook nu nog veel. We drinken meer bier dan wijn en produceren meer dan driehonderd soorten, vaak gemaakt in kleine brouwerijen met eeuwenoude familie-recepten en technieken. De uitbundige en subtiele bierkeuken van België begint nú pas voet aan de grond te krijgen buiten de landsgrenzen.

Belgen zijn dol op aardappels; frieten zijn praktisch het nationale gerecht van België. Mosselen, een andere liefde, worden regelmatig in grote hoeveelheden gegeten, altijd samen met de Vlaamse frieten. Belgen zijn

ook vleesliefhebbers en eten grote hoeveelheden varkensvlees, rundvlees, kalfsvlees, kip en konijn. We eten veel wild, van konijn tot wild zwijn, en ook wild gevogelte; eend, korhoen, kwartel, patrijs en duif. Vaak maken we een maaltijd van smakelijke charcuterie (verschillende vleeswaren) met allerlei soorten brood en een glas bier erbij.

We staan bekend om onze verse groente (wie heeft er niet gehoord van onze witlof en spruitjes?), maar ook om wafels en natuurlijk chocolade. Belgen zijn enorme zoetekauwen; je kunt wel zeggen dat onze liefde voor chocolade ongeëvenaard is. We produceren niet alleen de lekkerste bonbons ter wereld, maar de gemiddelde Belg eet er bijna 3 kilo meer van per jaar dan andere westerlingen. Iedereen eet dus goed in België.

Gezien al deze heerlijke ingrediënten zal het je enorm verbazen dat er in België weinig kookboeken worden uitgegeven over de Belgische keuken. De reden is simpel: in België worden kookgeheimen mondeling doorgegeven. Recepten, technieken, tradities, smaken en passies worden van generatie op generatie doorgegeven in een land waar ‘gezinswaarden’ geen politieke leuze is, maar de realiteit. Onze keuken is net als ons land in de basis bourgondisch; huiselijke gerechten op hun best.

Om die reden wil ik de Belgische keuken aan jou introduceren met behulp van drie generaties Belgische moeders en dochters: mijn overgrootmoeder Marie, haar dochter Jeanne en haar kleindochter (mijn moeder) Anny. Ik ben nu kok van beroep en geef kookles, maar ik heb leren koken in hun levendige keukens, in de middeleeuwse stad Gent waarin ik ben opgegroeid. Deze vrouwen zijn opmerkelijke koks en hebben elk een zeer Belgische kookstijl. Maar ik heb van ieder van hen een unieke en herkenbare stijl geleerd.

MARIE

Mijn overgrootmoeder Marie was een plattelandsvrouw. Haar eenvoudige, stevige gerechten staan voor de min of meer onveranderlijke aspecten van Belgische boerenkost zoals die al eeuwenlang bestaat. Al haar ingrediënten kwamen van haar boerderij en haar menu was traditioneel. Ze was zesentachtig jaar oud toen ze in 1972 overleed en had dertien jaar deel uitgemaakt van mijn leven. We hadden een hechte band. Een bezoek aan mijn overgrootmoeder was een reis terug in de tijd. Maries leven, in haar boerderij bij het kleine dorp Oostrozebeke, was aan het eind van haar leven nog vrijwel hetzelfde als zestig of zeventig jaar eerder.

Helaas kan ik me de meeste details van haar kleine bakstenen huisje inmiddels niet goed meer voor de geest halen, maar ik zie haar keuken nog wel duidelijk voor me; de grote ronde tafel met rieten stoelen, het kruis aan de wand met de glimmende zilveren kandelaars ernaast en de grote staande klok die zo aange-naam luid tikte.

Maar nog beter herinner ik me de Leuvense stoof, de grote potkachel die de kamer domineerde en die het hart vormde van het hele huis. De kachel vereiste en ontving voortdurende aandacht. Marie moest hout halen, kolen harken, as verwijderen en dan meer hout, meer kolen, meer as, steeds opnieuw. Geen wonder dat Marie nooit ver buiten haar dorp was gekomen en dat ze de 20 km verderop gelegen Noordzeekust pas voor het eerst bezocht toen ze de veertig al was gepasseerd. Naast haar gezin – haar man, vier kinderen en schoonmoeder – moest ze koeien, kippen, haar tuin plus de kachel in leven houden. Ze was noodgedwongen aan huis gekluisterd. Als ze ’s ochtends vroeg in het donker opstond om in de keuken water op te zetten voor de koffie en de kachel was koud, de laatste as gedoofd, moest ze opnieuw vuur maken. Dan moest

ze, als het geen zomer was, de eerste uren in de kou doorbrengen, zonder comfort. Maar uiteindelijk reageerde de kachel op haar aandacht en werd ze beloond. Marie kende elke centimeter van de kachel: welk deel het heetst was, welk deel net warm genoeg was om een kan koffie warm te houden, op welke plek in de oven ze het knapperigste brood kon bakken. Geen enkel brood was zo smakelijk of knapperig als dat van haar.

En tijdens de koude Noord-Europese winters kwam het gezin 's avonds bijeen bij de kachel, om bij kaarslicht verhalen te vertellen om de lange donkere uren door te komen. We zaten dicht op elkaar omdat er onder de buik van de portkachel een opening zat voor onze voeten. Daar zaten we dan als de spaken van een wiel met onze benen gestrekt om zo veel mogelijk warmte van de kachel op te vangen. Ik heb nooit meer zo'n knusse warmte gevoeld.

De herinneringen aan mijn overgrootmoeder leven vooral voort in geuren en smaken. De geur die ik het sterkst met haar associeer is die van frisse lucht en zonneschijn, zoals schone was die buiten te drogen hangt. De gerechten die zij voor haar gezin maakte, maak ik ook nog steeds; stevige, vullende gerechten, zoals soep met aardappels en karnemelk, en de robuuste stoofpot van aardappel, kool en wortels die stoemp wordt genoemd. Interessant genoeg voldeed het eten dat zij maakte bijna volledig aan de huidige richtlijnen voor een gezond eetpatroon: weinig vlees, veel complexe koolhydraten en vers fruit en verse groente.

JEANNE

Mijn grootmoeder Jeanne is kunstenares. Het is een onafhankelijke en vrij moderne vrouw die vaak voor grote groepen vrienden kookte. Ze woonde in een landelijke omgeving, maar haar vrienden waren mondain. Ze was sociaal en er kwamen vaak vrienden langs, allen met een zeer krap budget. Ze kocht of ruilde wat ze nodig had met de burens, paste traditionele recepten aan aan haar smaak en gaf haar eigen flair aan het proces. Ze was het middelste kind van Marie, maar terwijl Marie een typische plattelandsvrouw was, was Jeanne er vanaf het begin van overtuigd dat ze niet geschikt was voor het boerenleven. Ze deed er alles aan om afstand te nemen van de andere meisjes uit het dorp. Ze was creatief in alle aspecten van haar leven (vooral als het aankwam op het overdragen van taken aan haar zussen) en wist zich altijd uit te dossen met mooie jurken, met modieus gekapt haar dat vaak werd bedekt door een zelf ontworpen hoed. Maar zoals zoveel jonge mensen die in opstand komen tegen hun omstandigheden, maakte ze veel fouten voordat ze haar doel bereikte.

Jeanne trouwde op haar negentiende met een jongen uit de buurt. Vermoedelijk zag ze het huwelijk als een eerste stap op weg naar onafhankelijkheid. Maar na drie kinderen te hebben gekregen beseftte ze dat ze juist nóg meer vastzat in haar kleine dorp. Scheiden was de enige uitweg. Maar in de jaren dertig van de 20ste eeuw was een scheiding nog een schandaal, en kwam dat zelfs in de steden weinig voor. In haar kleine,

WE ETEN DRIE KEER PER DAG, DUS KUNNEN WE ER BETER ELKE KEER EEN FEESTMAAL VAN MAKEN



traditionele, katholieke plattelandsdorp werd ze bijna compleet uitgestoten. Haar kinderen werden haar afgenomen en door de familie van haar man opgevoed. Het effect was echter niet louterend, maar bevrijdend, want de sociale banden die haar tegenhielden waren nu verbroken.

Ze verliet het dorp en begon als zelfstandig modiste met het ontwerpen van hoeden voor rijke, modieuze vrouwen. Tegen de verwachtingen in, kreeg ze succes. En ze was niet meer helemaal alleen. Haar dochter Anny (mijn moeder), die al even onafhankelijk was als Jeanne, trok bij haar in.

Toen Jeanne tegen de veertig liep, vestigde ze zich in St. Martens Latem, een mooi Vlaams dorpje aan de rand van Gent dat knus is gelegen aan de oever van de Leie. Het gebied stond altijd al bekend om de schoonheid van de landelijke omgeving. Ironisch genoeg week het weinig af van het dorp dat ze was ontvlucht, maar – en dit was belangrijk – toen Jeanne er kwam wonen was het al een beroemde kunstenaarskolonie. De meeste kunstenaars waren noch beroemd, noch rijk (al zouden sommigen dat later wel worden), maar ze hadden een aangenaam, levendig bestaan vol gedeelde interesses en camaraderie in een schitterende omgeving. Het was een manier van leven die Jeanne goed beviel, en hier maakte ze ten slotte vrienden voor het leven.

Jeanne had altijd al interesse gehad in schilderen en niet lang nadat ze naar St. Martens Latem verhuisde, ontmoette ze Leon Desmet bij wie ze in de leer ging. Desmet, drukker en kunstschilder, had een goede reputatie onder de kunstkenner, maar was nooit ontdekt door de rest van de wereld. Hij was niet beroemd en had ook geen financiële zekerheid. Maar het was een charismatische levensgenieter die optimistisch in het leven stond en vrijgevig was naar zijn vele vrienden en bewonderaars. Jeanne en Leon Desmet werden goede vrienden. Ze stond vaak model voor zijn schilderijen en samen ontvingen zij vaak hun vele vrienden. Op zijn sterfbed wees hij haar aan als hoeder van zijn werk en vroeg hij haar ervoor te zorgen dat het bewaard bleef. Daartoe veranderde ze zijn huis en studio in een museum waarin zijn werk werd bewaard en getoond.

Jeanne was een goede gastvrouw en in die tijd zat haar huis altijd vol hongerige kunstenaars, vrienden en be-

zoekers uit de stad. Ze was trots op haar culinaire talenten en kwam graag de keuken uit met een heerlijk gerecht dat er even goed uitzag als dat het smaakte. Maar ze was niet het type dat graag de hele dag in de keuken stond. Ze was gespecialiseerd in eenvoudige, snelle gerechten, en in soepen en stoofpotten die ze van tevoren kon klaarmaken en dan kon opwarmen. Voor Jeanne was een maaltijd een moment voor een goed gesprek met vrienden en collega's; een middel dat de gesprekken en ideeën opwekte die voor haar even voedzaam en noodzakelijk waren als het eten zelf.

Gastvrijheid en vrijgevigheid vormden de basis van haar benadering van het koken. Ze was er goed in om te leven als de koningin van een kleine beurs. Dit was mogelijk doordat het platteland haar toegang gaf tot konijnen, herten en fazanten uit het veld, en tot grote hoeveelheden aal en andere vis uit de rivier. Maar wat ze ook maakte, de porties waren altijd ruim en voedzaam, en er was altijd genoeg voor onverwachte gasten.

Als klein meisje was ik diep onder de indruk van mijn mondaine grootmoeder Jeanne. Toen ik Assepoester las, zag ik haar voor me als de petemoei. Ze is altijd zeer elegant en stijlvol geweest, en ook toen ze in de tachtig was, was ze nog altijd even chic. Het was een uiterst ontwikkelde vrouw die met een kritisch oog keek naar elk detail.

Voor mij is ze altijd een inspiratiebron geweest; een vrouw die alles kon en overal van genoot. In haar leven bestonden er geen vervelende karweitjes. Koken was geen werk, maar een bron van plezier, een noodzakelijk deel van het leven. Ze genoot van het tuinieren in haar mooie tuin. Schilderen was een natuurlijk onderdeel van haar leven en ze plaatste haar ezel in elke kamer waar ze zich bevond, zodat haar keuken altijd rook naar soep en stoofpotten, kruiden, specerijen, bloemen én verf. Ze leerde me dat gastvrijheid deel hoort uit te maken van het dagelijks leven, en dit is een les die me wereldwijd veel vrienden heeft gebracht.

ANNY

Mijn moeder, Anny, is een echte stadsvrouw. Ze heeft haar hele volwassen leven in de middeleeuwse stad Gent gewoond en is getrouwd met een ontwikkelde man uit de stad. Mijn vader, lekkerbek en wijnkenner, is advocaat en rechter van beroep. Mijn moeder was voor zijn klanten en gasten uit de hele wereld altijd een uitstekende gastvrouw: ze is een vrouw die mid-



den in het leven staat. Maar zoals zo vaak het geval is, uiten bepaalde kenmerken die een generatie hebben overgeslagen zich in de volgende. Ondanks de stadse omgeving en haar mondaine, vrije geest lijkt het leven van Anny meer op dat van haar oma Marie dan op dat van haar moeder Jeanne: mijn moeders leven draait om haar gezin en is volledig gewijd aan hun welzijn.

Afgezien van haar kinderen (mijn zus, broer en mij), zorgde mijn moeder voor een groot aantal dieren. Tijdens mijn jeugd was ons huis gevuld met een indrukwekkende verzameling huisdieren. Er waren natuurlijk honden en katten, maar mijn moeder verzamelde ook wilde dieren met de passie van een dokter Doolittle. Er kwamen eindeloos veel vogels met gebroken vleugels langs, meerdere kleine, bange moederloze jonge muisjes, meerdere scheldende papegaaien, een opeenvolging van konijnen (allemaal Prutske genaamd) en een luidruchtige en ongeremde aap genaamd King Louis, die vier jaar lang het huishouden terroriseerde en regeerde.

In plaats van een boerderij runt mijn moeder een enorm huis met twintig kamers uit begin negentiende eeuw. Maar mijn moeders ware talent ligt in het bereiden van de dagelijkse maaltijden. Elke dag gaat ze uit winkelen in het sociale hart van de stad: de markt. Terwijl ze nieuws verzamelt, moppen uitwisselt en geniet van kleine roddels, vindt ze en koopt ze de beste en meest verse ingrediënten van het Belgische platteland.

In een land waar kopers er prat op gaan dat ze veeleisend en kieskeurig zijn, heeft mijn moeder een uitstekende reputatie bij boeren en winkeliers. Ze is een opvallende verschijning met haar twee honden waarvan er een eerder King Louis op zijn rug droeg. Met een grote rugzak op haar rug baant ze zich een weg naar het centrum van Gent en de oude markt. Ze snelt van de ene naar de andere kraam en kiest haar groente even zorgvuldig als Antwerpse diamanthandelaars hun stenen. Als ze haar gewassen heeft uitgekozen, gaat ze naar de winkels; die bakker heeft het beste brood, die slager het beste vlees en de beste mosterd komt uit die winkel (ja, er is een winkel met alleen maar mosterd en die bestaat al sinds 1700).

Mijn vader was en is nog altijd een harde werker, maar voor zover ik weet heeft hij nog nooit een maaltijd



gemist, zelfs als hij erna weer naar kantoor moest. Het avondmaal duurde anderhalf tot twee uur, maar het was wel een moment waarop iedereen zijn ervaringen kon delen. Als het gezin aan tafel ging, of het nu voor het ontbijt, de lunch, het avondeten of de thee was, lieten we wereldproblemen en dagelijkse zorgen achter ons. Het was een tijd om lichaam en geest te voeden, en dat deden de maaltijden van mijn moeder. En dat doen ze nog.

Mijn moeders gerechten worden gekenmerkt door haar passie voor groente en natuurlijke, pure smaken, en haar gulle gebruik van verse kruiden. Ze maakt verfijnde gerechten met vis en kip en in het algemeen zijn haar gerechten magerder en lichter dan die van Jeanne of Marie. De uitzondering zijn haar verduiveld lekkere desserts. Mijn vader is een ongeneeslijke zoetekauw en voor hem is de maaltijd niet compleet zonder dessert, dus de lunch en het diner worden altijd afgerond met iets zoets.

RUTH

Dit zijn de invloeden die me hebben gemaakt tot de kok die ik nu ben. Van mijn oma Jeanne heb ik een avontuurlijke en onafhankelijke geest geërfd die me de wereld over heeft laten reizen. Tegelijk houd ik van huiselijkheid en weet ik daardoor elke plek ter wereld gezellig en gastvrij te maken. De kookvaardigheden die ik van mijn drie docenten heb geleerd hebben me geholpen kok te worden, met een sterke wens mijn kennis door te geven aan mensen die willen leren. En de conservatieve, traditionele Belg in mij heeft me dit boek laten schrijven – om de recepten die in mijn familie doorleven te bewaren, om een beeld te scheppen van mijn land en om te laten zien hoe het komt dat iedereen in België zo goed eet.

Er zijn veel jaren verstreken sinds ik in 1996 mijn eerste kookboek uitgaf, en er is veel veranderd. Mijn lieve grootmoeder Jeanne overleed op de respectabele leeftijd van 93. Ze heeft tot het einde toe een belangrijke rol gespeeld in mijn leven. In 1997 reisde ik naar Chili, dat lange, smalle land in Zuid-Amerika. Ik voelde direct een sterke, bijna mystieke band met de grandioze en genereuze aard van het land, met de vriendelijke mensen en het milde klimaat. Ik besloot me er te vestigen. In de jaren dat ik er mijn plek vond, maakte mijn mondaine en onconventionele grootmoeder tot drie maal toe de lange reis van België naar Chili. Ze

was 90 toen ze samen met mijn moeder Anny haar laatste bezoek bracht. Ze overtuigde me er nogmaals van om mijn dromen waar te maken.

Samen met mijn Chileense zielsverwant en partner, Vicente, kocht ik een stuk land in de uitlopers van het imposante Andesgebergte in de vruchtbare wijnregio Valle Central. We bouwden een ruim adobehuis, de traditionele constructie van modder en stro, en een paar cottages. En we legden een tuin aan. Lodge gastronómico Mapuyampay was geboren. De naam betekent 'schittering' in de taal van de plaatselijke Mapuche-indianen. We delen onze tafel, ons huis en dit stukje paradijs met onze gasten, organiseren kooklessen, wijnproeverijen en tochten naar de plaatselijke boerenmarkten. Maar vooral delen we levensvreugde en een intiem contact met de natuur. Hier kan ik naar hartenlust koken, tuinieren, mensen ontvangen en gastvrouw spelen, net als Jeanne. Ik treed in de voetsporen van mijn overgrootmoeder Marie en ga 's ochtends op pad om kruiden, groenten en vruchten te plukken die ik voor het eten nodig heb. En ik zou mijn moeders dochter niet zijn als ik niet werd omringd door een verzameling honden, kippen, eenden, ganzen, en zelfs een temperamentvolle geit. Ik ben trouw aan mijn afkomst en bereid nog steeds de geliefde gerechten uit mijn jeugd, maar gebruik ook de plaatselijke ingrediënten en keuken. Mijn kookstijl heeft zich ontwikkeld en ik ben verslaafd geraakt aan de uitbundige Latijns-Amerikaanse smaken en de heerlijke Chileense wijn.

Sinds 2001 ben ik de officiële kok en culinair ambassadeur van Concha y Toro, een grote wijngaard. Voor hen en met hen reis ik nog altijd de wereld over – in het laagseizoen – om deze wijnen te promoten in combinatie met mijn culinaire creaties.



VOORGERECHTEN, SALADES EN KLEINE GERECHTEN

GERECHTEN OM DE EETLUST OP TE WEKKEN

In België zeggen we dat je de goede dingen in het leven moet rekken zodat je er zo lang mogelijk van kunt genieten. Dit is zeker dagelijks van toepassing op onze keuken en daarom nemen we de maaltijden zo serieus. Zelfs in de nederigste woningen is er niets eenvoudig aan de lunch, een onderbreking van de dagelijkse bezigheden die een uur tot anderhalf uur duurt, of het avondeten, waarbij het gezin minimaal een uur aan tafel zit. De tafel wordt gedekt en men neemt plaats voor een maaltijd die altijd bestaat uit minstens twee gangen, meestal drie. Er is altijd iets om mee te beginnen – soep in de winter, vissalade in de zomer, een plak paté of een salade – voordat de hoofdmaaltijd wordt geserveerd.

Het voorgerecht moet de eetlust opwekken, net als de interesse in de rest van de maaltijd. Het biedt variatie en moedigt de eter aan van alles wat te nemen; een

aantrekkelijkere aanpak dan veel te eten van een enkel gerecht. Vanuit praktisch oogpunt bieden voorgerechten de kans om restjes te recyclen en om meer te kunnen maken van andere, duurder ingrediënten. Bij deze eerste gang kan de kok zijn creativiteit en talent tonen; tover bijvoorbeeld een restje zeevruchten met een frisse vinaigrette om in een salade of verander een stuk kaas in een kroket of quiche. Voorgerechten hoeven ook niet duur te zijn. Je kunt heerlijke salades maken met rauwe wintergroente, zoals kool, bieten en knolselderij.

Veel van de recepten in dit deel hebben een dubbele functie. In kleine porties zijn het goede voorgerechten. Grotere porties van hetzelfde gerecht kunnen – met lekker brood erbij – dienen als lichte lunch. Er is dus veel ruimte voor creativiteit en fantasie. Gebruik deze recepten op een manier die bij jou past.

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE

Zie blz. 15 voor meer over asperges

In België bereiden we dit gerecht met witte asperges. Deze worden in diepe geulen geplant waaraan meer aarde wordt toegevoegd als de stengels langer worden, zodat de plant niet aan de zon of de lucht wordt blootgesteld. Als de asperges volgroeid zijn, wordt de bovenste laag aarde voorzichtig verwijderd en worden de asperges geoogst met een lang, beitelvormig mes. Deze witte asperge is een specialiteit uit Mechelen, de groentetuin van België. De originele versie van dit gerecht eet je in België zelf, omdat er niet genoeg witte asperges worden geproduceerd voor de export. Ik heb dit gerecht ook gemaakt met verse groene asperges en dat smaakte erg lekker. Ik heb inmiddels ook goede asperges uit Nederland gevonden.

*1,35 kg witte asperges of de meest verse
asperges die je kunt vinden*

100 gr ongezouten boter

3 grote eieren, hardgekookt en gepeld

1½ theel. vers citroensap

4 eetl. fijnggehakte verse peterselie

zout en peper, naar smaak

snuf versgeraspte nootmuskaat

Voor 4-6 personen

Breng een grote pan water met wat zout aan de kook.

Verwijder met een dunschiller de dikke schil van de witte asperges vanaf net onder de top tot aan het uiteinde. Als je zeer dunne groene asperges gebruikt, snijdt je alleen het onderste stukje af.

Leg de asperges tegen elkaar en snijd ze bij tot ze even lang zijn. Bind de asperges bij elkaar met keukentouw.

Wacht tot het water kookt, zet het vuur laag, doe de asperges in de pan en sudder ze, afhankelijk van de dikte, in 15-30 minuten gaar. Dek de pan alleen af bij witte asperges en niet bij groene, anders verliezen ze hun frisse groene kleur. Haal de asperges met behulp van twee spatels voorzichtig uit de pan en laat ze uitlekken op een schone theedoek. Zorg ervoor dat de verfijnde toppen niet afbreken.

Smelt voor de Vlaamse saus de boter op laag vuur in een kleine pan. Als de hardgekookte eieren al erg zijn afgekoeld, warm je ze voor het pellen 1 minuut op in het kookwater van de asperges.

Prak de eieren met een vork in een kleine kom. Voeg de gesmolten boter, het citroensap en de peterselie toe. Breng het mengsel op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Roer het goed.

Verdeel de asperges over de borden. Bedek elke portie met de Vlaamse saus, maar laat de toppen onbedekt. Serveer het gerecht warm.

PREI OP VLAAMSE WIJZE

De nobele witte asperge was een delicatessen die mijn overgrootmoeder Marie maar een paar keer heeft mogen proeven; op de luxe bruiloft van haar nicht en wellicht een keer na een begrafenis. Ze beschouwde de mysterieuze lichte stengels als voedsel voor 'les gens du château' (de mensen die op het kasteel woonden), de aristocratie dus.

Maar ze maakte wel vaak een smakelijke salade met de prei uit haar tuin, tevreden in de wetenschap dat prei goed is voor de spijsvertering. Vanwege de moderne kweekmethoden zijn de meeste gewassen, ook asperges, tegenwoordig voor iedereen betaalbaar geworden. Maar deze eenvoudige preisalade blijft favoriet. Serveer hem als voorgerecht of combineer hem met wat gerookte vis, zoals schelvis of zalm, of met charcuterie.

*8 middelgrote preien, alleen het wit
zout, naar smaak*

*1,2 dl vinaigrette met sjalotjes en
peterselie (recept volgt)*

4 eetl. fijngehakte verse peterselie

*2 grote eieren, hardgekookt en gepeld,
de dooiers door een zeef gedrukt en
het wit fijngehakt (naar wens;
zie 'Mimosa', blz. 16)*

Voor 4 personen

Breng een pan water met wat zout aan de kook. Snijd intussen de preien bij en verwijder de harde buitenste bladeren. Spoel de preien goed af onder de koude kraan en snijd ze zo nodig in de lengte open om al het zand te verwijderen.

Wacht tot het water kookt, zet het vuur laag, doe de preien in de pan en laat ze 25 minuten zacht sudderen tot ze zeer mals zijn, maar hun vorm behouden. Giet de preien af. Houd het kookvocht achter, dit is lekker in soep. Leg de preien in een laagje op een groot bord en bedek ze terwijl ze nog warm zijn met de vinaigrette. Laat ze volledig afkoelen.

Bestrooi het gerecht voor het serveren met de peterselie en eieren.

..... JEANNE'S ASPERGES

Een familietraditie waar ik als kind naar uitkeek was het eten van de eerste asperges van het seizoen bij mijn oma Jeanne thuis.

Mijn oma serveerde de malse witte asperges in een porseleinen schaal met daarbij in een sauskom gesmolten boter en in kleine schaalpjes de zachtgekookte eieren. We aten met onze handen (een zeldzaam genot) en doopten de asperges eerst in de gesmolten boter en dan in de romige eidooiers. Een hemelse zinnelijke ervaring!

Zie hiernaast voor een aspergerecept



VINAIGRETTE MET SJALOTJES EN PETERSELIE

Sjalotten en peterselie vormen een goede combinatie. Ze worden in België veel samen gebruikt in zelfgemaakte sauzen, salades en dressings. Deze frisse dressing is twee weken houdbaar in de koelkast.

1 eetl. dijonmosterd

0,8-1,2 dl rodevijnazijn

(afhankelijk van hoe zuur deze is)

2 grote eidooiers als je de dressing met de hand maakt, of 1 groot ei als je hem maakt in de blender of keukenmachine

(zie opmerking)

3,6 dl zonnebloemolie

3 eetl. fijngehakte sjalotten

2 eetl. fijngehakte verse peterselie

zout en peper, naar smaak

Met de hand Klop de mosterd, 80 dl azijn en de eidooiers in een kom. Klop de olie erdoor tot de saus glad is; begin met een paar druppels olie tegelijk en voeg dan eetlepels tegelijk toe. Voeg de sjalotten, peterselie, zout en peper toe. Proef de dressing en voeg zo nodig meer azijn toe.

Met de blender of keukenmachine Meng de mosterd, 80 ml azijn en het hele ei in de blender of keukenmachine. Voeg terwijl de motor loopt gestaag de olie toe tot hij is opgenomen. Voeg de sjalotten, peterselie het zout en de peper toe. Proef de dressing en voeg zo nodig meer azijn toe.

Opmerkingen Als je niet zeker bent van de kwaliteit van je eieren moet je ze niet gebruiken in recepten waarin ze niet worden verhit.

Als de vinaigrette schift, begin je opnieuw met 1 eidooier en 1½ theelepel mosterd. Gebruik de geschifte saus in plaats van de olie.

Voor 5 dl

..... MIMOSA

‘Je eet evenzeer met je ogen als met je mond’ was het favoriete motto van mijn oma Jeanne. En deze garnering van hardgekookte eieren is een perfect voorbeeld van haar benadering van gerechten. Ze nam het uiterlijk van gerechten nooit voor lief.

Snijd hardgekookte eieren doormidden en scheid de dooiers van de eieren. Hak de eiwitten met een mes in kleine blokjes. Druk de dooiers door een zeef en strooi de kleine ‘mimosabloemen’ over de eiwitten.

← Zie blz. 15

ARDEENSE SALADE

In deze salade is de oogst van de vruchtbare grond uit Vlaanderen gecombineerd met de verfijnde rokerige smaak van Ardennerham. Deze ham is ook te vervangen door een geïmporteerde prosciutto uit Parma of een andere droog gepekeld of gerookte ham.

*1 kleine krop kropsla of rode sla
(circa 225 gr)*

*½ krop krulandijvie of andijvie
(circa 225 gr)*

2 stronken witlof

12 cherrytomaatjes, gehalveerd

*75 gr gedroogde ham van goede
kwaliteit, zoals prosciutto, in repen
van 2,5 x 0,6 cm*

*1,8 dl vinaigrette met sjalotjes
en peterselie (blz. 16)*

30 gr ongezouten boter

1 eetl. olijfolie

3 sneden boerenwitbrood

*2 teentjes knoflook, gepeld
en gehalveerd*

2 eetl. gehakte verse peterselie

Voor 6 personen

Spoel de sla, andijvie en witlof af en dep ze droog. Snijd alles in grove stukjes of plakjes en meng ze in een slakom met de tomaten, ham en vinaigrette.

Verhit de boter en olie op laag vuur in een grote pan. Voeg het brood toe en bak dit lichtbruin aan elke kant. Haal het uit de pan en laat het uitlekken op keukenpapier. Wrijf de zijanten in met de snijkanten van de knoflook. Snijd het brood in blokjes van 2,5 cm en doe ze in de salade.

Bestrooi de salade met de peterselie en serveer hem direct.

WARME LUIKSE SLA

Als je voorbijgangers in Luik (Liège) vraagt wat het populairste gerecht in deze stad is, zeggen ze vermoedelijk 'Ah, mais il n'ya rien qu'une bonne salade Liégeoise!' (Ah, maar is er niets zo goed als een Luikse salade). 'Maar hij moet goed bereid zijn!' Dit antwoord kan je verbazen, want je merkt al snel dat er in Luik veel restaurants zijn met regionale specialiteiten, zoals rivierkreeft en verse forel, uitstekende charcuterie, zoals de plaatselijke Ardennerham, en een ruime variatie aan wild in het wildseizoen. Toch blijven Belgen in hun hart altijd trouw aan huiselijke gerechten. Warme Luikse sla, met evenveel zorg en liefde bereid als een luxer gerecht, blijft een permanente favoriet.

De salade is op zijn best met vastkokende nieuwe aardappels en knapperige, verse sperziebonen. Maak hem als de bonen en aardappels nog warm genoeg zijn om de dressing te absorberen. Serveer hem dan direct. Met smakelijk boerenbrood vormt deze robuuste en eenvoudige salade een maaltijd op zich.

6-8 nieuwe roodschillige aardappels,
geschrobd

zout, naar smaak

450 gr sperziebonen, afgehaald

30 gr ongezouten boter of zonnebloem-
olie

150 gr spek (bacon) aan een stuk,
in repen van 2,5 x 0,6 cm

4 eetl. rodewijnazijn

2 sjalotten of 1 kleine ui, gesnipperd

4 eetl. fijngehakte verse peterselie

peper naar smaak

Voor 4 personen

Kook de ongeschilde aardappels 20 minuten in een pan ruim kokend water met wat zout tot ze gaar zijn. Giet ze af. Kook de sperziebonen 10-15 minuten in ruim kokend water met wat zout tot ze gaar, maar nog knapperig zijn. Dek de pan niet af, anders verkleuren ze.

Laat de aardappels afkoelen tot je ze beet kunt pakken, maar ze nog wel warm zijn. Trek eventueel het velletje eraf en snijd ze elk in 4 stukken. Meng de aardappels en warme bonen in een slakom.

Smelt de boter of verhit de olie op matig vuur in een middelgrote pan. Bak de repen bacon in 4-6 minuten knapperig, maar niet te bruin. Schep de bacon met het vet over de bonen en aardappels. Giet de azijn in de pan, roer de aanbaksels los en laat het geheel op hoog vuur in 1 minuut met twee derde inkoken. Giet de saus over de groente.

Voeg naar smaak zout toe. Bestrooi de salade met de sjalotten, peterselie en flink wat peper.

Variatie Een warme dressing van bacon en rodewijnazijn is lekker op allerlei salades met bladgroen of bittere sla en stevige wintergroente. Maak een eigen mengsel van krulandijvie, witlof, geraspte knolselderij, repen rodekool en zure appels. Meng de bacon-azijnvinaigrette (recept hierboven) erdoor en bedek de salade met knoflookcroutons.

