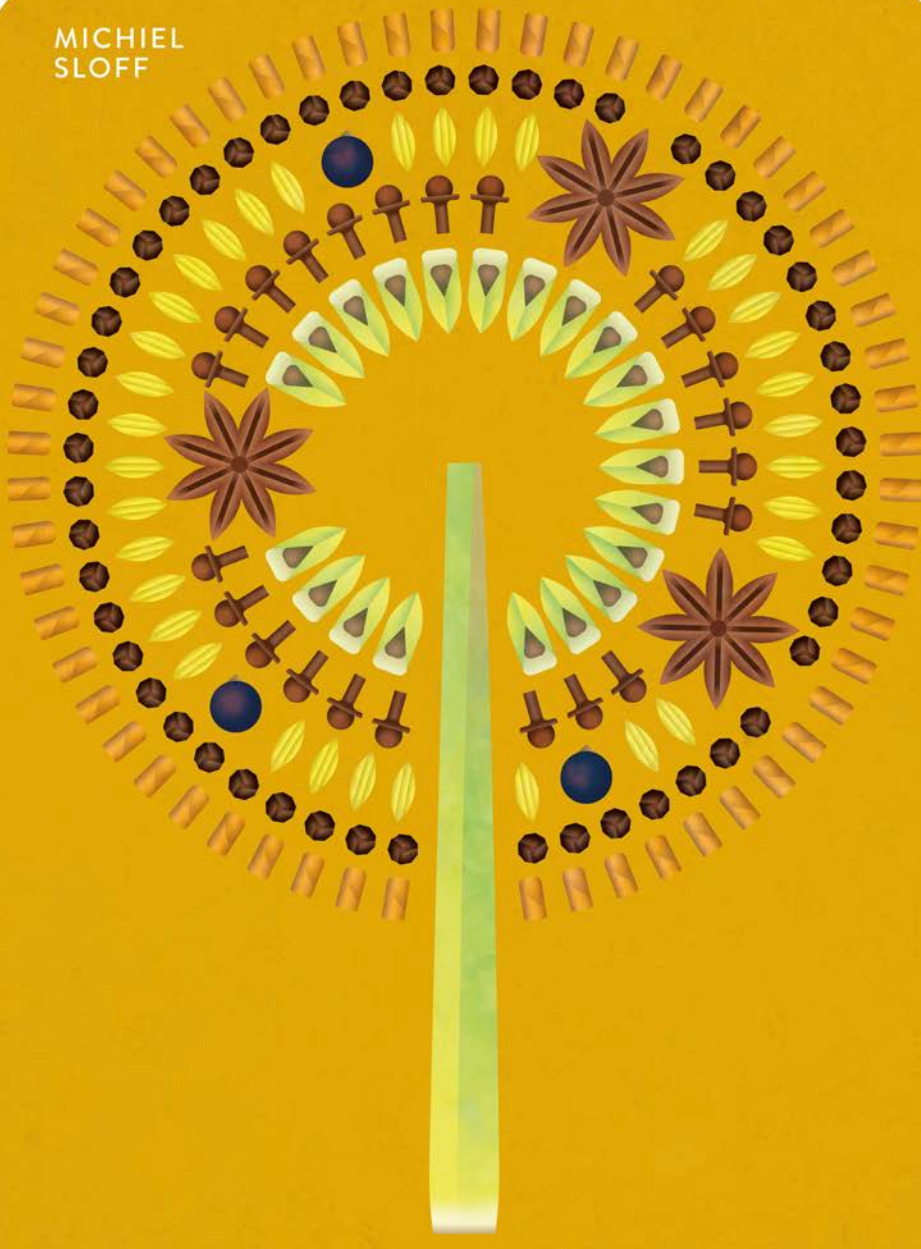
MICHIEL
SLOFF



SMAAKMAKERS

KOKEN MET SPECERIJEN



MICHIEL SLOFF

SMAAKMAKERS

KOKEN MET SPECERIJEN

KOSMOS
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Opmerkingen

- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml, de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2½ en 1¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreken, tenzij anders is aangegeven.
- Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig altijd aan je eigen oven aan.

KOSMOS
www.kosmosuitgevers.nl

© 2017 Michiel Sloff/Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen, onderdeel van VBK | media
Tekst en recepten: Michiel Sloff
Redactionele begeleiding: Marieke Verdenius
Culinaire redactie: Yolanda van der Jagt, Akkie de Jong
Omslagontwerp en vormgeving: Tijs Koelemeijer
Fotografie: José van Riele
Foodstyling: Marianne Snel, Homecooking Dept.
Uitvoerende vormgeving: De Garage BNO
Eindredactie: Graven13, Trijnie Duut

ISBN 978 90 215 6744 0
NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved
Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

INHOUDSOPGAVE

Voorwoord	7
SPECERIJEN	9
De herkomst	10
Etherische oliën & smaak	17
Bewaren	19
Tools	20
Smaakmakers	22
Maak je eigen specerijenmix	34
RECEPTEN	
Zout	41
Zuur	67
Spicy	81
Bitter	93
Zoet	103
Condiments	133
Nawoord	146
Register	148



SPECERIJEN ZIJN WAANZINNIG!

Nog nooit ben ik smaakmakers tegengekomen die meer bijzonder zijn dan specerijen. Producten zo uit de natuur met 100% smaak en elk met een eigen karakter. Je kunt er heel erg veel mee en daar wil ik graag meer over vertellen. Wie ik ben? Ik ben Michiel, productontwikkelaar van beroep, deelnemer aan *Heel Holland Bakt* en winnaar van de kerst-editie *Heel Holland Bakt 2015*. Al sinds mijn jonge jaren bezig met eten. Ik wilde bakker worden, dat wist ik zeker. Maar na een tweejarige bakkersopleiding zocht ik toch meer. Voedingsmiddelentechnoloog, eigenlijk een technisch kok, dat leek mij wel wat. En dat ben ik geworden! Ik ben nu al 12,5 jaar elke dag bezig met specerijen en het opbouwen van mijn smaakbibliotheek. Daar ligt mijn passie. Ik noem het een passie omdat specerijen zo divers zijn. Brood, soep, koek, zoet, hartig, dranken, vlees, vis, kip, groente, zuivel, ei... bij alles past wel een specerij. Je kunt specerijen kwijt in elke keuken en elk gerecht, voor ontbijt, lunch of diner, en in snacks. In zoete, zoute, zure en bittere gerechten. Dit zijn de vier basissmaken, die je met je tong kunt waarnemen. De rest van de smaak 'proef' je met je reukorgaan, de neus! Houd je neus maar eens dicht tijdens het proeven en laat hem dan los. Je weet niet wat je proeft! De tong kan ook pittigheid waarnemen. De vijf elementen waar ik in dit boek gerechten mee maak zijn zoet, zout, zuur, bitter en spicy. Als het om smaken gaat, wordt ook umami vaak genoemd. Umami beschrijft eigenlijk het onbestemde in de smaak, de totale hartigheid. Tomaten, vlees, kaas en paddenstoelen bijvoorbeeld, bevatten deze smaak van nature!

Dit boek zit vol met handige keukenhulpjes die terugkomen in de recepten en heerlijke gerechten die makkelijk te bereiden zijn. In een wip heb je de hele keuken vol staan met lekkere producten. Een kleine greep uit de vele mogelijkheden die specerijen bieden. Koop enkelvoudige specerijen van goede kwaliteit, ga op ontdekkingsreis en leef je uit!

SPECERIJEN

Lang geleden gingen ontdekkingsreizigers de wereld over om te onderzoeken wat er achter de horizon te vinden was. Wat viel er te halen, was er iets wat wij niet kenden? Zodra duidelijk werd dat de aarde niet plat is en je er niet vanaf kunt vallen, bleek dat er zeker meer te ontdekken viel. De rest van de wereld kon ons verrijken en die nieuwsgierigheid heeft ervoor gezorgd dat wij al decennialang mogen genieten van rijke culturen en andere eetgewoontes. Die reizigers hebben ervoor gezorgd dat 'vreemde' gebruiken niet meer zo vreemd voor ons zijn en dat wij onze patronen hebben aangepast. Het leidde vooral tot veranderingen in de keuken, want zonder de pioniers waren specerijen pas veel later in ons eten terechtgekomen. En oud-Hollandse gebruiken zouden voorgoed anders zijn geweest...

Het is eigenlijk heel bijzonder: ingrediënten die aan de andere kant van de wereld groeien en waaraan wij gewend en enorm gehecht zijn. Je staat er misschien niet bij stil, maar elke exotische specerij, elke peperkorrel, elke kruidnagel is gegroeid in een ver land. Aan de hand van moeder plant, lekker in de zon met soms een regenbuitje, rustig groeien en volwassen worden. Daarna met zorg van de boom of struik geplukt, gedroogd en/of gefermenteerd, gecontroleerd op kwaliteit en met een boot naar het verre westen gebracht. Na een lange reis komen de specerijen aan wal en kunnen wij ze in onze gerechten verwerken. Een draai uit de pepermolen, een mespunt kaneel, het merg van vanille... als je je dit realiseert zijn ze nooit meer hetzelfde.

Kruiden en specerijen worden vaak in één adem genoemd maar wat is nu eigenlijk het verschil? Een kruidige smaak aan een gerecht geven door kruiden of specerijen toe te voegen, klinkt heel normaal. Maar een 'specerij-ige' smaak hoor je nooit iemand zeggen. Best gek eigenlijk dat daar geen woord voor is, want er zit wel degelijk een duidelijk verschil tussen die twee. Specerijen zijn de zaden, stengels, stampers, bloemknoppen, wortels, vruchten en

SMAAKMAKERS

WAT ZIJN HET, HOE GROEIEN ZE, HOE SMAKEN ZE, WAAR PASSEN ZE BIJ, JE NASLAGWERK

Iedereen heeft een smaakbibliotheek. Een database die je van kleins af aan hebt opgebouwd en die je gebruikt tijdens het koken. De een heeft daar meer gevoel voor dan de ander, maar ook je opvoeding is hierin belangrijk geweest. Hoeveel experimenteerden je ouders, sta je open voor nieuwe smaken: allemaal factoren die te beïnvloeden zijn. Ontdek daarom wat je nog meer met specerijen kunt en maak de gerechten uit dit boek. Het kan zomaar zijn dat je het niet met mij eens bent, of dat je nog mooie aanvullingen hebt. Dat is geweldig, laat je door mij vooral inspireren om je eigen smaakbibliotheek uit te breiden. Je leert hierdoor smaken te combineren en je gerechten meer spanning te geven. Maar proef, ruik en ervaar vooral zelf. Lekker is een ruim begrip en voor iedereen anders.

De smaken zijn omschreven door de specerijen puur te proeven; in gerechten kun je ze anders ervaren, dus ga op ontdekkingstocht!

MOSTERDZAAD



geel & bruin

Mosterdzaadjes groeien in de zaaddoosjes van de mosterdplant en zorgen voor nieuwe planten wanneer ze de kans krijgen om de grond te bereiken, maar meestal zijn ze dan al geoogst. Gele mosterdzaadjes smaken pittig, zurig, fris en zoet. De smaak heeft wat weg van de hars van een boom en lijkt een beetje op die van mierikswortel. Bruine mosterdzaadjes smaken naar noten, mierikswortel en jasmijnthee, ze zijn fruitig zoals gedroogde abrikoos en hebben een bittere nasmaak. Je kunt er natuurlijk mosterd van maken en ze zijn lekker bij varkensvlees, gevogelte, vis, groenten en kaas. Je kunt het zaad gebruiken in bouillon, bij inmaken en als smaakmaker op ei.

WEETJE. MOSTERD NA DE MAALTIJD, DAT BETEKENT DAT IETS TE LAAT KOMT. MOSTERD HELPT JE LICHAAM BIJ DE SPIJSVERTERING, MAAR ALLEEN WANNEER JE HEM TIJDENS DE MAALTIJD NUTTIGT. NEEM JE NA DE MAALTIJD EEN HAP MOSTERD, DAN SCHIJNT DIE NIET MEER TE WERKEN. OOK LEUK OM TE WETEN: VROEGER WERD MOSTERD GEBRUIKT IN PLAATS VAN PEPER, OMDAT PEPER TE DUUR WAS.

NOOTMUSKAAT



De vrucht lijkt qua uiterlijk een beetje op een kruising tussen een perzik en een peer en groeit aan een boom. Wanneer je de vrucht opensnijdt, kom je eerst de foelie tegen en dan de nootmuskaatdop, waar de nootmuskaat in zit. Nootmuskaat smaakt aards, citrusachtig, een beetje naar amandel en noten, is peperig, zoet, fris, eucalyptus- en mentholachtig. Hij heeft iets weg van dadels en bloemen en smaakt een beetje naar zwavel. Nootmuskaat past goed bij alle soorten vlees, groenten, aardappel, vis, pasta, koek, desserts, rijst en nog veel meer.

WEETJE. IN INDONESIË MAAKT MEN SNOEPJES VAN DE VRUCHT EN DIE LIJKEN EEN BEETJE OP STEMGEMBER MAAR SMAKEN NATUURLIJK NAAR NOOTMUSKAAT. NOOTMUSKAATBOLLEN WERDEN DOOR DE VOC (VERENIGDE OOST-INDISCHE COMPAGNIE) WITGEKALKT OM TE VOORKOMEN DAT ZE TIJDENS DE REIS NAAR EUROPA IN EEN ANDER LAND KONDEN ONTKIEMEN. PIRATEN KONDEN DE BOLLEN STELEN EN VERHANDELEN, MAAR BOEREN KONDEN ER NIETS MEER MEE, BEHALVE GEBRUIKEN IN DE KEUKEN.

Hoofdgerecht
4 personen
Bereiding 35 minuten

RODELINZEN-CURRY

Een krachtig gerecht en een heerlijke oppepper, vol met specerijen. Het maakt dat je zintuigen weer op scherp staan.

- 3 el olijfolie
- 2 uien, gesnipperd
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 4 kardemompeulen
- 8 kruidnagels
- 1 el kurkuma
- 1 el gemalen fenegriek
- 1 rode chilipeper (met zaad is pittig, zonder zaad is wat milder)
- 400 g gedroogde rode linzen
- 1 tl versgemalen nootmuskaat
- 300 ml kokosmelk
- zout
- versgemalen peper
- 1 bosje koriander
- naanbrood, voor erbij

→ Verhit een flinke scheut olijfolie in een pan (met deksel) en bak hierin de ui ca. 3 minuten. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut. Voeg de specerijen toe behalve de nootmuskaat en peper, want die geven in een latere stap een mooiere smaak af. Bak alles onder voortdurend roeren ca. 1 minuut.

→ Roer de linzen erdoor en draai het vuur laag. Voeg 500 ml gekookt water toe. Roer alles goed door tot het rustig kookt en voeg de nootmuskaat toe. Leg een deksel op de pan en zet de wekker op 10 minuten. Controleer af en toe of er nog voldoende water in de pan zit en of de linzen niet aan de bodem plakken. Voeg zo nodig nog een beetje water toe. Roer de linzen af en toe door.

→ Voeg na 10 minuten de kokosmelk toe en houd het vuur laag. Laat het gerecht 5 minuten pruttelen met de deksel op de pan en roer af en toe. Proef de curry en breng hem op smaak met zout en peper. Serveer hem met koriander en warm naanbrood.

TIP. LEKKER OM ERBIJ TE SERVEREN: GEKOOKTE BLOEMKOOL, BESTROOID MET GEROOSTERDE KOKOSRASP EN RODE PEPERBES.



CARROT CAKE

Gebak
8-10 personen
Bereiding 20 minuten +
45 minuten oventijd

Carrot cake zit vol specerijen en daarom mag hij in dit boek niet ontbreken!

3 biologische eieren (M), op kamertemperatuur
165 g rietsuiker of huisgemaakte vanillesuiker (zie blz. 136-138)
½ tl zeezout
100 ml zonnebloemolie
150 g patentbloem, gezeefd
1½ tl bakpoeder
1 tl kaneel
½ tl gemalen nootmuskaat
½ tl gemalen kruidnagel
½ tl gemberpoeder
60 g blanke rozijnen
150 g fijngeraspte wortel
75 g pecannoten of walnoten, grof gehakt
30 g witte chocolade
100 g roomkaas (zoals Monchou)
1 biologische citroen
een mespunt gemalen kardemom

extra nodig: mixer,
1 met boter ingevette ronde bakvorm (ca. 18 cm)

→ Verwarm de oven voor tot 180 °C. Klop de eieren met (vanille)suiker en ½ theelepel zeezout met de mixer tot een bleke, luchtige massa. Giet de zonnebloemolie in een dun straaltje bij het beslag terwijl je blijft kloppen.

→ Spatel de patentbloem met het bakpoeder en de specerijen door het beslag. Voeg de rozijnen, de wortel en de noten toe en spatel alles goed door elkaar. Schep het beslag in de vorm, plaats die in het midden van de oven en bak de cake in ca. 45 minuten goudbruin en gaar. Controleer met een satéprikker of de cake gaar is; blijft er nog beslag aan de prikker plakken, bak de cake dan nog iets langer (meestal ca. 5 minuten) tot de prikker er droog uit komt. Haal de vorm uit de oven, laat de cake op een rooster afkoelen en stort hem dan uit de vorm.

→ Smelt de chocolade au bain-marie in een vuurvaste kom boven een pan met een bodem kokend water. Klop de roomkaas los en voeg de gesmolten chocolade toe. Roer ze goed door elkaar. Rasp de schil van de citroen erboven en spatel die met een mespunt kardemom door het chocolade-kaasmengsel. Bestrijk de bovenkant van de carrot cake met de topping.



KOKEN MET SPECERIJEN





KLEUR, GEUR, PIT, EN NATUURLIJK SMAAK: SPECERIJEN ZIJN DÉ **SMAAKMAKERS** VAN DE KEUKEN. MAAR TE VAAK VERDWIJNEN DEZE KEUKENHELDEN ERGENS VER WEG IN JE KEUKENKASTJE. TERWIJL JE MET EEN SIMPELE SNUF, EEN GOEDE VLEUG OF EEN GEURIG STOKJE EENVOUDIG BEKENDE GERECHTEN HEEL BIJZONDER MAAKT.

Kruidenspecialist en thuisbakker uit *Heel Holland Bakt* 2015 **Michiel Sloff** neemt je in *Smaakmakers* mee in de wondere wereld van specerijen. Met heerlijke recepten, handige tips en leuke weetjes.



9 789021 567440
www.kosmosuitgevers.nl

KOSMOS

NUR 440
KOSMOS UITGEVERS,
UTRECHT/ANTWERPEN