

Ode aan
JOOP BRAAKHEKKE



*Het beste van
Kookschrift
van een
Kookgek*

Ode aan
JOOP BRAAKHEKKE

Het beste van
Kookschrift
van een
Kookgek



KOSMOS

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Colofon



KOSMOS

www.kosmosuitgevers.nl

 [kosmos.uitlegers](https://www.facebook.com/kosmosuitgevers)

 [kosmosuitgevers](https://www.instagram.com/kosmosuitgevers)

© 2017 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen,
onderdeel van VBK | media

Omslagontwerp en vormgeving binnenwerk: Erik Rikkelman

Omslagfoto: Hollandse Hoogte

Foodstyling: Martine Steenstra

Foodfotografie: José van Riele

Beeld afkomstig uit privécollectie

Redactie: Hennie Franssen-Seebregts

ISBN 978 90 215 67457

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden veeveelvoudigd 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 grootste 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.

De uitgever heeft ernaar gestreefd de rechten van derden zo goed mogelijk te regelen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich tot de uitgever wenden.

Inhoud

Entree 6

Menu 1

- Mousse à Chat 9
- Lamsnek met Gemberwortel 10
- Ratatouille 12
- Caesarsalade 15

Première 16

Entree 17

Menu 2

- Intro van Joop 21
- Jeans Sherrytrifle 22
- Spruitjesmousse 25
- Wijting à la Lorgnette 26
- Bearnaisesaus 27
- Remouladesaus 27

Menu 3

- Biefstuk in zijden hemdjes 29
- Asperges met vinaigrette 30
- Poire à la Belle Hélène 32

Menu 4

- Eieren met Tapenade 35
- Kip in Rode Wijn 38
- Vruchten in Siroop 39

Menu 5

- Broccoli en Bloemkool gefrituurd met Tomatensaus 43
- Lamscurry 46

Menu 6

- Hete Bliksem met Appelen en Peren 49
- Tarte Tatin 50

Menu 7

- Aspergesoep en Aspergeclafoutis 53
- Gegrilde Asperges 53
- Aardbeienijs 56
- Koken voor de Camera 58

Menu 8

- De Italiaanse keuken 63
- Saltimboca 64
- Pasta alla Carbonara 66
- Caffè di Madonnap 67

Menu 9

- Intro van Joop 71
- Gehaktbrood met Pecannoten 72
- Gevulde Maisbladeren met Ratatouille 74
- Italiaanse Perentaart 75

Menu 10

- Intro van Joop 79
- Salade met geroosterde Kip 80
- Geroosterde Japanse Aubergines 83
- Kerstmis en eten met je moeder 84

Menu 11

- Spaans Feestje 87
- Gekruide Gehaktballetjes 89
- Eieren met Sardinecreme 92
- Gevulde Kerstomaatjes 93
- Gemarineerde Sardines 94
- Gefrituurde Ansjovis 95
- Sangria 98

Menu 12

- Spaans Menu 101
- Gazpacho 102
- Zarzuela 103

Menu 13

- Fruite au Bleu 107
- Provençaalse Tomatentaart 109

Menu 14

- Intro van Joop 113
- Spaghetti met Kaas en Boter 114
- Ravioli gevuld met verschillende Kazen 116

Menu 15

- Intro van Joop 119
- Fricassee van Kalfszwezerik, Kalfsnier en Kalfslever 120
- Appelvlaai met Pruimen en Spek 122

Menu 16

- Intro van Joop 125
- Zuurvlees 126
- Pommes frites met Kruidenmayo 127

Menu 17

- Garnalenkroketjes à la Belge 131
- Kip in het Zout 132
- Îles Flottantes 133

Ridder in de orde van de Andouillette 136

After Dinner-Koffie 138

Pro Memoire 139

Register 142



Joop met zijn moeder in Hindeloopen

Entree

Allemaal al geweest! Allemaal al gehad!
Het kookboek van Joop.
Ik moet er niet aan dénken. Vreselijk toch?
Favoriete gerechten van uw kookgek...

Maar: zoals mijn godfather Desmedt van het
Oud Konijntje in Waregem me leerde:
‘Neen’ komt niet voor in ons recept,
met ‘Neen’ bouw je ook geen keuken op,
met liefde daarentegen iets groots:
Het charisma van de eenvoud.

Daarbij, ik ben een ram.
Een ram moet voortdurend vooruit.
Dus ik doe het. Ik geef mijn kookschrift.
Wat me invalt klieder ik op:
Tips, mislukkingen en intimiteiten.

Als ik nijdig ben kook ik fiks pedis,
als ik verliefd ben kook ik fluweel.
Koken doe je volgens je humeur,
maar vooral met je hart.

Voor Louise Catharina Elizabeth,
mijn moeder

Menu 6

*Hete Bliksem met
Appelen en Peren*

Tarte Tatin

Tarte Tatin

De karamel is van tevoren te maken in een grote koekenpan met een beetje water en suiker. Ontzettend goed opletten, want als het te hard gaat verbrandt de suiker en zwarte suiker smaakt bitter. Dus weggooien, uithuilen en opnieuw beginnen. Oftewel: *Pick yourself up and start all over again.*

De karamel kan zich ook tijdens het bakken vormen. Daarvoor beboter je een bakvorm — geen springvorm — zeer dik. Strooi hier 60 gram suiker overheen als bedje voor de appels.

Het deeg in het recept hiernaast ligt al in de koelkast te wachten. Oven voorverwarmen op 230 °C. Appels schillen en in dikke parten of simpelweg doormidden gesneden netjes rangschikken in het suikerbedje. Als het klokje rond is, gaat er nog eens 60 gram suiker overheen. Nu 80 gram boter in vlokjes en daaroverheen de uitgerolde lap deeg. Bak hem in 20-25 minuten gaar.

Tip: prik gaatjes in het deeg om de vochtdamp te laten ontsnappen, waardoor het gebak mooi croquant kan worden.

Het lijkt allemaal zo eenvoudig, maar deze taart is o zo makkelijk te verkrachten. Zoals gezegd is crème fraîche hierbij een must!

Deeg voor de taart van de dames Tatin

(Voor een vorm van 26 cm doorsnee)

Hiervoor gebruik ik een briseerdeeg

250 gram bloem

1 theelepel zout

130 gram boter

2 eidooiers

40 gram basterdsuiker

½ dl water

Zeef de bloem in een kom en maak een kuiltje in het midden. Doe het zout, de in stukjes gesneden boter en de eidooiers in het kuiltje. Strooi de suiker over de bloem. Giet 3 eetlepels water over het geheel en kneed alles zo snel mogelijk met de vingertoppen door elkaar. Zodra het een deegbal is, kan er met de muis van de hand gekneet worden. Druk de deegbal dun uit tot een 1 cm dikke lap. Vorm hiervan weer een bal, verpak hem in folie en laat hem 2 uur in de koelkast tot rust komen. Daarna kan hij weer worden uitgerold tot een ½ cm dikke lap en volgens recept verwerkt.





Kookgek op reis, een Baywatch-moment in Miami



Het was altijd feest en theater in Le Garage

Saltimbocca

8 dunne kalfsoesters à 60 g
8 plakken parmaham
8 salieblaadjes
50 g boter
peper en zout
100 ml witte wijn

Laat de kalfsoesters dun uitkloppen. Leg op elke oester een plak ham en een salieblaadje; steek deze met cocktailprikkers vast. (Rol het vlees niet op.) Smelt de boter in een grote koekenpan met dikke bodem. Bak de kalfsoesters snel aan beide kanten op hoog vuur. Bestrooi het vlees met vers gemalen peper, sprenkel er een beetje wijn over en laat het nog 1 minuut sudderen. Serveer het vlees met de hamkant boven.

Mijn culinaire geweten, Hennie F., was ook eens in Rome en at in een restaurantje waar de kok niet alleen met wijn bluste, maar ook met een scheutje room. Hij haalde het vlees uit de pan en liet de saus iets inkoken, daarna ging het vlees er weer in. Na de carbonara van ons menu is dit wel erg veel room, maak in dat geval maar de originele versie.





Met levenspartner Wim Nijkamp

Johannes Franciscus Braakhekke

Joop

Ambassadeur vaan Mestreech

•

Erelid Fryslán Culinair

•

Bestuurslid Bocuse d'Or Nederland

•

Oeuvre Awar 60 jaar Uitmuntend Gastheerschap
Koninklijke Horeca Nederland

•

Apeldoorn, 11 april 1941

Amsterdam, 8 december 2016



*Met het tv-programma Kookgek veroverde
Joop Braakhekke onze harten, met zijn
Kookschriften ook onze keukens.*

Wie herinnert zich Joop Braakhekke niet?
De gezellige bon vivant, vrolijk roerend in
potten en pannen op tv? In deze ode aan een
van Nederlands eerste en meest bekende
televisiechefs vind je de leukste recepten uit
zijn populaire boekenreeks *Kookschrift*
van een Kookgek.

Van Caesarsalad en garnalenkroketjes tot
lamsnek met ratatouille en aardbeienijs
toe — stuk voor stuk tijdloze klassiekers,
die nog steeds heerlijk zijn om te maken.



9 789021 567457

www.kosmosuitgevers.nl



KOSMOS

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen