LESS IS MORE

RECEPTEN JACOB-JAN BOERMA

FOTOGRAFIE SACHA DE BOER

SPECTRUM

FRIS
12

ZILT
44

AARDS
76

MALS
102

ZOET
132

REGISTER
170

DANK
174

HOE GEBRUIK JE DIT BOEK?

De titel van dit boek, *Less is more*, kun je op meerdere manieren uitleggen: eenvoudig is beter dan overdaad, minder vlees en meer groenten. En wij willen hier ook mee zeggen dat je niet eens zoveel hoeft te kopen om de sterren van de hemel te kunnen koken. Jacob-Jan werkt altijd met verse producten, en daarnaast zijn er natuurlijk zaken die hij standaard in huis heeft, zoals specerijen, bloem, olie en azijn.
Het idee achter dit boek is dat je per recept maximaal acht ingrediënten erbij hoeft te halen: *less is more*. De rest staat in je keukenkastje en schaf je een keer aan om er vervolgens langere tijd mee te doen. In de lijstjes bij de recepten herken je deze standaardingrediënten aan het feit dat ze niet vetgedrukt zijn.

Op de volgende pagina's zie je wat een sterrenchef zoals Jacob-Jan altijd in zijn keukenkastje heeft staan.

Basics

mooi zout, zoals Maldonzout en fleur de sel (1)
peper (2)
bloem (3)
maïzena (4)
gelatineblaadjes (5)
paneermeel (6)
fijne kristalsuiker (7)
poedersuiker (8)

Specerijen

garam masala (9)
gemberpoeder (10)
kerriepoeder (11)
knoflook (12)
komijnpoeder (13)
laurierblaadjes, liefst vers (14)
muskaatnoot (15)
parikapoeder (16)
tandoorikruiden (17)
vadouvan, kruidenmengsel uit India (18)

Smaakmakers

wittewijnazijn (19)
blanke natuurazijn (20)
sushi-azijn (21)
zonnebloemolie (22)
olijfolie om in te bakken (23)
extra vergine olijfolie (24)
Japanse sojasaus (25)
mayonaise (26)
mosterd (27)
groentebouillon (28)
kippenbouillon (29) of -fond
citroenen voor rasp en sap (30)


1
2
3
4
9
10
11
12
13
19
20
21
26
27
28
29


5
6
7
8
15
16
14
17
18
25
23
24
22
30


A
B
C
D
E
F
G
Microplane
SIEMENS
750W

Keukenbenodigdheden

A plasticfolie, hieronder kun je vis langzaam garen in de oven, zoals op pagina 64, 69 en 70
B wegwerpspuitzakken waarmee je beter kunt doseren en mooie ‘dopjes’ kunt maken
C een serie uitsteekvormen, waarmee je niet alleen mooie ronde plakjes kunt uitsnijden maar ook ‘tonnetjes’ kunt maken, zoals op pagina 38
D een scherp mes mag natuurlijk niet ontbreken
E een scherpe, fijne rasp om citrusschil mee te raspen, maar ook chocola of muskaatnoot
F een keukenmachine, blender en/of een staafmixer
G een mandoline, waarmee je heel dunne gelijkmatige plakjes kunt snijden

Porties

Alle recepten in dit boek zijn bedoeld voor vier personen en soms voor meer.
Af en toe houd je wat over, dat komt omdat er dan geen kleinere hoeveelheid gemaakt kan worden. Maar een voorraadje in de diepvries is nooit weg!

Kooktijden

Hoelang duurt het voor je groente beetgaar is? Daar kan ik kort over zijn: dat hangt ervan af hoe groot of dik je je groente hebt gesneden. Het best kun je dat testen door erin te prikken of door te proeven; de groente moet een lekkere bite hebben. Dat geldt ook voor de bereidingstijden van andere ingrediënten. De tijd staat of valt met de hoeveelheid, grootte, dikte en je eigen smaak.

Oventijden

Ten slotte nog iets over oven- en bereidingstijden. Jij kent jouw oven het best, ik de mijne.
De temperatuur van mijn oven kan afwijkend zijn van die van jou, controleer daarom zelf de gaarheid en stel eventueel de oventijd bij.



FRIS

VERRASSENDE SALADE

MET AVOCADO, AARDBEI EN ANSJOVIS

HOLLANDSE DOPERWTEN

MET BLOEMKOOL EN BONENKRUID

ROMAINESLA MET WATERMELOEN

EN BUFFELMOZZARELLA, MUNT EN BASILICUM

SUPERSALADE VAN KOOLRAAP

EN SINAASAPPEL, WITLOF, APPEL, AVOCADO EN CASHEWNOTEN

VEGGIECARPACCIO

VAN GEMENGDE GROENTEN

BONENKRUIDSOEP

MET KNOFLOOK EN CITROEN

OMELET

MET KERSTOMAATJES

WORTELTJES MET KWARK EN KRUIDENDRESSING

OM TE DELEN

PATATAS BRAVAS

À LA JACOB-JAN

GNOCCHI

VAN RICOTTA







VERRASSENDE SALADE

MET AVOCADO, AARDBEI EN ANSJOVIS

1 avocado
8 aardbeien
150 g gemengde sla
paar dunne sprieten bieslook

VOOR DE DRESSING
30 ml yoghurt
1 el versgeraspte Parmezaanse kaas
½ el citroensap
2 ansjovisfilets
1 mespunt fijne mosterd
1 klein teentje knoflook, geperst
1 el mayonaise
75 ml zonnebloemolie

FIJNE RASP • BLENDER

Doe voor de dressing de yoghurt, de parmezaan, het citroensap, de ansjovisfilets, de fijne mosterd, de knoflook en de mayonaise met 2 eetlepels water in de blender. Maal het tot een glad geheel en voeg daarna, terwijl de blender draait, langzaam de zonnebloemolie toe. Breng de dressing op smaak met versgemalen peper en iets zeezout. Zet tot gebruik in de koelkast.

Halveer de avocado en snijd de helft van de avocado en de helft van de aardbeien in mooie dunne plakjes. Snijd de rest van de avocado en aardbeien in mooie blokjes.

Doe de gemengde sla op een serveerschaal (houd een paar blaadjes sla apart) en vermeng met de avocado- en aardbeienblokjes. Schik de avocado- en aardbeienplakjes boven op de salade. Verspreid hier de overige blaadjes sla tussen. Besprenkel de salade vlak voor het opdienen met dressing naar smaak, maak af met de sprieten bieslook en serveer direct.

TIP

Het restje dressing is lekker als dip voor rauwkost en frietjes.