

EVA POSTHUMA DE BOER



VOER VOOR VRIENDEN



HET
MENUBOEK
VOOR ZORGELOZE
ETENTJES



MET WIJNADVIEZEN VAN HAROLD HAMERSMA

Ooit ontmoette ik een Griekse vrouw die elke avond kookte voor de gasten in haar kleine hotel. De eenvoudige gerechten, die miss Eleni van haar moeder had leren maken, waren verbluffend lekker, op het betoverende af. Ik vroeg miss Eleni of ik een kijkje in de keuken mocht nemen, omdat ik zo benieuwd was naar het geheim van haar kookkunst.

'O, but, miss Eva, I cenna tell you justa lika that! The only thing you needa is afierosi, how you say... dedication!'

Het woord galmde na in mijn hoofd. Ik herinnerde me dat ik me als kind afvroeg wat mensen toch bedoelden als ze zeiden dat er liefde in het eten zat. Hoe proefde je dat? En hoe stopte je zoiets ongrijpbaars überhaupt in eten? Liefde ging toch niet per lepel? Eigenlijk had ik daar nooit een helder antwoord op gevonden. Maar door miss Eleni begreep ik in een klap waar het hem in zit. In een onontbeerlijk deel van liefde, in dat deel, misschien wel, dat voor ware vriendschap zorgt en liefde doet beklijven: in toewijding.

Ik hou van koken. In de vaart van de dagen geeft het me rust om mijn aandacht op de pannen te richten, hoe simpel het ook is wat ik maak. Nog liever pak ik groots uit, voor een tafel vol mensen die me dierbaar zijn. Met hen in gedachten - wie houdt van wat, wie van wat niet, is er verdriet, is er blijdschap - kiezen wat ik ga maken. Naar de markt, naar mijn fijne slager, naar vriend Hamersma voor wijnadviezen, naar de slijterij, de keuken in. En dan, wanneer iedereen er is, schalen op tafel, eten, drinken, en luisteren naar de verhalen die ertoe doen. Zo ziet geluk er voor mij ongeveer wel uit.

In dit boek heb ik mijn liefste, beproefde menu's voor zulke gelukzalige etentjes verzameld. Ik maakte ze voor vrienden, familie, burens, collega's, en voor de bezoekers van mijn underground restaurant Chez PdB. Borrel, voor, hoofd, na, voor elk jaargetijde: vier keer viergangenmenu's met gerechten uit alle windstreken.

De recepten zijn voor zes personen, dit kun je uiteraard aanpassen naargelang het aantal mensen dat je verwacht - gebruik bij de rekensom ook een beetje je gevoel, en doe er altijd een extra schepje bij.

Binnen de menu's zijn de hoeveelheden en de verhoudingen tussen vlees, vis, groentes en koolhydraten goed uitgebalanceerd (al zeg ik het zelf), waardoor alles bij elkaar nooit te zwaar op de maag is. Voor elk seizoen is er een geheel vegetarisch menu waarvan zelfs de meest verstokte vleeseters blij worden. Bij elk menu heb ik een planning gemaakt om de kookvreugde te vergroten. Als je die aanhoudt, kan er niets misgaan, en is het eten zo goed als klaar als het feest begint. Ik hoop dat dit boek de belofte van veel mooie avonden waarmaakt. En vergeet niet, how you say? Afierosi!

Eva Posthuma de Boer



MENU'S

HERFST

MENU 1	10
BORREL: Gegratineerde champignons	13
VOOR: Herfstsalade met peer, walnoten en blauwe kaas	15
HOOFD: Gestoofde kalfswangen, knolselderij-aardappelpuree	16
NA: Appelroosjes met citroencrème	19

MENU 2	20
BORREL: Lofschuitjes met magor en balsamico	23
VOOR: Gebakken cantharellen op stokbrood	25
HOOFD: Gevulde kiprolletjes, orecchiette	26
NA: Toblerone-semifreddo met kersensaus	29

MENU 3 (VEGA)	30
BORREL: Kaaskoekjes	33
VOOR: Crostini met gekonfijte tomaatjes	35
HOOFD: Courgettelasagne	36
NA: Hazelnootcake met koffieglaazuur	39

MENU 4	40
BORREL: Gooische dip	43
VOOR: Ceviche van kabeljauw met mango	44
HOOFD: Aziatische pulled pork, zoetzure komkommer	46
NA: Kardemom-appelcake met gemberroom	49

WINTER

MENU 1	52
BORREL: Gegratineerde mosselen	55
VOOR: Aardperensoep met truffelolie	57
HOOFD: Gehaktbrood à la Saveurs, gekaramelliseerde savooiekool	58
NA: Stroperige stoofpeertje met Crema Da Fiore	63

MENU 2	64
BORREL: Rivierkreeftjescocktail met snelle mayonaise	67
VOOR: Bisque van rivierkreeftjes	69
HOOFD: Eendenconfit Parmentier	70
NA: Bastogne-meringue-citroentoetje	73

MENU 3 (VEGA)	74
BORREL: Truffeltapenade op toast	77
VOOR: Preisoepp met kaasstengels	79
HOOFD: Ratatouille met gebakken ei, stokbrood met kruidenboter	80
NA: Salty-caramel-macadamia-cheesecake	83

MENU 4	84
BORREL: Dadels met spek	87
VOOR: Heldere ossenstaartsoep	89
HOOFD: Pannenkoeken met ossenstaartragout, rood-witlofsalade	90
NA: Scroppino	95



MENU'S

LENTE

MENU 1	98
BORREL: Glaasje gazpacho	
VOOR: Spaanse plaatpizza met gekaramelliseerde ui	103
HOOFD: Stoofpannetje met inktvisjes, chorizo en linzen (en sla)	104
NA: Espresso met vanille-ijs	106

MENU 2	108
BORREL: Papadums met twee chutneys	111
VOOR & HOOFD: Indiase tafel vol overdaad: kip-cashewnotencurry, champignoncurry, saag paneer, viscurry, naan en raita	114
NA: Kokos-ananastaartje	121

MENU 3 (VEGA)	122
BORREL: Gemengde noten met kokos	125
VOOR: Bietjescarpaccio met geitenkaas en daslookolie	127
HOOFD: Couscous Royale met gegrilde aubergine, knoflookyoghurt en komkommer	128
NA: Feestfruit: ananas met muntsuiker, fruit met warme chocoladedip	130

MENU 4	132
BORREL: Haring en radijsjes	135
VOOR: Doperwtjessoep met krokante ham	137
HOOFD: Tartar van twee soorten zalm met groene asperges en salsa verde	138
NA: Goddelijke chocoladecake	141



ZOMER

MENU 1	144
BORREL: Meloen met ham	147
VOOR: Japanse tonijntartaar	149
HOOFD: Zachtgegaarde lamsschouder, tabouleh	150
NA: Roomtaartjes met perzik en framboos	153

MENU 2	154
BORREL: Toastjes met kippenleverpaté & uienmarmelade	159
VOOR: Vongole à la Amaro	161
HOOFD: Gamba's in zoete auberginesaus, orzo	162
NA: Zomerse tiramisu met aardbeien	165

MENU 3 (VEGA)	166
BORREL: Artisjok met vinaigrette	169
VOOR: Komkommer-avocado-soep met stokbrood en kruidenboter	171
HOOFD: Zweedse kaastaart	172
NA: Reuzenpavlova met karamel	175

MENU 4	167
BORREL: Makreelmousse op zuurdesemtoast	179
VOOR: Oeufs dur mayonaise	181
HOOFD: Rosbief, Provençaalse tomaten, gratin dauphinois	183
NA: Kersenclafoutis	187



HERFST

MENU 4

BORREL

GOOISCHE DIP

VOOR

CEVICHE VAN KABELJAUW

met mango

HOOFD

AZIATISCHE PULLED PORK

met zoetzure komkommer

NA

KARDEMOM-APPELCAKE

met gemberroom



PLANNING



VOORBEREIDINGSTIJD: 1,5 UUR (PLUS 6 UUR STOOFTIJD)

- * Zet de pulled pork de dag of avond tevoren op, dan heeft die alle tijd om botermals en diep van smaak te worden.
- * Maak de Gooische dip vlak voordat de gasten komen (luttel werk).

VOLGORDE VAN BEREIDEN:

- * pulled pork (opzetten)
- * appelcake
- * ceviche en mangomousse
- * pulled pork (afmaken)
- * zoetzure komkommer
- * gemberslagroom
- * Gooische dip

TIJDENS HET ETENTJE

- * BORREL: Gooische dip klaarzetten
 - * VOOR: bordjes met ceviche opmaken; pulled pork op zacht pitje laten opwarmen
 - * HOOFD: broodjes roosteren, vullen met pulled pork - dit kan iedereen ook zelf aan tafel doen
 - * NA: appelcake op tafel met de slagroom
-

HAROLDS WIJNADVIES

MENU 4

Gooische dip. Oogt qua ingrediëntenspecificatie toch wat Mexicaansachtig. In het geval van dit recept: tandarts met een sombrero op. In Midden-Amerika aarzelen ze niet om tegen een dergelijk gerechtje een Coronaatje in te zetten. Maar met bier heb ik alleen goede ervaringen na de maaltijd: geweldig digestief. We lessen de eerste dorst liever met een goede Cava. Of anders met een Vinho Verde. En dan bedoel ik niet die met koolzuur ingespoten tandglazuurverslinders – daar is alleen uw tandarts blij mee – maar een fatsoenlijke uitvoering die met de kabeljauw een combinatie vormt waar je 'u' tegen zegt. Bij het Aziatische hoofd gaan we door naar een ander wit. Gaarne een niet al te droge Duitse Riesling dan. Maar wie thrillseikers onder zijn vrienden heeft, schenkt ze bij de *pulled pork* een Cabernet Franc uit de Loire van de hoogste kwaliteit. Muscat de Rivesaltes bij de appelcake zorgt voor het slot-akkoord.



BORREL: Cava of Vinho Verde

VOOR: Vinho Verde

HOOFD: droge Riesling
of Cabernet Franc (Loire)

NA: Muscat de Rivesaltes

Een vriendin van mij noemt deze dip 'het hapje van de tandarts', omdat haar tandarts die meebracht toen ze hem had uitgenodigd voor een feestje. Waarom ze haar tandarts uitnodigde is me tot op heden een raadsel, dat de goede man uit Blaricumse omstreken afkomstig was, lijkt me evident: daar vindt de Gooische dip immers zijn oorsprong.

GOOISCHE DIP

20 g koriander
200 ml zure room
zoete chilisaus
zak tortillachips



Hak de koriander fijn.
Doe de zure room in een ondiep schaalkje. Knijp er zoveel chilisaus overheen dat er een laagje over de zure room ligt.
Strooi de koriander erover.
Zet op tafel, met een bak vol tortillachips ernaast.

CEVICHE VAN KABELJAUW

MET MANGO

600 g kabeljauw
1 rode ui
1½ Spaanse peper
20 g koriander
4 citroenen
2 limoenen
2 el gembersiroop
2 mango's
4 avocado's
3 el gepofte quinoa
(of: 3 verkruidde papadums)



Snij de kabeljauw in blokjes van 2 x 2 cm. Snij de ui in halve, dunne ringetjes, en hak de rode pepers en koriander fijn. Doe alles in een ruime kom. Pers de citroenen en limoenen uit, en vang het sap op in een bakje. Voeg daaraan de gembersiroop toe en roer door. Meng dit door de vis. Dek de kom af, en zet de ceviche minstens anderhalf uur in de ijskast.

Pureer het mangovlees met een staafmixer tot een gladde mousse. Snij de avocado's in blokjes en meng voorzichtig door de ceviche.

Voor het opdienen: schep op elk bord een mooi hoopje van de ceviche. Strooi de gepofte quinoa (of verkruidde papadums) erover voor de crunch. Druppel de mango-mousse rondom.

DODE KABELJAUW

Mijn moeder is fit voor haar leeftijd, en scherp van geest. Neemt niet weg dat ze met het klimmen der jaren wat vreemde gewoontes heeft ontwikkeld. Zo bromt ze tegenwoordig vrij luid als ze aan het koken is, en begint ze vaak zomaar, onaangekondigd, te praten - zonder introductie of context vervolgt ze haar gedachtegang simpelweg hardop.

Zo liep ze laatst de tuin in, en zei: 'Nou heb ik dus dode kabeljauw.' Ik dacht even na over de inhoud van de mededeling. Het leek me evident dat het te maken had met wat we die avond zouden eten, aangezien dat een veelbesproken onderwerp is. Maar met dode kabeljauw kon ik niks. 'Moes,' vroeg ik, 'wat zouden we met levende moeten?' Mijn moeder keek me even niet-begrijpend aan, bukte en trok wat onkruid uit de border. Vanaf de schommelbank achter in de tuin klonk gegniffel. Mijn vader. Hij was die middag bij de visboer getuige geweest van de aanschaf van een stuk kabeljauwrug. Aangezien mijn moeder francofiel is, noemt ze rug geen rug, maar het Franse woord voor rug, dus *dos*. Ze had het dus niet over dode, maar over *dos de kabeljauw*, waarvan ze die avond brommend een zalig gerechtje brouwde.



AZIATISCHE PULLED PORK

MET ZOETZURE KOMKOMMER

VOOR DE PULLED PORK

5 cm gemberwortel
2 kg procureur
4 steranijs
2 uien
4 el zonnebloemolie of wokolie
6 el lichte sojasaus
4 el ketjap manis
2 el sesamolie
4 tl rijstazijn
4 el bruine suiker
1 tl chilivlokken
1 tl maizena

ook nodig: ovenbestendige
braadpan of braadslee

12 pitabroodjes

VOOR DE ZOETZURE KOMKOMMER

2 komkommers
100 ml rijstazijn
2 el suiker

Verwarm voor de pulled pork de oven voor op 120 °C.

Snij de gember fijn, maak met een mes inkepinkjes in het vlees, en stop daarin de gember en de steranijs. Snipper de uien en fruit ze in de braadpan met de olie. Schuif de ui naar de kant, en leg het vlees in het midden van de pan. Giet de sojasauzen, sesamolie en rijstazijn eroverheen, en voeg de bruine suiker en chilivlokken toe. Voeg zoveel water toe dat het vlees tot iets over de helft onder staat. Doe het deksel op de pan, en zet in de oven.

Laat een uurtje of 6 stoven. Keer het vlees in die uren drie keer om. Het vlees is klaar als je er makkelijk een stukje vanaf kunt plukken. Is het nog niet zover? Terug de oven in! Het moment komt vanzelf. Als het vlees uit elkaar valt van zachtheid, mag het uit de pan.

Leg het op een plank, en trek het met twee vorken uit elkaar.

Zeef het in de pan achtergebleven vocht boven een andere pan en laat dat voor de helft inkoken. Doe de maizena in een kopje, schep er een paar eetlepels van het ingekookte vocht bij en meng dit met een lepelje zodat er geen klontjes in achterblijven. Giet dit goedje bij de saus, roer goed door, en laat nog even doorkoken.

Meng het vlees door de saus zodat elk vezeltje doordrongen raakt van alle heerlijke smaken.

Snij voor de zoetzure komkommers de komkommers dwars doormidden en schil er met een dunschiller rondom linten vanaf. Stop als je bij de zaadlijst komt. Leg de linten in een kom.

Doe de azijn en de suiker in een steelpannetje. Kook tot de suiker is opgelost. Giet het mengsel over de komkommerlinten.

Laat afkoelen en zet tot gebruik in de ijskast.

Verwarm voor het serveren de pulled pork op een klein vuurtje, roer zo nu en dan.

Haal de komkommer uit de ijskast, en giet af in een zeef. Maak de pitabroodjes vochtig met koud water en rooster ze in de broodrooster. Snij ze doormidden. Schep de pulled pork over in een grote schaal, en doe de pita's en de zoetzure komkommer in bakjes, zodat iedereen aan tafel zijn eigen broodjes kan vullen.



Een advocaat van het Openbaar Ministerie noemt zich een procureur - dezelfde naam die wordt gegeven aan het vooraanstaande deel van het varken waarvan men pulled pork maakt: de nek. Je kunt je afvragen hoe die vork in de steel zit: zou de advocaat naar de varkensnek zijn vernoemd, of de varkensnek naar de advocaat? Kwestie van kip of ei, vrees ik. Hoe dan ook mogen beide partijen deze gewichtige titel met trots dragen.



KARDEMOM-APPELCAKE

MET GEMBERROOM

200 g boter op kamertemperatuur
rasp van 1 citroen
½ tl zout
200 g suiker
4 eieren
200 g bloem
5 g bakpoeder
boter om in te vetten
3 flinke appels (bv. jonagold)
2 tl kardemompoeder
2 tl kaneelpoeder
sap van ½ citroen
30 g suiker
1 zakje vanillesuiker
3 bolletjes stemgember
75 g abrikozenjam
250 ml slagroom
5 el gembersiroop

ook nodig: springvorm ø 24 cm

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Mix boter, citroenrasp, zout en suiker tot een romig mengsel. Voeg de eieren er al mixend een voor een bij. Zeef de bloem en het bakpoeder, en meng door het beslag. Vet de springvorm in met boter, en giet het beslag erin.

Snij de appels in stukjes. Voeg kardemom- en kaneelpoeder, citroensap, suiker en vanillesuiker toe en meng goed.

Snij de bolletjes gember in heel kleine stukjes en meng ze door de appelstukjes.

Schep het gember-appelmengsel op het beslag en druk ze er zachtjes een klein beetje in. Zorg dat er langs de randen nog een centimeter vrij is.

Bak de taart 35-40 minuten tot hij goudbruin kleurt. Als de randen te snel donker worden, bedek de taart dan met een stuk aluminiumfolie om zonder aanbranden nog even verder te kunnen garen.

Bestrijk de taart met de jam voor een fraaie glans.

Klop de slagroom tot hij redelijk stevig is, en meng de gembersiroop erdoor. Serveer bij de taart.