



Tal Maes  
Petra de Hamer

# KITCHEN TABLE FOOD

Aan tafel in Washington DC & Berlijn  
recepten · verhalen · vrienden



INHOUD



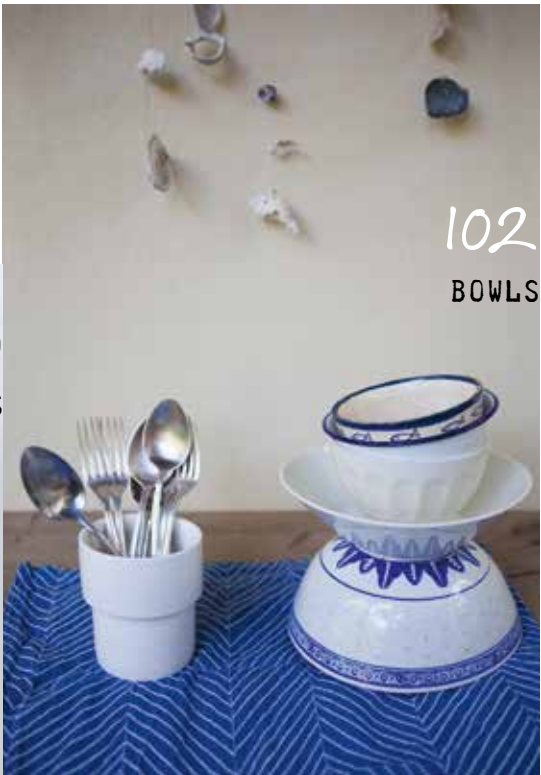
6  
BREAKFAST & BRUNCH



38  
SALADS & SANDWICHES



70  
SMALL PLATES



102  
BOWLS



138  
APERITIF



158  
FEAST



198  
SWEET



234  
INDEX



222  
BASICS



# Kitchen Table Food

## BREAKFAST & BRUNCH

### P IN BERLIJN

Iemand heeft bedacht dat ontbijten iets is wat je in de ochtend doet, tot hooguit een uur of 11. En dat vinden ze in Berlijn stiekem maar heel vreemd. Ontbijt, brunch en lunch lopen – vooral op zondag – naadloos in elkaar over. Niet alleen wordt er ontbeten met een kom geliefde *Bircher Muesli* of een groene smoothie, vooral eieren doen het heel goed. Heel Berlijns zijn twee zachtgekookte eitjes met wat bieslook in een glas, de luie variant van de echte *Eier im Glas*. Erg de moeite – alleen al vanwege de naam – zijn een *Strammer Max*, spiegeleieren met brood en *Hoppelpoppel*, een stevig boerenontbijt met ei en aardappels. Sommige restaurants zijn zo populair dat als je er wilt ontbijten eerst een halfuur in de rij moet staan. Daar krijg je het eten op grote etagères, een mand met verse broodjes van gelukkig nog een echte bakker, fruitsalades maar ook gerookte vis met lekker scherpe mierikswortel. Potje thee erbij, een enorm groot glas met *Milchkaffee*, niets meer aan doen. Ik kan me niet herinneren ooit een ontbijt te hebben overgeslagen – het is gewoon veel te lekker.

### T IN DC

In de hoofdstad van de VS is men nogal matineus ingesteld. Om 5 uur bij *the gym*, om 6 uur op kantoor, geloof het of niet, het is niet ongebruikelijk. Een uitgebreid ontbijt zit er dan natuurlijk niet in. Er wordt een coffee latte in een grote mok geschonken, een muffin of scone ingepakt en *off you go*. Of men duikt op weg naar werk snel een coffeeshop in voor een koffie en zoet broodje. De staan-en-gaancultuur is wat dat betreft net zo levend als in Italië. Ik mag dat wel, het doet lekker stads aan. In het weekend is het andere koek: het snelle solo-ontbijt van door de week maakt plaats voor een uitgebreide brunch met vrienden en familie. In DC is dat bij voorkeur in een restaurant. Het concept is zo populair dat je bij veel restaurants vaak weken van tevoren moet reserveren. De brunchgerechten variëren van oer-Amerikaanse ontbijtgerechten, zoals yoghurt met *granola*, *pancakes*, wafels, alle mogelijke denkbare eieren met of zonder spek en gebakken aardappels, tot fruits de mer, pizza en regelrechte hoofdgerechten. Ach, eigenlijk is alles mogelijk, *this is America*.

# BERLINER BULETTEN

Voor bij de borrel · 12 stuks  
Bereidingstijd: 30 minuten

**P** In het noorden van Duitsland, waar ze ook heel lekker bier brouwen, noemen ze dit soort platte gehaktballen *Frikadellen*. Klinkt heel ordinair maar toegegeven: een gehaktbal, warm of koud, plat of rond, met een flinke dot pittige mosterd en extra zure kleine augurkjes is vreselijk lekker bij een ijskoud biertje. Niet voor niets staan ze vaak op de kaart in cafés en biertuinen.

2-3 sneeën brood (samen 150 g), korsten verwijderd  
500 g (biologisch) gemengd gehakt of rundergehakt  
1 ei  
½ ui, gesnipperd  
een handvol peterselie, maggiplant (lavas) of dragon, fijnggehakt, plus extra  
1 el pittige mosterd, plus extra voor erbij  
een klont boter of 2-3 el olie  
enkele kleine zure augurkjes, voor erbij

Extra: keukenmachine

1. Scheur het brood in stukken en maal het in de keukenmachine tot grof kruim. Kneed in een kom broodkruim met gehakt, ei, ui, verse kruiden en mosterd goed met je handen door. Voeg voldoende zout en peper toe. Kneed van het gehakt 12 niet te grote ballen.

2. Verwarm de boter of olie in een ruime koekenpan. Leg de gehaktballen in de pan, druk ze met een spatel of lepel plat en bak ze in ca. 15 minuten gaar en aan beide zijden goudbruin. Laat de gehaktballen voor het serveren tot lauwwarm afkoelen. Strooi er nog wat extra kruiden over en serveer met mosterd, zure augurkjes en een biertje. Koud zijn ze de volgende dag ook nog lekker.



# AARDAPPELSALADE

Erbij of voor bij de borrel · Vega · 4 personen  
Bereidingstijd: 20 minuten

**P** O, de Duitsers en hun aardappelsalades! Uren kunnen ze praten over hoe het 'hoort'. In het zuiden pletten ze de aardappels en gaat er azijn, olie en bouillon door. In het noorden blijven de aardappels heel en wordt de salade op smaak gebracht met mayonaise, augurkjes, ei en radijs. Ik hoef me gelukkig nergens wat van aan te trekken, ik heb geen familietraditie hoog te houden. En na het gebruikelijke tegensputteren geven zelfs mijn Duitse vrienden het toe: deze salade is niet traditioneel, maar ook érg lekker.

750 g aardappels in de schil, bijv. Roseval  
400 g doperwten (diepvries)  
1 venkelknol, kern verwijderd en in reepjes  
2 rode uien, gesnipperd  
100 g kappertjes (potjel), uitgelekt  
een handvol platte peterselie en/of dragon, fijnggehakt

Voor de dressing:  
3 el mayonaise (blz. 42)  
3 el yoghurt  
1 el olijfolie  
3 el rode-wijnazijn

1. Boen de aardappels schoon, snijd ze in vieren of in achten en kook ze in gezouten water in ca. 10 minuten net gaar. Ze mogen niet uit elkaar vallen maar te hard is ook niet lekker. Kook de doperwten de laatste 1-2 minuten met de aardappels mee en giet alles af.

2. Klop de ingrediënten voor de dressing door elkaar, breng op smaak met peper en zout. Meng de dressing door de aardappels en erwten. Voeg venkel, rode ui, kappertjes en kruiden toe en meng alles goed. Laat de salade even staan om alle smaken goed in te laten trekken. Lauwwarm lekker, maar koud ook.



## PINK DEVILED EGGS

Voor bij de borrel · Vega · 6-8 personen

Bereidingstijd: 35 minuten + 2-3 uur marineren + afkoelen

**T** Dit zijn twee Amerikaanse favorieten in één. Amerikanen zijn dol op tafelzuur: alle mogelijke soorten groenten en fruit, zelfs garnalen, vis en eieren, worden ingelegd in zuur. Op markten staan er altijd wel enkele kraampjes waar handelaren vanuit grote tonnen hun zelfgemaakte ingelegde etenswaren verkopen. En dan zijn er de *Deviled Eggs*, gevulde eitjes, die we natuurlijk ook in Europa kennen. Toch kom je ze hier als borrelhap net iets vaker tegen, vooral in het zuiden van de VS zijn ze heel erg populair. In dit recept heb ik de twee bereidingswijzen gecombineerd. De eieren heb ik eerst enkele uren in een zure bietenmarinade gelegd, waarna ik ze heb gevuld. Fris en mooi roze door de marinade, romig en pittig door de vulling met zure room en mosterd.

250 ml rode-wijnazijn  
1 kleine rauwe rode biet, geschild  
en in blokjes  
2 el suiker  
1 tl zout  
1 laurierblad  
10 zwarte peperkorrels

10 eieren  
3 el mayonaise (blz. 42)  
1 el pittige mosterd  
2 el zure room  
enkele takjes dille, grof geknipt

Extra: keukenpapier

1. Breng in een pan 750 ml water samen met azijn, biet, suiker, zout, laurierblad en peperkorrels aan de kook. Zet het vuur iets lager en laat met een deksel op de pan ca. 15 minuten zachtjes koken. Neem de pan van het vuur en laat het mengsel tot lauwwarm afkoelen.

2. Kook de eieren in 7-8 minuten hard. Laat ze schrikken onder de koude kraan en pel ze. Leg de eieren in de bietenmarinade en laat ze afgedekt in de koelkast 2-3 uur marineren. Hoe langer je de eieren in de marinade laat liggen, hoe dieper de kleur. Ik marineer ze meestal niet langer dan 3 uur, want het eiwit wordt door het zuur dan wat te rubberachtig.

3. Neem de eieren uit de marinade en dep ze droog met keukenpapier. Snijd ze in de lengte doormidden en wip er boven een kom met behulp van een theelepels de eidooiers voorzichtig uit. Leg de eiwithelften op een schaal.

4. Meng mayonaise, mosterd en zure room met wat zout en peper door de eidooiers en roer tot een zo glad mogelijk mengsel. Vul de eiwithelften met het dooiermengsel en garneer met dille. Je kunt de gevulde eitjes eventueel enkele uren in een grote afgesloten trommel in de koelkast bewaren.



# CHICKEN MOLE POBLANO & LIMOENRIJST

**T** De eerste keer dat ik *Chicken Mole Poblano* at, was in Arizona, een staat die grenst aan Mexico en waar het barst van de Mexicaanse eettentjes. *Mole Poblano* is een van de meest complexe Mexicaanse sauzen. In traditionele recepten gaan soms wel 25 tot 30 ingrediënten: verschillende soorten chilipepers, noten en zaden, gedroogd fruit, specerijen, tomaten én het ‘geheime ingrediënt’ chocola. *Mole Poblano* is een feest om te eten en een feest om te maken. Mijn *Mole* is weliswaar veel minder uitgebreid en relatief snel klaar, maar heeft toch diepte en een zalige, zoetig-pittige smaak. Serveer met krokante kip uit de oven, limoenrijst en een grote salade met sinaasappel en je hebt een feestmaal. De saus kun je voorbereiden en opwarmen vlak voordat je aan tafel gaat.

## CHICKEN MOLE POBLANO

Hoofd · 6 personen  
Bereidingstijd: 35 minuten + 35-50 minuten oventijd

- 12-18 (biologische) kippendijen met bot en vel  
olijfolie, om te besprenkelen  
partjes limoen, voor erbij

Voor de saus:  
50 g amandelschaafsel  
1 el sesamzaad  
1 el olijfolie  
2 tenen knoflook, fijngehakt  
1 ui, gesnipperd  
1 blik tomatenblokjes (400 g)  
enkele takjes verse koriander, fijngehakt, plus extra
- 30 g rozijnen  
1½-2 tl pikante pimentón de la vera (blz. 226)  
½ tl gemalen komijn  
½ tl kaneel  
2 tl gedroogde oregano  
ca. 300 ml kippen- of groentebouillon (blz. 228)  
25 g pure chocolade (minimaal 70%), in stukjes

Extra: ingevette bakplaat, keukenmachine of blender

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bestrooi de kippendijen met zout en peper en leg ze met de velkant naar boven op de bakplaat. Besprenkel met wat olijfolie en rooster de kippendijen in de oven afhankelijk van de grootte in 35-50 minuten gaar en goudbruin.

2. Rooster intussen voor de saus het amandelschaafsel en sesamzaad samen in een niet te grote, droge koekenpan tot het sesamzaad begint te knisperen. Neem uit de pan. Verhit de olie in de koekenpan en fruit knoflook en ui 2-3 minuten. Voeg, op de chocolade na, de rest van de ingrediënten toe, inclusief het amandelmengsel. Breng op smaak met zout en flink wat peper



en laat op heel laag vuur ca. 25-30 minuten zonder deksel sudderen tot bijna al het vocht is verdampt. Roer regelmatig.

3. Pureer de saus in een keukenmachine of blender. Schenk terug in de pan, verwarm op laag vuur en verdun eventueel met een klein scheutje bouillon of water. Voeg de chocolade toe en laat smelten. Bestrooi de kip met extra korianderbaadjes en geef er partjes limoen en de Mole Poblano bij. Lekker met limoenrijst en een grote salade met rucola, sinaasappelschijfjes, geschaafde wortellinten en amandelen.

## LIMOENRIJST

Erbij · Vega · 6 personen  
Bereidingstijd: 10 minuten + 30-40 minuten kooktijd + 10 minuten rusten

- een flinke klont boter  
3 tenen knoflook, fijngehakt  
200 g bruine basmatirijst  
gerapte schil en sap van 1 biologische limoen  
1 blik zwarte bonen (400 g), afgespoeld en uitgelekt  
een flinke handvol verse koriander, grof gehakt

1. Smelt de boter in de pan waar je de rijst in kookt. Fruit de knoflook 1 minuut. Voeg rijst, limoensap en –rasp en wat zout toe. Voeg zo veel water toe tot de rijst ca. 2 cm onderstaat.

2. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat de rijst met deksel op de pan in 30-40 minuten gaar sudderen (het ene merk rijst zal wat eerder gaar zijn dan het andere); roer regelmatig en voeg eventueel nog extra water toe. Neem de pan van het vuur, meng er de bonen door en laat nog 10 minuten afgedekt staan. Meng er vlak voordat je aan tafel gaat de koriander door.

# ADVENT

**P** De vier weekenden voor kerst zijn eigenlijk nog leuker dan kerst zelf. De laatste dagen voor de eerste adventzondag word je een vrolijke advent gewenst, door wildvreemden maar ook door vrienden. Alles staat in het teken van veel verschillende soorten koekjes bakken, kerstmarkten, *Glühwein* en vooral veel gezelligheid. Een kerstboom in huis halen doe je ook op een van deze zondagen, liefst zo laat mogelijk voor de kerst én zelf omgehakt in het bos. Een mooie traditie, die we direct overgenomen hebben. Ook onze Deense vrienden Ulla en Orla doen fanatiek mee en geven jaarlijks een soort Scandinavische advent-borrel met *Glögg* en lekkere koekjes. En natuurlijk eten we tijdens de advent ook kerststol ofwel *Christstollen*. De lekkerste maak je zelf, óf koop je in Dresden, waar ze oorspronkelijk vandaan komen.



## ULLA'S GLÖGG

Drank · ca. 2½ liter  
Bereidingstijd: 30 minuten + 12-24 uur wellen en trekken

Dit is de Deense versie van *Glühwein* en is iets meer werk om te maken, maar vele malen minder zoet.

150 g gedroogde abrikozen, in reepjes  
een flinke scheut calvados, plus evt.  
200 ml extra  
2 kaneelstokjes  
2 steranijs  
3 kruidnagels  
6 kardemompeulen  
ca. 1 cm verse gemberwortel, geschild  
geraspte schil van 1 biologische citroen  
2 flessen witte wijn of appelsider  
400 ml appelsap  
3-5 el bruine suiker

Extra: vergiet bekleed met een schone theedoek of een heel fijne zeef

1. Leg de abrikozen in een glas of potje en voeg net zo veel calvados toe tot ze goed onderstaan. Laat 12-24 uur wellen.
2. Breng 500 ml water aan de kook. Voeg kaneelstokjes, steranijs, kruidnagels, kardemom, gember en citroenrasp toe en laat ca. 30 minuten op laag vuur trekken. Zet het vuur uit, dek de pan af en laat 12-24 uur staan, zodat de smaken goed kunnen intrekken.
3. Schenk het kruidenextract door de met een theedoek beklede vergiet of fijne zeef in een grote pan. Voeg wijn (of cider), appelsap, suiker en eventueel wat extra calvados toe en breng langzaam aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost. Proef en voeg eventueel nog extra suiker toe. Neem de pan van het vuur. Verdeel de abrikozen over glazen (ca. 1 el per glas) en schenk er de Glögg op.



*Der Fernsehturm*  
BERLIN, 15:00 UHR



*The White House*  
WASHINGTON DC, 1:00 PM