



SERGIO HERMAN

SERGIO'S SMAAKMAKERS

70 recepten voor thuis


CARRERA
culinair



OLIVES NOIRES
OLIVES NOIRES
OLIVES NOIRES

CHILI SAUCE
CHILI SAUCE
CHILI SAUCE

Citadelle
CITADELLE
CITADELLE

OMI
OMI
OMI

CHILI SAUCE
CHILI SAUCE
CHILI SAUCE

DE SMAAKMAKERS

PARMEZAAN
P.13

SALIE
P.79

SRIRACHA
P.143

CITROENGRAS
P.197

DRAGON
P.27

JAPANSE SOJASAUZ
P.93

VANILLE
P.153

HARISSA
P.205

VISSAUS
P.43

OLIJVEN
P.109

GEMBER
P.163

BASILICUM
P.217

ANSJOVIS
P.55

ESDOORNSIROOP
P.123

MIERIKSWORTEL
P.177

LIMOEN
P.227

MOSTERD
P.67

KNOFLOOK
P.133

MISO
P.187

HAZELNOOT
P.239



LIEVE MENSEN,

Het wordt me bijna dagelijks gevraagd: hoe leer je goed koken? Die vraag is makkelijker te beantwoorden dan je misschien denkt. Bij goed koken draait het er namelijk niet zozeer om dat je allerlei ingewikkelde sauzen kunt maken, moeiteloos een achtgangenmenu uit je mouw schudt of de nieuwste keukenmachine in huis hebt. Lekker koken is veel eenvoudiger dan dat – zeker thuis.

Het enige wat je hoeft te doen, is je gerechten op smaak brengen. Toch laten we kruiden, specerijen en andere smaakmakers nog veel te vaak links liggen. Sterker nog, bij het boodschappen doen gooien we meestal een mooi stuk vlees, een visje of een bloemkool in ons mandje, maar vergeten we het belangrijkste: de smaakmakers. En dat terwijl een mespuntje mosterd, een eetlepel vissaus of wat rasp van een limoenschil je gerechten in één klap naar een hoger plan kan tillen.

Daarom vertel ik je in dit boek alles over mijn twintig favoriete smaakmakers voor thuis. Ik leer je hoe je ze kunt inzetten om je gerechten meer pit, scherpte, spanning, kracht of juist nuance te geven. Waar kun je mierikswortel allemaal voor gebruiken? Waarom moet je het lekvocht van een potje olijven nooit weggooien? Wat kun je allemaal een boost geven met verse salie? En waarom heb ik altijd sojasaus in huis?

Ik laat je zien dat een paar takjes dragon je aardbeiendessert van lekker naar goddelijk kunnen toveren. Dat vanille je hartige gerechten een zeer spannende toets kan geven. En dat je een fantastische dressing kunt maken met het vocht van een potje ingelegde gember. Kortom: dat je geen topkok hoeft te zijn om lekker te koken.

Kook smakelijk,
en geniet!

Sergio

HET FUNDAMENT

Hoe essentieel de smaakmakers in dit boek ook zijn, zonder basis ben je nergens. Sterker nog: zonder olijfolie, boter, zout en peper zou ik überhaupt nooit meer een pan vasthouden. Dus met welk recept in dit boek je ook aan de slag gaat, zorg ervoor dat je deze vier altijd in huis hebt.

1. OLIJFOLIE

Olijfolie geeft natuurlijk de ultieme mediterrane smaak, maar het doet veel meer dan dat: het filmt, het bindt en het emulgeert. Het is essentieel voor salades en voor marinades en het is ook lekker om over vis of brood te sprenkelen.

Je kunt olijfolie zelfs in desserts gebruiken. Wel moet je er in de combinatie met zoet altijd voor zorgen dat je ook zout toevoegt, anders sla je de plank mis. Zeer lekker is bijvoorbeeld een flinterdun toastje met een plakje halfgesmolten pure chocolade die je besprenkelt met olijfolie en wat zeezout; één hap en je zit in Spanje.

Gebruik je olijfolie om te bakken, neem dan nooit je allerbeste, want bij verhitting gaat veel van de smaak verloren. Zelf pak ik daarom meestal arachideolie voor het bakken. Voor de smaak gebruik ik dan achteraf een scheutje van de mooiste olijfolie die ik in huis heb. Welke dat is? Pikante oliesoorten met een grassige smaak kunnen zeer smakelijk zijn, maar ook heftig. En aangezien ik veel met vis werk, geef ik de voorkeur aan een olie met een lage zuurgraad en een zachte smaak. Daarom is Aberquina-olijfolie mijn grote favoriet.

2. BOTER

Boter hoort bij mijn terroir, bij Nederland en Vlaanderen. Het romige, grassige, melkachtige van boter... ik kan er eindeloos over nadenken. Ik kan me dan ook geen leven voorstellen zonder een verse pistolet op zondag met een dikke laag gezouten boerenboter. Maar vooral in mijn restaurants is boter onmisbaar, want ik heb geen idee hoe ik zou moeten koken zonder mousseline, zonder beurre blanc of zonder de romige smaak van beurre noisette. Er zijn zelfs weinig gerechten die niet beginnen en eindigen met een klont gezouten boerenboter. Vooral dat laatste is voor mij van levensbelang. Zelfs als ik een pan mosselen maak, gaat er op het laatste moment een klont boter door. Het legt een filmend laagje rond de mosselen, zo lekker. En die ene klont op het laatst door je saus gebruik je niet alleen om een saus te monteren, het doet veel meer dan dat: het zorgt ervoor dat de saus mooi gaat glimmen en dat hij mooi rond gaat smaken. Kortom: boter bepaalt het verschil tussen lekker en goddelijk.

Ik heb een tijdje met Guernsey-boter gewerkt, maar ben uiteindelijk toch weer teruggegaan naar Franse boters, want die hebben nog een licht zurige smaak wat zeer lekker is in combinatie met het volvette. De boter van de Franse botermaker Jean-Yves Bordier is daarom voor mij de ultieme boter. Die is helaas niet makkelijk te krijgen, maar welke boter je ook kiest, zorg er altijd voor dat je een boerenboter neemt.

3. ZOUT

Als je in een mosselrestaurant opgroeit wordt het ziltige, het zoute er van kinds af aan ingetimmerd. Je merkt pas hoe belangrijk zout is als je het weglaat. Proef maar eens een stuk brood zonder zout; niet te eten. Ook in zoet is zout essentieel, want het hartige brengt het zoete in balans. Dat zorgt voor een veel aangenamere smaak dan alleen zoet op zoet. Een koekje zonder zout smaakt dan ook nergens naar. Terwijl: als het zoutgehalte goed is, wil je gelijk een tweede of een derde.

Uiteraard zijn er mensen die om medische redenen geen zout mogen – dat lijkt me vreselijk – maar ik kijk puur naar culinaire argumenten. En vanuit gastronomisch oogpunt kan ik geen enkele reden bedenken om zout weg te laten. Zout geeft je smaakpapillen een lekkere tik. Koken kan ook nooit zonder zout. Want echt waar: blancheer je groenten, kook je pasta of gewoon wat rijst zonder zout, dan haal je de coeur eruit. En die diepgang krijg je nooit meer terug. Om te koken gebruik ik fijn zeezout en bij koude gerechten fleur de sel.

4. PEPER

Peper nemen we veel te vaak voor lief; we vinden het zo vanzelfsprekend om in huis te hebben, dat we bijna vergeten hoe waardevol het is. Maar je hebt het continu nodig om de juiste smaak te geven. De functie is voornamelijk die van oppepper; peper zorgt ervoor dat je iets intenser beleeft.

Op vlees móét peper zitten voor je het in de pan gooit. Als het dan eenmaal contact maakt met de olie of de boter dan komt er een onweerstaanbare geur los. Sowieso: van iets eenvoudigs als biefstuk met pepersaus loopt het water me in de mond. Maar ook pepermayonaise is ongewoon lekker.

Thuis gebruik ik een mix van witte en zwarte peper. Witte peper is namelijk zachter, milder, het brengt het heftige van zwarte peper in balans. Daardoor is een mix makkelijker te doseren en zachter voor mijn kinderen. Maar in mijn restaurants gebruik ik uitsluitend zwarte peper, want zwarte peper heeft meer power, geeft meer schwing en tikt de smaak van een gerecht onmiddellijk omhoog.

Ik denk niet dat ik ooit een makkelijker recept heb gegeven dan dit. Maar dat betekent niet dat deze zandkoekjes met Parmezaanse kaas niets voorstellen: wat mij betreft zijn ze zelfs de ideale aperitiefhapjes.

SABLÉS VAN PARMEZAANSE KAAS

200 g zachte boter
265 g bloem
2 eidooiers
270 g Parmezaanse kaas, geraspt
6 g zout
1 limoen, rasp

- Meng de boter met de bloem, eidooiers, Parmezaanse kaas en het zout in een keukenrobot met een deeghaak tot een homogene massa. Zorg ervoor dat je een beetje kaas overhoudt om te garneren. Pak de massa in huishoudfolie in en laat 1 nacht rusten in de koelkast.
- Verwarm de volgende dag de oven voor op 175 tot 180 °C.
- Rol het deeg uit tot ½ centimeter dikte en maak rondjes met een steekring met een diameter van 5 centimeter.
- Bak de koekjes gedurende 12 minuten in de voorverwarmde oven. Laat afkoelen en werk af met rasp van Parmezaanse kaas en van limoen.



Je hoeft vissaus zeker niet alleen in Aziatische gerechten te gebruiken. Ik doe het ook geregeld in pastasauzen, omdat het dan zorgt voor een umami boost.

SPAGHETTI MET NOORDZEEKRAB EN CHILI

400 g spaghetti
8 Italiaanse broccoli's (of aspergebroscoli)
200 ml gebakken-kippenjus (zie p.171)
3-4 el colatura (Italiaanse vissaus)
2 el chardonnay-azijn
1 limoen, rasp
40 g Parmezaanse kaas, geraspt
schoon krabvlees van 3 gekookte Noord-
zeekrabben
30 g platte peterselie, fijngesneden
4 el bieslook, fijngesneden
½ tl chilivlokken
1 el gezouten boter
0,5 dl Arbequina-olijfolie
fijn zeezout en versgemalen zwarte peper

- Kook de spaghetti al dente in gezouten water.
- Kook de Italiaanse broccoli beetgaar in gezouten water, koel af op ijswater en snijd mooi fijn.
- Breng in een pan de gebakken-kippenjus met de gezouten boter aan de kook en laat indikken.
- Voeg vervolgens de gekookte spaghetti en Italiaanse broccoli toe en werk af met de colatura, chardonnay-azijn, limoenrasp, Parmezaanse kaas en wat zeezout en peper.
- Voeg op het laatst de Noordzeekrab, gezouten boter, olijfolie, en platte peterselie toe.
- Dresseer en bestrooi met het fijngesneden bieslook en de chilivlokken.



Voor deze zomerse salade heb ik boquerones gebruikt. Dat zijn ook gewoon ansjovisjes, alleen zijn deze na de vangst gefileerd en in een azijnmarinade gelegd. We hadden ze vroeger thuis altijd in de koeling liggen en ik eet ze nog steeds zeer graag. In dit geval vormen de zurige visjes een mooi contrast met het zachte, aardse en romige van de lauwwarme aardappel.

SALADE VAN JONGE AARDAPPELTJES MET ANSJOVIS VIERGE

350 g jonge aardappeltjes
1 takje rozemarijn
1 teentje knoflook, gepeld
1 limoen, rasp
150 ml Arbequina-olijfolie + wat extra om te marinieren
3 tomaten, ontveld en in brunoise gesneden
3 gezouten ansjovisfilets, in kleine stukjes gesneden
1 el groene olijf, in brunoise gesneden
6 korianderbolletjes, geplet
1 sjalot, gesnipperd
1 el basilicum, fijngesneden
1 el bieslook, fijngesneden
1 el cabernet sauvignon-azijn
3 Jalapeñopepers, uit een potje
1 citroen, sap en rasp
5 zure ansjovisfilets
4 takjes bronzen venkel of venkelloof
zout en versgemalen zwarte peper
fleur de sel

- Kook de aardappeltjes in gezouten water met rozemarijn en knoflook. Giet de aardappeltjes af als ze gaar zijn en pel ze. Kruid met wat olijfolie, zwarte peper, fleur de sel en limoenrasp.
- Meng voor de sauce vierge de olijfolie met tomaat, ansjovis, olijf, korianderzaad, sjalot, basilicum, bieslook, cabernet sauvignon-azijn, Jalapeñopepers en sap en rasp van 1 citroen.
- Snijd de zure ansjovisfilets schuin doormidden. Dresseer deze op de aardappeltjes en lepel de sauce vierge erover. Werk af met de takjes bronzen venkel.





EEN SUBTIELE EN BLOEMIGE SMAAK

SALIE

Een van de dingen die ik nooit heb begrepen, is waarom er zo weinig salie wordt gebruikt. De bossen tijm en rozemarijn vliegen de winkel uit, maar salie blijft negen van de tien keer eenzaam achter. En dat terwijl tijm snel vervliegt en rozemarijn vaak zo overheerst dat je al snel het idee hebt dat je een hap badschuim hebt genomen.

Salie heeft daar allemaal geen last van: het heeft een bloemige en tegelijkertijd zeer subtiele smaak die blijft hangen, die door blijft zinderen. Het is misschien een wat voorzichtige smaak, maar juist daarom gebruik ik het veel, want ik houd van die subtiliteit, van kruiden die zichzelf niet overschreeuwen.

Ik gebruik het veel, zowel thuis als in mijn restaurants, want na dragon is het mijn favoriete kruid. Misschien wel omdat het ook iets geheimzinnigs heeft. Vroeger werd geloofd dat salie een medicijn was. Zoals wij nu gembershotjes achterover tikken, zo dronken ze vroeger saliethee. Dat medicinale proef je ook als je het uit de hand eet; dan kan het een bittertje hebben en is de smaak wrang. Daar moet je wel mee uitkijken; van basilicum kun je zo een bord leegeten, maar als je dat bij salie doet dan snap je waarschijnlijk meteen waarom hoge concentraties salie zelfs giftig schijnen te zijn. Eigenlijk verwerk ik het vooral in stoofgerechten, want met stoven komt salie het beste tot zijn recht en komen de aroma's mooi naar boven. Bij Oud Sluis had ik ooit een

kalfswang met linzen en salie op het menu staan. Dat klinkt wat zwaar, maar salie zorgt in dat soort schotels voor een bepaalde lichtheid.

Je kunt salie ook klassiek Italiaans brengen. Met alleen wat boter, olijfolie en salie maak je een fantastische pasta die ik thuis graag eet. Gefrituurde salieblaadjes kunnen ook lekker zijn. Het geeft dan een warm en bloemig accent. En als je een paar blaadjes even roostert en vervolgens in je saus gooit, krijg je echt een smaakbom. Doe je ze door je bouillon, dan krijg je een kruidige en geparfumeerde smaak. Bovendien heeft salie een wat hartige smaak, waardoor je dan weer minder zout hoeft te gebruiken. Gek genoeg werkt dat ook weer mooi in desserts, zeker in combinatie met ananas. Lang verhaal kort: laat salie vooral niet liggen in het schap, want het is een zeer dankbaar kruid.

Ik weet niet of je weleens ananassalie hebt geproefd, maar dit plantje is wat mij betreft het ultieme bewijs dat ananas en salie voor elkaar zijn gemaakt – helemaal in dit dessert. Omdat de ananas wordt gekaramelliseerd, zou het resultaat zonder salie veel te zoet en niet stoer genoeg zijn. Zeker als je net als ik niet van mierzoete desserts houdt.

TARTE TATIN VAN ANANAS EN SALIE MET VANILLE-IJS

200 g suiker
1 limoen, sap en rasp
1 vanillestokje, opengesneden
40 g abrikozenjam
1 ananas

6 salieblaadjes
1 plak bladerdeeg van 40 bij 60 cm
poedersuiker, om te bestuiven
250 g vanille-ijs (kant-en-klaar
bij de supermarkt of ijssalon)

- Verwarm de oven voor op 150 °C.
- Kook de suiker met een klein beetje water tot een donkere karamel (hoe lichter hoe zoeter, hoe donkerder hoe bitterder). Blus met limoensap, limoenrasp, het merg van het vanillestokje en de abrikozenjam. Giet op een bakpapiertje en laat de karamel hard worden.
- Schil de ananas (bewaar een paar sprieten kroon) en snijd hem in mooie plakjes.
- Bekleed een taartring strak met huishoudfolie en leg onderin op het folie de salieblaadjes met daarop de ananasplakjes als een waaier in de ring. Maak meerdere lagen. Breek de karamel in kleine brokjes en verdeel deze over de ananas.
- Knip een bakpapiertje in een ronde vorm en plaats deze boven op de ananas in de ring. Plaats hier een bordje op dat in de ring past, zodat er druk op komt.
- Plaats in de oven op 150 °C gedurende 50 minuten (geen zorgen, huishoudfolie zal niet smelten). Laat opstijven onder druk in de koelkast of even in de diepvries.
- Snijd de plak bladerdeeg in een cirkel van 3 à 4 centimeter groter dan de taartring. Bak deze blind (tussen een bakplaat en een grilletje) op 175 °C gedurende 26 minuten. Draai dan de plak om en bestuif licht met poedersuiker. Laat karamelliseren in de oven op 220 °C gedurende 2 à 3 minuten.
- Snijd een gaatje in het huishoudfolie en laat eventueel lekvocht wegllopen. Zet de taartring met ananas op een snijplank (met het folie onderop) en trek de ring omhoog. Laat de ananas op het folie op de snijplank liggen. Leg de plak bladerdeeg op de ananas en leg je hand op het bladerdeeg. Draai je snijplank snel om en verwijder het folie.
- Werk de tarte tatin af met een bolletje vanille-ijs, limoenrasp en wat kroon van de ananas.





Hier is-ie dan: de soja-beurre blanc die ik ooit bij Oud Sluis maakte. En hoewel ik normaal gezien snel uitgekeken raak op de dingen die ik vroeger maakte, zal deze saus me nooit vervelen.

JONGE TARBOT MET SOJA-BEURRE BLANC

1 tarbot (turbotin)
3 teentjes knoflook
2 blaadjes limoenblad
3 limoenen
1 komkommer
1 kleine daikon (rettich)
1 limoen, sap en rasp
1 sjalot
10 g verse gember
1 stengel citroengras
200 g blanke botersaus (zie p.50)
4 el sojasaus
1 el sushi-azijn
50 g foreleitjes
5 takjes koriander, grof gehakt
Arbequina-olijfolie
fijn zeezout, zout en peper
versgemalen zwarte peper

- Verwarm de oven voor op 160 °C.
- Verwijder de zijvinnen, staart, kieuwen en ogen van de tarbot. Kruid de vis met zout en peper, besprenkel aan beide zijden met olijfolie en plaats op een ovenschaal, samen met knoflook, limoenblad en 2 limoenen in de oven gedurende 20 à 25 minuten op 160 °C.
- Als de vis uit de oven komt, gelijk verfrissen met het sap van 1 limoen.
- Schil de komkommer en de daikon en trek met behulp van een dunschiller mooie sliertjes van beide. Breng deze op smaak met olijfolie, limoensap en -rasp, zout en peper.
- Snijd de sjalot, gember en het citroengras fijn en laat trekken in de blanke botersaus. Werk af met de sojasaus en sushi-azijn en zeef daarna. Mix de saus glad en voeg de foreleitjes en koriander als laatste toe.
- Lepel de saus over de vis en werk af met de gemarineerde komkommer en daikon, een scheut olijfolie en verse koriander.



VOOR EEN MEDITERRAAN SMAKENPALET

OLIJVEN

Olijven zijn friszuur, nootachtig, licht bitter, intens en sappig. In Nederland en België worden ze vaak alleen gegeten bij het aperitief, maar het is echt zonde om ze niet tijdens het koken te gebruiken, want olijven zorgen voor een fantastisch mediterraan smakenpalet.

Helaas kan ik ze in mijn restaurants vaak alleen in amuses verwerken, omdat de smaak een te groot contrast vormt met de Zeeuwse terroir.

Maar in mijn thuiskeuken kan ik niet zonder, zeker niet als ik op Ibiza ben. Olijven vormen een onderdeel van mijn dag. 's Middags zet ik ze op tafel met wat aioli, pan con tomate en ibericoham en 's avonds kook ik ermee. Ik gebruik ook het lekvocht van de olijven, dat heeft enorm veel smaak en power. Je kunt er bijvoorbeeld een mayonaise mee oppimpen; dan ga je in nog geen vijf seconden van een gewone mayonaise naar een zuiderse smaakexplosie. Je kunt het lekvocht ook mengen met wat olijfolie voor een fantastische, heldere dressing.

De olijven zelf gebruik ik veel in stoofgerechten, vooral in tajines. De combinatie van groene olijven met kip en citroen is en blijft bijvoorbeeld fenomenaal. Zwarte olijven doen het zeer goed in een tomatensaus. Ik gebruik ze vaak met pit en al, dan blijven ze sappiger. Grote groene olijven verwerk ik weer anders: die snijd ik in kleine stukjes en doe ze bij een visje in de oven. Even gaar laten worden en je waant je zo aan de Italiaanse kust.

Olijven kun je ook prima in desserts verwerken. In dit gerecht zorgen de Taggiasche olijven ervoor dat dit anders net iets te zoetsappige dessert een stoerder karakter krijgt.

BOSBESSEN MET ZWARTE OLIJVEN

Voor de crumble

125 g suiker
125 g amandelpoeder
125 g zachte boter
125 g bloem
5 g zout

100 g witte chocolade
20 g cacaoboter
100 g **crumble** (circa 30 stukjes crumble)
100 g pistachenoten, gehakt
100 g bosbessencoulis (kant-en-klaar bij de supermarkt of biologische winkel)
1 limoen, sap en rasp
6 el Arbequina-olijfolie
250 g bosbessen
2 el Taggiasche olijven, ontpit
1 g fleur de sel
250 g vanille-ijs (kant-en-klaar bij de supermarkt of ijssalon)

- Verwarm de oven voor op 175 °C graden.
- Meng alles tot je allemaal kleine stukjes deeg krijgt.
- Spreid deze goed uit op een bakplaat met bakpapier bak in de oven in 20 minuten af.
- Smelt de witte chocolade en cacaoboter au bain-marie. Haal hier circa 30 mooie stukjes crumble door.
- Rol de crumble door de gehakte pistachenoten tot balletjes en laat deze opstijven in de koelkast.
- Breng de bosbessencoulis op smaak met sap en rasp van ½ limoen en meng er zacht de olijfolie door.
- Dresseer de bosbessen gemengd met de olijven op een mooi bord en leg hier de balletjes van choco-pistache-crumble tussen. Lepel de bosbessencoulis ertussen, rasp er wat limoenrasp over en werk af met de fleur de sel en een bolletje vanille-ijs.



Lamsvlees wordt vaak gecombineerd met honing. Omdat ik dat vaak te zoet vind, gebruik ik meestal esdoornsirop. Het zorgt voor een subtiele aardse zoetheid waar ik geen genoeg van kan krijgen.

LAMSVLEES MET GROENE KRUIDEN EN LIMOEN

300 g lamsfilet met vetlaag
70 g gezouten boter
6 teentjes gekonfijte knoflook (zie p.134)
30 ml esdoornsirop
4 courgettebloemen
½ citroen, sap
4 groene asperges
4 takjes tijm
4 blaadjes daslook
1 limoen, rasp
200 g aardappelmousseline (zie p.156)
2 bieslookbloemen
kervelbloemen
tijmbloemen
fleur de sel
Arbequina-olijfolie
fleur de sel
versgemalen zwarte peper

- Verwarm de oven voor op 170 °C.
- Snijd de vetlaag van het vlees in en kruid met fleur de sel en versgemalen zwarte peper. Bak met een scheutje olie de vetlaag mooi krokant aan en voeg daarna de gezouten boter en een deel van de gekonfijte knoflook (velletjes verwijderd) toe. Gaar verder af in de oven in 7 à 8 minuten en bedruip het vlees om de 2 minuten tot het mooi rosé gebakken is.
- Neem het vlees uit de oven, strijk het in met de esdoornsirop en laat rusten.
- Snijd de courgettebloemen doormidden en verwijder de stamper. Snijd de courgette in en werk af met olijfolie, fleur de sel, versgemalen zwarte peper en citroensap.
- Kook de groene asperges in gezouten water en brand kort af met een gasbrander. Kruid met zout en peper en besprenkel met olijfolie.
- Snijd het vlees in 4 gelijke delen en werk af met versgemalen zwarte peper en fleur de sel.
- Schik het vlees en de asperges mooi terug in de braadpan. Werk af met gekonfijte knoflook, takjes tijm, daslook en limoenrasp.
- Serveer hier de aardappelmousseline apart bij met daarbovenop een beetje olijfolie, bieslookbloemen, kervelbloemen, tijmbloemen en limoenrasp.



Op de een of andere manier krijg ik nooit genoeg van aubergine; in bijna al mijn boeken staat wel een recept. Laatst at ik in Hongkong voor de zoveelste keer de ultieme versie: de aubergine kwam van de barbecue en er zat zoveel knoflook over dat ik nog net niet op mijn kop stond. Dit bijgerecht is daarop geïnspireerd, al heb ik het knoflook iets subtieler gedoseerd. Het resultaat is wat mij betreft de perfecte sharing dish om op tafel te zetten bij gegrild vlees of gegrilde vis.

AUBERGINE HONGKONG-STYLE

4 kleine aubergines
100 ml olijfolie
5 teentjes gekonfijte knoflook (zie p.134)
1 g Chinees vijfkruidenpoeder
3 lente-uitjes, fijngesneden
20 g verse koriander, fijngesneden
20 g platte peterselie, fijngesneden

1 citroen, sap en rasp
100 g mayonaise
40 g chili-knoflooksaus (kant-en-klaar bij de toko)
40 g **chips van knoflook**
fijn zeezout en zwart versgemalen peper

Voor de chips van knoflook

- Verwarm de frituurpan voor op 150 °C.
- Snijd de gepelde knoflook met de mandoline in fijne plakjes en blancheer ze maximaal 1 minuut in kokend water. Spoel ze af onder koud stromend water en dep op een handdoek voorzichtig droog.
- Frituur de knoflookplakjes tot ze mooi goudgeel zijn.
- Verwarm de oven voor op 160 °C.
- Snijd de aubergines in de lengte doormidden en snijd het vruchtvlees kruislings in met een scherp mesje (zorg ervoor dat de schil heel blijft). Besprenkel met een beetje olijfolie, kruid met peper en zeezout en kleur deze gedurende 10 minuten in de oven. Kruid af met zout en peper en gaar verder in de oven

- gedurende 10 à 15 minuten op 160 °C onder aluminiumfolie.
- Verwijder de schil van de gekonfijte knoflook en hak fijn.
- Smeer de aubergines in met de gekonfijte knoflook, en plaats ze op aluminiumfolie. Besprenkel royaal met olijfolie en vouw de folie dicht. Plaats de pakketjes in een ovenschaal en doe ze terug in de oven voor 15 tot 20 minuten. Als de aubergines mooi zacht zijn, zijn ze goed.
- Strooi een beetje van het Chinees vijfkruidenpoeder over de aubergines en beleg verder met lente-ui, koriander, peterselie en rasp van de citroen.
- Meng de mayonaise met de chili-knoflooksaus en fris op met sap van ¼ citroen. Verdeel dit over de aubergines samen met de chips van knoflook.





Een smeuige omelet matcht fantastisch met bijna alles uit de zee. In dit geval heb ik gekozen voor krab. Beide componenten zijn zeer puur van smaak. Ze gaan uitstekend samen, maar de sriracha geeft ze in dit geval wat meer karakter.

OMELET MET NOORDZEEKRAB EN SRIRACHA

4 eieren
250 g mozzarella
1 avocado
3 el Arbequina-olijfolie
1 limoen, sap en rasp
60 g krabbenpoten, gekookt
1 el bieslook, fijngesneden
10 g sriracha
15 g kewpie-mayonaise (verkrijgbaar bij de toko)
1 el gezouten boter
zout en peper
optioneel: bieslookbloemetjes

- Klop de eieren met een vork los in een kom en kruid met zout en peper. Snijd de mozzarella in kleine stukjes.
- Snijd het vruchtvlees van de avocado in dunne plakjes en breng op smaak met 1 eetlepel olijfolie, zout en peper en het sap van ¼ limoen.
- Kruid de krab met 1 eetlepel olijfolie, zout en peper en sap en rasp van ¼ limoen en voeg het fijngesneden bieslook toe.
- Bak de omelet in olijfolie, voeg de boter toe en dan gelijk de mozzarella. Vouw de omelet als die bijna gaar is dubbel en haal uit de pan. Zorg ervoor dat hij binnenin nog lekker smeug is.
- Beleg de omelet met de avocado en de krabsalade, spuit er de sriracha en kewpie-mayonaise over en werk af met de bieslookbloemetjes.



Een stampot, daar moet karakter in zitten. De combinatie van aardappelen met mierikswortel heb ik daarom altijd lekker gevonden. In dit geval heb ik de mierik eroverheen in plaats van erdoor gedaan, op die manier kun je het beter doseren: de mierik geeft de aardappelen een upper cut zonder dat je het continu proeft. Wat garnaltjes, bieslook, zachtgekookte eitjes en beurre noisette erover en je hebt megalekker comfort food.

AARDAPPELSTAMPPOT MET GARNAALTJES EN BEURRE NOISETTE

600 g geschilde bloemige aardappelen, in grove stukken gesneden
60 g beurre noisette (boter die is verhit tot hij lichtbruin is geworden en die de kleur en smaak krijgt van hazelnoot)
50 g gezouten boter
3 el peterselie, fijngesneden
3 el bieslook, fijngesneden
1 tl verse mierikswortel, geraspt
100 ml room

2 uien, gesnipperd
2 teentjes knoflook, fijngesneden
50 g ijsbergsla
1 citroen, sap en rasp
40 g platte peterselie
2 eieren, zachtgekookt en gepeld
120 g grijze garnalen, met de hand gepeld
Arbequina-olijfolie, voor de dressing
olijfolie, om in te bakken
fijn zeezout en versgemalen zwarte peper

- Verwarm de frituurpan voor op 160 °C.
- Kook de aardappelen in gezouten water gaar. Giet af en droog even op een laag vuurtje.
- Plet de aardappelen met de pureestamper en voeg de hazelnootboter toe, houd nog een lepeltje over voor de garnering. Voeg ook de gezouten boter, fijngesneden kruiden, de helft van de geraspte mierikswortel en alle room toe. Meng dit alles en breng met zout en peper op smaak tot een mooie, grove stampot.
- Kleur de ui en knoflook mooi aan in de olijfolie. Kruid met zout en peper.
- Scheur de ijsbergsla in mooie grote stukken en breng op smaak met een beetje olijfolie, citroensap en -rasp en zout en peper.
- Pluk en was de platte peterselie, droog deze goed en frituur kort in de hete olie tot de blaadjes mooi krokant zijn.
- Plaats gebakken ui en knoflook, de doormidden gesneden eieren en de garnalen op de stampot. Schik hier tussen de ijsbergsla en de gefrituurde peterselie.
- Werk af met versgeraspte mierikswortel en lepel nog wat hazelnootboter over de stampot. Verfris met citroenrasp.

Dit voorgerecht is gebaseerd op een van mijn all time favorites: *oeufs durs mayonnaise*. De harissamayo geeft het extra power, de garnaltjes maken het feestelijk. Eet ze bij voorkeur als de eitjes nog een beetje lauw zijn.

GEVULDE EITJES MET GARNAALTJES EN HARISSA

10 kleine eieren, zachtgekookt
(hardgekookt mag ook, dat is makkelijker
te pellen, maar zacht is het lekkerst)
100 g mayonaise
1½ el verse harissa (zie p.215)
½ citroen, rasp
200 g grijze garnalen
enkele takjes verse dille, in plukjes
3 el bieslook, fijngesneden
fleur de sel en versgemalen zwarte peper

- Pel de eitjes voorzichtig en snijd ze doormidden. Kruid ze met een beetje fleur de sel en versgemalen zwarte peper.
- Mix met de staafmixer of draai in de blender de mayonaise met de harissa en citroenrasp.
- Leg de garnaltjes op de gehalveerde eitjes met daarop een lepeltje harissamayonaise. Werk af met plukjes dille en het gesneden bieslook.
- Poepsimpel maar super lekker.





Door een amuse te presenteren op het snijvlak van een limoen, ziet het er meteen feestelijk uit. Om het snijvlak te branden heb ik een crèmebrûléebrander gebruikt, maar je kunt de halve limoenen ook even kort op de barbecue leggen of roosteren in een pan; dan krijgt de vis niet alleen het frizzure van de limoen mee, maar ook een subtiele gebrande smaak.

GEGRILDE LIMOENEN MET TARTAAR VAN MAKREEL

120 g rauwe makreel, in kleine stukjes gesneden
1 el sjalot, gesnipperd
1 el kleine witte rauwe champignon, in brunoise gesneden
2 el watermeloen, in minibrunoise gesneden
1 tl waterkers, fijngesneden
100 g mayonaise
2 el sojasaus
1 limoen, sap en rasp
3 radijzen, in fijne plakjes gesneden
2 limoenen, om te presenteren
4 el Arbequina-olijfolie
fijn zeezout en versgemalen zwarte peper

- Halveer de 2 limoenen en grill deze in een hete grillpan of op een barbecue.
- Meng de makreeltartaar met de sjalot, champignon, watermeloen en waterkers. Breng op smaak met zeezout, versgemalen zwarte peper, sap en rasp (houd een beetje rasp achter voor in de sojamayonaise) van de limoen en de olijfolie. Meng alles goed door en laat alle smaken intrekken.
- Mix in de keukenmachine of blender de mayonaise met de sojasaus en een beetje limoenrasp.
- Plaats de vistartaar mooi op de gegrilde limoenen en werk af met de plakjes radijs en sojamayonaise. Eet de vis direct van de limoen af, zodat je het gegrilde van de limoen als extra accent proeft en beleeft.