



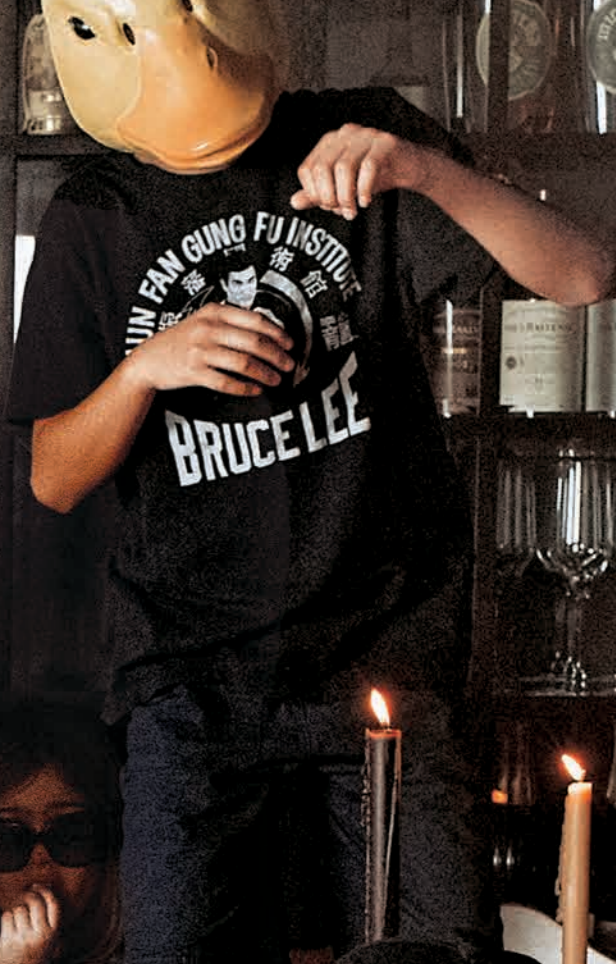
OMSLAG VAN RALPH STEADMAN

Beter wordt het niet ANTHONY BOURDAIN

met LAURIE WOOLVER
FOTO'S VAN BOBBY FISHER



CARRERA
culinair



Voor Ariane en Jacques

Oorspronkelijke titel: *Appetites*

Oorspronkelijk uitgegeven door: HarperCollins Publishers,
New York, 2016

© Anthony Bourdain, 2016

© Vertaling uit het Engels: Jaromir Schneider, 2016

© Nederlandse uitgave: Uitgeverij Carrera, Amsterdam 2016

© Ontwerp omslag: Ralph Steadman

© Receptfotografie: Bobby Fisher

Redactionele begeleiding: LOS! | Marijne Thomas

Opmaak: Studio Spade

ISBN 9789048836994

ISBN 9789048837007 (e-book)

NUR 440

www.carreraculinair.nl

www.overamstel.com

www.ralphsteadman.com

OVERAMSTEL

uitgevers

Carrera Culinair is een imprint van Overamstel Uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

INLEIDING

Alle gelukkige gezinnen lijken op elkaar . . .

Lev Tolstoj, *Anna Karenina*

Tolstoj heeft duidelijk nog nooit tijd met mijn gelukkige gezin doorgebracht.

Mijn dochtertje van acht, Ariane, kan perfect nadoen hoe mijn vrouw een taxichauffeur dreigt te wurgen. Ze heeft het vaak genoeg gezien om te weten hoe het eraan toegaat – het Italiaanse accent, de woede, de ergernis als zo'n sukkel weer eens een verkeerde afslag neemt op weg naar school, en natuurlijk de uitsmijter: 'I'm going to kiel you with my bare-a hands!'

Het zal vele maanden, zo niet jaren geleden zijn dat iemand mijn vrouw zonder haar gevechtspak en voetbeschermers heeft gezien. Ze doet aan martial arts, heeft een paarse band Braziliaans jiu-jitsu, en traint fulltime, zeven dagen per week. Het merendeel van haar tijd besteedt ze aan het oefenen van nieuwe manieren om razendsnel en vakkundig voeten, enkels en knieën van haar tegenstanders zodanig te bewerken dat permanente schade aan pezen en banden haast onvermijdelijk is.

Ik reis voor mijn beroep de wereld over. Je treft mij net zo makkelijk aan in een langhuis in Sarawak op Borneo, in een café in Marseille, in een transitlounge op het vliegveld van Doha, als thuis op de bank. Mijn dochtertje is het gewend het hoofd van haar vader op televisie en op de zijkant van de stadsbussen te zien, en dat hij op straat door wildvreemden wordt aangesproken – en ze is er totaal niet van onder de indruk.

Haar beste vriendje Jacques, met wie ze al haar hele leven onafscheidelijk is, is Filipijns en maakt deel uit van een grote familie die ongeveer net zoveel tijd bij ons doorbrengt als elders, vandaar dat bij ons thuis afwisselend Engels, Italiaans en Tagalog wordt gesproken. Mijn dochter spreekt inmiddels vloeiend Italiaans. Ik niet.

Wat doen 'normale' mensen?

Wat is een 'normaal' gelukkig gezin?

Hoe gedragen ze zich? Wat doen ze thuis? Hoe leiden ze hun leven?

Tijdens mijn werkzame leven had ik echt geen flauw benul, omdat mijn bestaan zich in de marge afspeelde. Ik kende helemaal geen normale mensen. Vanaf mijn zeventiende waren normale mensen mijn gasten. Het waren abstracties. Letterlijk duistere silhouetten in de eetzalen van de restaurants waar ik mijn brood verdiende. Ik bekeek ze puur vanuit het perspectief van de professionele kok en chef – oftewel, van iemand zonder gezinsleven die zich alleen omringd wist door collega's; van iemand die werkte wanneer normale mensen uitgingen en die uitging wanneer normale mensen sliepen.

Mijn kennis en begrip van normale mensen bestond uit het inschatten van hun directe behoeften: zouden ze de kip of de zalm bestellen?

Ik zag ze bijna altijd op hun slechtst: hongerig, dronken, geil, chagrijnig, in feeststemming, of juist wanneer ze de bediening uitkafferden.

Wat ze thuis deden, hoe het was om op zondagochtend lekker uit te slapen, pannenkoeken voor je kind te bakken, tekenfilms te kijken en beetje te ballen in de tuin, waren dingen die ik alleen uit films kende.

Menselijk gedrag was – en is nog steeds – een mysterie voor me. Maar ik leer het wel. Dat moet.

Ik werd pas op mijn vijftigste vader. Dat is laat, ik weet het, maar voor mij was het precies het juiste moment. Tot die tijd was ik gewoon nog niet oud, stabiel en volwassen genoeg voor de meest verantwoordelijke taak die er bestaat: de onvoorwaardelijke liefde en zorg voor een ander mensje.

Vanaf het moment dat ik mijn dochter haar hoofdje uit de schoot van mijn vrouw zag wurmen, stond mijn leven volledig op zijn kop. Ik was niet langer de ster in mijn eigen film – of in welke film dan ook. Sinds dat moment draait alles om dat meisje. Net als de meeste mensen die een boek schrijven of op televisie zijn, en denken dat de mensheid geïnteresseerd is in hun verhaal, of zou moeten zijn, ben ook ik een vreselijk zelfingenomen monster, maar het vaderschap is wat dat betreft een verademing. Ik ben nu genetisch en instinctief gedwongen om voor iemand anders dan mijzelf te zorgen, en ik vind het leuk om vader te zijn. Nee, ik vind het te gek om vader te zijn! Van begin tot eind.

Ik weet zeker dat mijn vrouw er heel anders over denkt, maar als ik terug in de tijd kon gaan naar het luiers verschonen, naar de midden-in-de-nacht-wakker-worden-van-een-huilende-baby-fase van het vaderschap? Ik zou het meteen doen.

Ik geef toe dat ik behoorlijk overenthousiast ben over deze enigszins late stap naar het verantwoord ouderschap, en dat ik sterk de neiging heb om verloren tijd in te halen. En omdat ik mijn fijnste jeugdherinneringen – zoals zomervakanties aan de kust van Jersey, Montauk in het naseizoen, en tripjes naar Frankrijk – associeer met de smaken en geuren van de gerechten die we aten, heb ik de onbedwingbare neiging om de mensen van wie ik houd ook met lekker eten te verstikken. Ik ben zo'n soort stereotype, passief-agressief Italiaans omaatje uit de film, dat voortdurend tegen iedereen roept 'eet, eet!' en dan gaat lopen mokken als ze genegeerd wordt.

Die afwijking wordt extra gecompliceerd door mijn tijd als professioneel chef. In drie decennia zijn er nou eenmaal patronen ingesleten waardoor ik gedwongen ben georganiseerd te werk te gaan, te plannen, voorraden aan te leggen en te etiketteren, en mijn werkplek altijd brandschoon te houden.

Dus naast mijn behoefte om tijd in te halen, en mijn psycho-Ina-Garten-achtige drang om de mensen om me heen vol te proppen, ben ik ook nog eens obsessief-dwangmatig in mijn werkgewoonten en bizar consequent, op een manier die bij een professionele brunchkok te prijzen is, maar bij een echtgenoot of ouder nogal verontrustend kan overkomen.

Zo is ons gezin. En dit is ons kookboek.

Dit zijn de gerechten die ik zelf graag eet en die ik voor familie en vrienden klaarmaak. Het zijn de recepten die 'werken', wat wil zeggen dat ze zich door de jaren heen ontwikkeld, en met vallen en opstaan bewezen hebben.

Zoals gebruikelijk in het restaurantwezen breng ik zo nu en dan minimale offers op het gebied van kwaliteit, ten faveure van de minstens even belangrijke haalbaarheid. Hoewel je natuurlijk altijd naar de beste risotto ter wereld moet streven, schiet je er geen reet mee op als je gasten met lege maag, eindeloos lang en steeds bezopener, op hun eten zitten te wachten terwijl jij in de keuken als een idioot in je pannetje rijst staat te roeren.

Vis op de graat is 'beter', maar dat is natuurlijk heel betrekkelijk als jij, met je beperkte snijvaardigheden, aan tafel staat te klooiën om een nette tongfilet van de graat te pulken terwijl je door acht ongeduldige gasten op je vingers wordt gekeken.

De recepten in dit boek zijn totaal niet vernieuwend. Als je op zoek bent naar een culinair genie dat je naar het Beloofde Land van de ultieme creativiteit leidt, dan ben je aan het verkeerde adres. Zo ben ik nou eenmaal niet.

De meeste recepten zijn afgeleid van vage jeugdherinneringen: dingen die mijn moeder voor me klaarmaakte, gerechten die ik tijdens gelukkige periodes in mijn jeugd at of lekker vond – het soort culinaire herinneringen dat ik ook met mijn dochter wil delen – gecombineerd met een paar *greatest hits* die ik op mijn reizen heb leren kennen, en wat oude wijsheden over het stressvrij, georganiseerd en efficiënt serveren van ontbijt en Thanksgiving-diner.

Een van de eerste dingen die ik ontdekte tijdens de transitie naar mijn nieuwe 'papa-fase', was dat een etentje thuis voor vijf me veel meer stress opleverde dan vijfhonderd à la carte-couverts in een restaurant. De oplossing bleek eenvoudig. Ik behandel mijn vrienden en familie gewoon net als een tafeltje van vijf op een drukke avond op de zaak – dat wil zeggen, tot het eten op tafel staat. Dan ga ik er gezellig bij zitten en geniet van hun gezelschap, als een 'normale' vader.

Even iets over mijn dochter.

Terwijl ik dit schrijf is mijn dochter, Ariane, acht jaar oud. Op de foto's in dit boek is ze vrijwel onherkenbaar. Door vreemden herkend worden is zo ongeveer het onnatuurlijkste dat je kan overkomen, maar ik ben een grote jongen. Ik heb dit zelf over me afgeroepen en als dat bepaalde gevolgen heeft, dan is dat zo. Als ik als een idioot door een vertrekhal ren op zoek naar een plee, en een fan klampt me aan voor een foto, dan is dat de bescheiden prijs die ik graag betaal voor de vrijheid en alle goede dingen die ik aan mijn faam te danken heb. Het is in elk geval beter dan dag in dag uit kloterige brunchdiensten te moeten draaien. Het was een weloverwogen besluit om boeken te gaan schrijven en met mijn kop op televisie te gaan. Op haar achttiende is mijn dochter oud genoeg om dat soort beslissingen voor zichzelf te nemen, maar het zou niet eerlijk zijn als ik of iemand anders, die keuze nu voor haar zou maken.



BACON

Wat verwacht iedereen van bacon? De kans is redelijk groot dat de meeste mensen hun bacon in de eerste plaats lekker krokant willen. Niet verbrand!

Mijn ervaring is dat je bacon het best enige tijd van tevoren in de oven kunt bakken. Verwarm die voor op maximaal 180 °C en geen graad hoger. Bacon heeft even tijd nodig, maar als het eenmaal gebeurt, gaat het razendsnel.

Leg de plakjes bacon naast elkaar op een stuk bakpapier op een bakplaat.

Schuif de plaat in de oven en hou de boel scherp in de gaten. De kans is vrij groot dat je oven hotspots heeft, dus verplaats en draai de plaat regelmatig om de temperatuurverschillen op te vangen. Keer de plakjes zo nodig om en haal ze er *net* voordat ze perfect zijn uit. Je kunt ze eventueel nog heel even in de oven leggen terwijl jij iets anders doet.

Bewaar plakjes gebakken bacon tussen de pagina's van de krant van vandaag – het is bewezen dat kranten tot de meest hygiënische en bacterievrije materialen behoren. Echt, als je ooit onverwachts een baby ter wereld moet brengen, pak dan gewoon het Styles-katern van *The New York Times*. De kans is groot dat die nog nooit door mensenhanden is beroerd.

GEBAKKEN AARDAPPELTJES

Gebakken aardappeltjes zijn in de horeca bijna altijd smerig. Het is een plichtmatige toevoeging aan de meeste restaurantbrunches, omdat ze zo goedkoop zijn en lekker veel ruimte op een bord innemen. Ze zijn relatief onverwoestbaar, of met andere woorden, ze zijn vers meestal net zo smerig als wanneer ze een paar uur hebben gestaan.

Wat mij betreft zijn een paar goed geroosterde, met boter besmeerde sneetjes brood perfect bij een eierontbijt. De combinatie van zachte dooiers en warme toast met boter is veel beter dan met die vrijwel altijd koude, kleffe piepers.

Ze zeggen weleens dat het ontbijt de belangrijkste maaltijd van de dag is. Dat zou kunnen.

Maar de gedachte dat je per se een enorme lading eieren, bacon, worst en brood nodig hebt, is belachelijk. Als je na het ontbijt moeite hebt je veters te strikken, of het gevoel hebt dat je echt, echt, echt even een dutje moet doen – terwijl je net wakker bent – dan klopt er iets niet.



IJSBERGSLA MET STILTON EN PANCETTA

Weet je nog dat iedereen neerkeek op ijsbergsla? Dat het ineens van alle menukaarten verdwenen was? Ik ook niet. We doen gewoon net alsof het nooit gebeurd is.

Zet de blokjes pancetta in een hapjespan op matig vuur en bak ze in 8 tot 10 minuten krokant. Schep ze met een schuimspaan op de bakplaat en laat uitlekken.

Roer de helft van de stilton met de mayonaise, olie, azijn en het citroensap tot een homogeen mengsel; verdun eventueel met 1 eetlepel water. Proef en breng met peper en zout op smaak.

Schep een paar lepels van de dressing in het midden van de borden, leg er de stukken ijsbergsla op en sprenkel er nog 2 eetlepels dressing over. Strooi er de blokjes pancetta en de rest van de blauwschimmelkaas over, garneer met peterselie en de gebakken sjalotjes, en ga aan tafel.

Voor 6 personen

- 170 g pancetta, in dobbelsteentjes
- 225 g stilton of andere blauwschimmelkaas, verkruimeld
- 60 ml zelfgemaakte mayonaise (zie blz. 272) of uit een pot
- 2 el koolzaadolie
- 2 el rodewijnazijn
- 1 el vers geperst citroensap
- zout en zwarte peper uit de molen, naar smaak
- 1 krop ijsbergsla, in 6 gelijke parten
- 4 el grof gehakte verse gladde peterselie
- 8 el gebakken sjalotjes (zie blz. 209)

SPECIAAL GEREEDSCHAP

bakplaat met krantenpapier

HETE BORSJT

- 1 varkenspoot, in de lengte gekleefd
- 1 gerookte hamschijf
- 2½ liter Donkere universele bouillon (zie blz. 260)
- 2 el eendenvet of varkensreuzel
- 2 witte of gele uien, gepeld en in blokjes
- zout en zwarte peper uit de molen
- 4 tenen knoflook, gepeld en grof gehakt
- 4 wortels, geschrapt en in blokjes
- 1¼ kg rode bieten (ongeveer 12 kleintjes of 4 tot 6 middelgrote tot grote), geschild en in blokjes
- 1 knolraap, geschild en in blokjes
- ¼ middelgrote groenekool, in reepjes van 5 mm
- 5 takjes verse dille, steeltjes en loof apart, loof als garnering
- sap van 1 citroen (ongeveer 2 el) of 1 el rodewijn- of sherryazijn
- 1 middelgrote rode biet, geschild en fijn geraspt
- zure room, als garnering

De hamschijf en varkenspoot maken deze borsjt behoorlijk machtig en rijk van smaak, wat een aanzienlijk verschil maakt met het gebruikelijke afwaswater. Door de fijn geraspte biet die je er helemaal op het eind bij doet, krijgt deze soep zijn extreem felle, bijna bloedrode kleur.

Leg de stukken varkenspoot in een grote pan met dikke bodem en giet er koud water op tot ze onder staan. Breng aan de kook, laat 5 minuten koken, haal uit het water en spoel goed af. Giet het water weg, was de pan en droog af. Doe de poot met de hamschijf en de bouillon in de pan, en giet er zo nodig wat water bij om ze volledig onder te zetten. Breng aan de kook en laat 1 uur op laag vuur pruttelen.

Verhit het vet in een grote soeppan met dikke bodem op matig vuur. Roer er de blokjes ui door en kruid met peper en zout. Bak 5 minuten, doe er knoflook, wortel en de blokjes biet en knolraap bij, roer om in het vet en kookvocht van de uien en kruid opnieuw met peper en zout. Blijf 5 minuten regelmatig roeren, voeg dan de kool en dillesteeltjes toe, roer goed en kruid met peper en zout.

Doe er de warme bouillon, varkenspoot en hamschijf bij en laat 40 minuten zachtjes pruttelen tot de groenten gaar zijn. Roer het citroensap erdoor. Proef en kruid zo nodig met peper, zout en wat citroensap. Roer er de geraspte biet door en laat de soep nog heel even pruttelen. Neem de pan van het vuur, vis de varkenspoot eruit en gooi weg. Haal de hamschijf uit de pan, pluk de stukjes vlees van het bot en doe ze terug in de pan.

Serveer de zure room en het dilleloof er apart bij.

Voor 6 tot 8 personen



SANDWICH MORTADELLA EN KAAS

450 g dun gesneden mortadella
1 el koolzaadolie
2 lichte zuurdesembroodjes of
kaiserbroodjes, opengesneden
4 el zelfgemaakte mayonaise (zie
blz. 272) of uit een pot
2 el dijonmosterd
4 plakjes provolone
zout en zwarte peper uit de molen,
naar smaak

Ik heb dit beestachtig lekkere broodje leren kennen in Bar do Mane, in São Paulo, de Mercado Municipal van heel Brazilië. Het is volgens mij een soort inwijdingsritueel voor bezoekers van de stad – een berg smeuijge heerlijkheid, en een soort afspiegeling (of mutatie?) van Braziliaanse trots en Italiaans vakmanschap. Dit hebben ze in Italië niet, maar dat zou eigenlijk wel moeten.

Verhit een grote grillpan of gietijzeren koekenpan op hoog vuur. Verdeel de plakjes mortadella in vier losse hoopjes en vouw er een paar dubbel zodat er hier en daar wat lucht tussen zit. Verhit de olie tot de rook er bijna vanaf slaat, leg de hoopjes vlees in de pan – eventueel in porties – en druk ze stevig aan om de buitenste plakjes te schroeien terwijl de binnenste lekker sappig blijven. Keer voorzichtig om.

Warm de broodjes ondertussen heel kort op in dezelfde pan, en bestrijk ze met de mayonaise en mosterd.

Leg de plakjes kaas op de hoopjes vlees en laat ze 30 tot 60 seconden smelten. Schep 2 hoopjes vlees op elk broodje, kruid met peper en zout en serveer meteen, met een heerlijk koel biertje.

Voor 2 tot 4 personen



KIPSATÉ MET PIKANTE PINDASAUS

Er zijn bepaalde 'ordinaire' gerechten waar zelfs de meeste verfijnde lekkerbek een cateringbuffet voor bestormt: dat zijn dus onder andere de eerder genoemde *pigs in blankets*, aardbeien in chocola, en vlees op een stokkie. Maak een ananas schoon, prik er een zool kipspiesjes in als een soort dolgedraaid stekelvarken, en wees vooral niet te zuinig met de pindasaus.

Doe de olie, het sap van 2 citroenen, 60 milliliter vissaus, 2 eetlepels sojasaus, citroengras, sjalotjes, 3 tenen knoflook, 4 eetlepels suiker, koriander en kurkuma in een blender en meng circa 30 seconden op de hoogste stand.

Stop de kip in een afsluitbare plastic zak van 4 liter of een grote glazen ovenschaal, doe er de marinade bij en hussel goed. Sluit het geheel en zet de kip 2 uur in de koelkast (als je de filets langer laat marinieren, tasten het zuur en zout in de marinade de structuur aan en worden ze vreselijk zompig).

Maak ondertussen de pindasaus: roer de pindakaas los met het hete water en de kokosmelk. Voeg het resterende sap van 1 citroen of 2 limoenen, 2 eetlepels vissaus, 1 theelepel sojasaus, 2 eetlepels basterdsuiker en de sriracha of sambal toe en meng goed. Doe er zo nodig nog een scheutje water of kokosmelk bij voor de juiste consistentie. Proef en breng op smaak met scheutjes sojasaus, vissaus, citrussap of suiker. Dek de kom af en zet de saus voor het serveren minstens 30 minuten in de koelkast.

Leg de stokjes 30 minuten in water in de week en zet de grill aan. Haal de kipfilets uit de marinade en bewaar de marinade in een kommetje. Rijg een stuk kip op elk spiesje en laat voldoende ruimte vrij om het stokje straks beet te kunnen pakken. →

120 ml neutrale plantaardige olie
sap van 3 citroenen (ongeveer 6 el)
60 ml plus 2 el vissaus
2 el plus 1 tl sojasaus
3 stengels citroengras, grof
gehakt, of de geraspte schil van
3 citroenen of 5 limoenen
2 sjalotjes, gepeld en grof gehakt
4 tenen knoflook, gepeld en grof
gehakt
6 el lichtbruine basterdsuiker
2 tl korianderpoeder (ketoembar)
1 tl kurkuma of mild geel
kerrievoer
1½ kg kipfilets, in de lengte in
2½ cm brede repen gesneden
250 g pindakaas met stukjes
125 ml heet water
125 ml kokosmelk
1 el srirachasaus of sambal, naar
smaak (maar je wilt de saus wel
pikant)

SPECIAAL GEREEDSCHAP

blender of keukenmachine
45 houten satéprikkers
grill, grillpan of grillplaat



BARNOOTJES VAN DE GRILL BITCH

Ik werkte ooit samen met Beth Aretsky, die zich 'the grill bitch' liet noemen, op One Fifth. Een van de vele oude (en inmiddels gesloten) New Yorkse restaurants waar ik tijdens mijn turbulente carrière gewerkt heb. Ze bedacht deze zoet-pikante barnootjes, die gasten ertoe aanzetten om veel langer te blijven dan verstandig was. Ze zijn serieus verslavend.

4 eiwitten van grote eieren
2½ kg gemengde noten
8 el witte suiker
4 el lichtbruine basterdsuiker
2 tl kaneel
1½ el cayennepeper
1½ el zout

SPECIAAL GEREEDSCHAP

2 platen van 75 x 35 cm,
bekleed met bakpapier of
siliconenmatten

Verwarm de oven voor op 190 °C.

Klop de eiwitten in een grote kom tot ze schuimen en bijna stijf zijn.

Roer in een andere kom de noten, suikers, kaneel, cayennepeper en zout door elkaar. Spatel de eiwitten erdoor en meng alles goed.

Verdeel de noten over de twee geprepareerde platen, zet ze 30 minuten in de oven en verwissel de platen na 15 minuten van plaats. Als het goed is, zijn de noten na 30 minuten droog en krokant.

Neem ze uit de oven en laat voor het serveren volledig afkoelen.

Voor ongeveer 2 kilo





ZONDAGSE JUS MET WORSTJES EN RIGATONI

Ik heb er altijd van gebaald dat ik geen Italiaanse Amerikaan ben. Ken je die scène uit Saturday Night Fever, waarin Tony Manero met zijn familie aan de eettafel zit? Het geschreeuw en gesmak? Dat leek me wel wat.

Bij ons thuis was het niet de bedoeling dat je met je handen sprak, en stemverheffingen die een beschaafd gespreksvolume overstegen, werden al helemaal niet gewaardeerd. Smakken was uit den boze, en je bord schoonvegen met een stuk brood – of überhaupt al te fysiek met eten bezig zijn – stelde mijn moeder absoluut niet op prijs.

Deze Italo-Amerikaanse-Jersey-klassieker, geïnspireerd op de Napolitaanse methode om van een knokig stuk vlees van matige kwaliteit iets ontzettend lekkers te maken en het ook nog eens over twee gangen uit te smeren, is een verwezenlijking van al mijn jeugdige verlangens.

Verhit de oven tot 150 °C en kruid de ossenstaart met peper en zout. Verhit de olie in een zware braadpan met deksel op middelhoog vuur. Braad de wervels en de stukken ossenstaart rondom bruin aan, eventueel in porties zodat de pan niet al te vol zit. Leg de aangebraden stukken met een tang op een bord om het vocht op te vangen. Bak ook de worstjes rondom bruin en zet ze weg.

Doe als je met het vlees klaar bent de uien in de pan en bak al roerend met een houten lepel bruin; schraap over de bodem om de aanbaksels los te maken. Strooi er een snufje zout op om vocht te onttrekken.

Voeg de knoflook toe, 1 minuut later gevolgd door de tomatenpuree, oregano en chilivlokken, en bak een paar minuten mee, tot de tomatenpuree donker is en aan de pan begint te plakken. Blus de boel af met de rode wijn en laat voor de helft inkoken. →

ruim 1 kg ossenstaart, in stukken
peper en zout naar smaak
2 el olijfolie
1 tot 1½ kg varkenswervels
1 kg zoete of pikante varkensworstjes
1 grote of 2 middelgrote witte of gele uien, gepeld en gesnipperd
5 tenen knoflook, gepeld en geplet
3 el tomatenpuree
1 tl gedroogde oregano
1 tl chilivlokken, of naar smaak
500 ml droge rode wijn
500 ml Donkere universele bouillon (zie blz. 260)
2 blikken à 800 g gepelde tomaten in stukjes
2 laurierblaadjes
2 takjes verse tijm of rozemarijn
1 takje verse basilicum
500 g gedroogde rigatoni
120 tot 170 g Parmigiano-Reggiano, om te raspen

SPECIAAL GEREEDSCHAP

kaasdoek
slagerstouw



RAVIOLI VAN GEZOUTEN KABELJAUW MET KREEFTSAUS

Ik heb dit gerecht enorm vaak gemaakt toen ik bij Coco Pazzo Teatro werkte (mijn eerste en laatste baan bij een Italiaanse topzaak). Het was een interpretatie van iets wat Scott Bryan destijds in zijn restaurant Indigo deed. De oorspronkelijk inspiratiebron heeft de vage jaren '80 helaas niet doorstaan, maar dit? Dit blijft eeuwig voortleven.

Doe de kabeljauw in een grote kom en giet er koud water op tot de vis zeker 2½ centimeter onder staat. Laat zo 24 uur staan. Je moet het water de eerste uren elk uur verversen, en daarna als het even kan om de paar uur. In een perfecte wereld begin je in de ochtend of namiddag met de vis, en maak je het gerecht de volgende dag af. En nee, je hoeft niet uit bed te komen om het water te verversen, zolang je het maar aan het begin netjes hebt gedaan.

Haal de vis uit het water, dep droog en zet weg. Meng in een grote soeppan met dikke bodem 240 milliliter room met tijm, peterselie, laurier en knoflook en breng aan de kook. Doe er de kabeljauw bij, draai het vuur laag, kook de vis 5 tot 8 minuten en schep dan met een schuimschaan in een schone kom. Trek het visvlees als het voldoende is afgekoeld in kleine vlokken. Spatel er het vlees uit de poten en andere kleinere stukjes van de kreeft door; leg de scharen en staart zolang weg.

Breng het roommengsel weer aan de kook, draai het vuur laag en laat de saus 10 tot 15 minuten pruttelen, of tot hij mooi gebonden is. Giet door een zeef in een schone kom, roer er de olie door, laat tot kamertemperatuur afkoelen en roer met een houten lepel beetje bij beetje door de gevlokte kabeljauw. Dit is je raviolivulling. Hij moet lekker smeugig zijn, maar ook weer niet zo nat dat de vellen pasta gaan doorlekken. Proef, breng op smaak met peper en zout en spatel er de peterselie door.

Bestuif een schone, droge snijplank of ander werkvlak met bloem en leg er een vel pasta op. Bestrooi een bakplaat met griesmeel en zet klaar. Schep eetlepels vulling met 5 centimeter tussenruimte op het vel pasta, leg een tweede vel erop en druk dit rond de hoopjes vulling aan om de ravioli te maken. Snijd ze met een deegwieltje of mes uit en leg op de bakplaat. →

500 g gezouten kabeljauw (ook bekend als klipvis, stokvis, bakkeljauw)

300 ml slagroom of crème fraîche

2 takjes verse tijm

2 takjes verse peterselie

1 laurierblaadje

8 tenen knoflook, geperst

1 kreeft (circa 1 kg), gestoomd, schoongemaakt en in stukken (zie blz. 85)

180 ml extra vergine olijfolie

zout en zwarte peper uit de molen, of naar smaak

2 el peterselieblaadjes, fijngesneden

4 el bloem, eventueel iets meer

500 g vers pastadeeg, in vellen uitgerold (recept volgt)

8 el fijn griesmeel (semolina), zo nodig iets meer

2 el boter

2 sjalotjes, gepeld en gesnipperd

120 ml droge witte wijn

350 ml Schaaldierbouillon (zie blz. 264)

fijngesneden verse bieslook, als garnering



WILDE ZWARTE ZEEBAARS UIT DE OVEN

Als je ook maar een beetje last van faalangst hebt, kun je de vis beter eerst in zijn geheel aan je gasten presenteren en hem vervolgens mee terug de keuken in nemen om hem in alle rust te fileren.

Verwarm de oven voor op 260 °C.

Knip met een keukenschaar de vinnen van de zeebaarzen en gooi ze weg. Spoel de vissen onder de koude kraan en dep droog. Wrijf ze van binnen en buiten in met 1 eetlepel olie en een snuf peper en zout, en stop 1 of meer takjes oregano en tijm, en 1 of 2 schijfjes citroen in de buikholtes. Leg de uienringen naast elkaar in een braadslede zodat ze een soort rooster vormen. Maak een laagje van de kruiden en schijfjes citroen op de uien, en leg daar de vissen op. Leg ook een laagje kruiden en schijfjes citroen op de vissen, sprenkel er de resterende eetlepels olie over en dek strak af met aluminiumfolie.

Zet de schaal 20 tot 24 minuten in de oven. Check de buikholtes om te controleren of ze gaar zijn – de kerntemperatuur moet op het dikste punt 55 °C zijn. Als het nog niet zover is, moet je de oven uitzetten en de schaal nog 5 minuten terug in de oven plaatsen om de vissen gaar te laten worden zonder dat ze uitdrogen.

Neem de vissen uit de oven en presenteer ze op een mooie schaal op een bedje van kruiden en schijfjes citroen. Fileer ze aan tafel of – wellicht beter – in de keuken: trek eerst eventuele zichtbare graten eruit. Snijd het vel en vlees met een scherp mes vlak achter de kop en bij de staart tot op de graat in. Steek het mes vervolgens net achter de kop onder de filet, trek het mes strak langs de ruggengraat naar de staart, en til de filet voorzichtig op de schaal. Keer de vis om en herhaal dit met de andere kant. Kruid de filets met een extra snufje peper en zout, en/of een kneepje citroensap. Serveer met gestoomde nieuwe aardappeltje en een glas rosé.

Voor 4 personen

2 hele, wilde zwarte zeebaarzen
(500 tot 750 g per stuk),
schoongemaakt en geschubd
4 el extra vergine olijfolie
zout en zwarte peper, naar smaak
1 bos verse oregano
½ bos verse tijm
1 citroen, in dunne plakjes
1 witte ui, gepeld en in ringen van
5 mm
500 g nieuwe aardappeltjes,
gestoomd

SPECIAAL GEREEDSCHAP
kookthermometer



GEBRADEN KWARTEL MET POLENTA

Toen ik Ottavia net ontmoet had, vroeg ik haar waar ze in Italië was opgegroeid. ‘Dus... wat zijn de specialiteiten van de streek? Qua eten?’

Ze keek me aan alsof ik een of andere debiel was en zei: ‘Hoe bedoel je? In de zomer eten we de *vieesh* uit het meer, en in de winter de vogels uit de bergen.’

Later, tijdens mijn eerste bezoek aan het Lago di Garda, nam mijn kersverse schoonvader de familie mee naar een agriturismo die erg populair was bij de lokale bevolking. Ze serveerden er wild gevogelte aan het spit, boven een houtskoolvuur geroosterd, op een bedje van polenta. In het hoopje polenta zat een kuiltje, als een minikratertje, met erin een flinke lepel uitgebakken vet en vleessappen.

Doe de polenta met 1¼ liter bouillon in een kom, roer dooreen, dek de kom af en zet minstens 4 uur, maar liefst 12 uur, in de koelkast. (Je kunt deze stap ook overslaan, maar dan moet je de polenta wel wat langer koken – ongeveer 60 minuten in plaats van 30. Wat jij wilt.)

Verwarm de oven voor op 260 °C. Smelt terwijl de oven opwarmt – dat kan wel 20 minuten duren – 4 eetlepels boter in een steelpan. Kruid de buikholte van de kwartels met peper en zout, en stop er bij elk 1 takje tijm en rozemarijn in. Kwast de kwartels in met de gesmolten boter, kruid ook de buitenkant met peper en zout, en leg ze in de vuurvaste braadslede. Zet ze zolang weg – de kwarteltjes zijn razendsnel gaar, vandaar dat je eerst de polenta op moet zetten zodat alles ongeveer tegelijkertijd klaar is.

Neem de polenta uit de koelkast en doe over in een grote pan met dikke bodem. Roer de boel goed om, breng aan de kook, draai het vuur laag en laat de polenta terwijl je af en toe roert ongeveer 15 minuten koken. Schuif de kwartels in de hete oven. Roer de polenta nog een laatste keer en laat nog 5 minuten koken. Draai de braadslede een slag en keer de kwartels zodat ze gelijkmatig gaar worden. Laat ze nog 5 minuten in de oven staan terwijl jij met de polenta verdergaat, en laat ze na het braden 5 tot 10 minuten rusten. →

180 g middelfijne polenta
1½ liter Donkere universele bouillon (zie blz. 260)
6 el boter
8 hele kwartels (van circa 125 g elk)
zout en zwarte peper uit de molen, naar smaak
8 takjes verse tijm
8 takjes verse rozemarijn
100 g geraspte Parmigiano-Reggiano
2 el extra vergine olijfolie
25 g grof gehakte verse peterselie

SPECIAAL GEREEDSCHAP
vuurvaste braadslede, liefst van gietijzer

FUCKING GROTE STEAK

Kies je steak zorgvuldig. Als je een ribeye of ribstuk met bot koopt, vraag dan om het magere lendenstuk, omdat daar minder bindweefsel in zit. En bij een lendenbiefstuk moet je om dezelfde reden voor het stuk bij de rib gaan. Let ook op dat het vlees mooi doorregen is – het witte vet moet als het ware door het spierweefsel golven.

Pas op met de term *grasgevoerd*. Hoewel het in principe alleen maar goed is, geeft een uitsluitend grasgevoerd dier vlees dat aanzienlijk minder vet en doorregen is. Je kunt je slager beter vragen om spul van grasgevoerd, maar met graan vetgemest vee.

Amerikaans wagyu en *Kobe* zijn ook twee termen waar je heel voorzichtig mee moet zijn, omdat het vaak niet meer dan goedkope marketingbullshit is.

Echt Kobe vlees is *zo* doorregen en *zo* vet dat een normaal formaat vaak teveel van het goede is. Meestal is een onsje per persoon ruim voldoende!

Hoe je je steak bereidt, moet jij weten: je kunt hem grillen, in een voorverwarmde gietijzeren grillpan dichtschroeien, met boter bedruipen en op 200 °C in de oven afbakken.

Maar hoe je het ook doet, laat vlees na het bakken altijd *rusten* voordat je begint te *prikken*, *snijden* of *wat dan ook!*

Laat het vlees 5 minuten staan en snijd het vervolgens dwars op de draad.





OSSOBUCCO

Dit gerecht leerde ik maken bij restaurant Le Madri dat, zoals zoveel zaken op mijn cv, helaas niet meer bestaat. Zonder overdrijven: het was een uitstekende zaak, en de gestoofde lamsschenkel was uitmuntend. Ik maakte het tijdens een van de eerste afspraakjes met mijn vrouw (toen nog vriendin). Ze komt uit een stad in de buurt van Milaan – de bakermat van dit gerecht – en toen ze zag wat ik in mijn piepkleine keukentje voor haar had gekookt, belde ze meteen haar moeder en maakte me (in het Italiaans) belachelijk, omdat ik zoiets doms en ambitieus geprobeerd had.

Maar toen ze klaar was met eten zei ze: ‘Niet slecht.’

En geloof me, uit haar mond is dat een groot compliment.

Kruid de schenkels rondom met peper en zout, wentel ze door de bloem en schud het teveel eraf.

Verhit 60 milliliter olie in een hapjespan met dikke bodem op middelhoog vuur, leg er de schenkels in en braad ze aan beide kanten goudbruin aan. Werk zo nodig in porties. Leg de aangebraden schenkels met een keukentang op een groot bord.

Verhit de resterende 3 eetlepels olie in een zware braadpan op matig vuur en doe er de ui, wortel, bleekselderij en knoflook bij. Kruid met peper en zout en bak al roerend met een houten lepel 8 tot 10 minuten, of tot de groenten zacht zijn en bruin beginnen te worden. Giet er de wijn bij, breng aan de kook en verwarm 15 tot 20 minuten, of tot hij tot ongeveer halverwege is ingekookt. Voeg de tomaten (met vocht) en bouillon toe en breng aan de kook. Doe er de partjes sinaasappel en de laurier, rozemarijn en kalfschenkel bij, laat terug aan de kook komen en draai dan het vuur laag.

Laat de schenkels terwijl je heel af en toe roert circa 3 uur op laag vuur stoven tot het vlees extreem mals is en bijna van het bot valt. Als je ze meteen serveert, moet je 1 schenkel in elke kom leggen, maar als je nog even wilt wachten, schep ze dan uit de saus en laat afkoelen. (Leg ze vlak voor het serveren gewoon nog even terug in de saus en warm ze heel langzaam op matig vuur op.) →

- 6 kalfschenkels, elk 6 tot 7½ cm dik
- zout en zwarte peper uit de molen, naar smaak
- 50 g bloem
- 60 ml plus 2 el extra vergine olijfolie
- 1 grote gele ui, gepeld en in blokjes
- 6 middelgrote wortels, geschraapt en in blokjes
- 2 stengels bleekselderij, in blokjes
- 2 tenen knoflook, gepeld en in dunne plakjes
- 1 fles droge witte wijn
- 1 blik à 800 g gepelde tomaten met vocht, met de hand fijngeknepen (zodat het nog wat stukjes bevat)
- 1½ liter kalfsbouillon
- ½ sinaasappel, schil geraspt, geschild en in kwarten gesneden
- 1 laurierblaadje
- 4 takjes verse rozemarijn
- hele peterselieblaadjes (desgewenst)
- Saffraanrisotto (zie blz. 238)





OCTOPUSBOUILLON

½ el koolzaadolie
10 schoongemaakte
octopustentakels, in stukjes
1 tl zwarte peperkorrels
1 middelgrote witte of gele ui,
gepeld en grof gehakt
4 hele tenen knoflook, gepeld
1 wortel, geschrapt en grof gehakt
1 stengel bleekselderij

Dit is een goddelijk brouwsel dat visstoofschotels rijker, intenser en lekkerder maakt.

Verhit de olie in een grote pan met dikke bodem op middelhoog vuur en bak de tentakels 1 tot 2 minuten in porties, tot ze hun vocht afgeven. Leg de stukken met een keukentang op een bord of in een kom en giet het vocht weg. Doe de stukken terug in de pan en voeg peperkorrels, ui, knoflook, wortel en bleekselderij toe. Vul de pan voor ongeveer driekwart met koud water, breng aan de kook, draai het vuur laag en laat de bouillon circa 1½ uur pruttelen. Giet door een zeef, gooi de vaste bestanddelen uit de zeef weg en bewaar de bouillon in de koelkast of vriezer.

Voor 2 tot 4 liter, afhankelijk van de grootte van de pan