

Sergio Herman

JUST COOK IT

MEER DAN 80 SNELLE
RECEPTEN VOOR THUIS





INHOUD

VOORWOORD	OVER DE RECEPTEN	BASIC MAGIC
7	9	12
SNACKS & SANDWICHES	GROENTE & SALADES	SCHAAL- & SCHELPDIEREN
40	78	112
VIS	VLEES & GEVOGELTE	ZOET
148	176	220
DANKWOORD	RECEPTENINDEX	INGREDIËNTENREGISTER
248	250	252





Om maar meteen met de deur in huis te vallen: verse chilipepers zijn niet te vertrouwen. Omdat de ene peper de andere niet is, is de pittigheid van een verse chili altijd een gokje. Echt, ik ben daar al verschillende keren de mist mee in gegaan. Heel zonde, want als je precies genoeg chili gebruikt, krijgt je gerecht een kleine kick zonder dat je naar de kraan hoeft te rennen. Daarom gebruik ik altijd chili-olie. Na één keer proeven weet je exact hoe scherp hij is en kun je veel beter doseren. Overigens wordt deze olie lekkerder naarmate hij langer staat. Bij mij is dat een hele uitdaging, want ik gebruik hem bijna dagelijks. Over pizza, over pasta, over een gebakken ei, zelfs over vers geroosterd brood... Je kunt het zo gek niet bedenken of chili-olie maakt het beter. Wil je behalve de smaak ook de structuur van chilipeper hebben? Verwijder dan de zaadjes uit een verse chilipeper (die zorgen voor de pittigheid), snijd hem fijn en voeg die in combinatie met een paar druppeltjes olie aan je gerecht toe.

CHILI-OLIE

20 kleine chilipepers
12 gedroogde chilipepers
2 el chilivlokken
6 tenen paarse knoflook, ongepeld
750 ml olijfolie

- Doe de kleine chilipepers, gedroogde chilipepers en chilivlokken in een pan. Snijd de ongepelde tenen knoflook in tweeën en voeg toe aan de pepers. Voeg de olijfolie toe en verhit het geheel circa 5 minuten zodat de smaken zich mooi kunnen mengen.
- Zeef de olie. Doe de kleine chilipepers en de gedroogde chilipepers, de chilivlokken en de knoflook in een fles. Voeg de warme olie toe en laat minstens een nacht trekken.



Ik eet dit aan de lopende band als ik op Ibiza ben. Maar ook in Nederland heb ik het standaard staan, omdat aioli bij mij zorgt voor een instant vakantiegevoel. Het maakt frietjes ongelooflijk lekker en doet het goed bij lamsvlees, bij een geroosterd visje en zelfs gewoon bij wat brood. Want echt waar, zodra ik die pot uit de koeling haal gaat het zonnetje schijnen. Ik maak hem op basis van de gekonfijte knoflook (pagina 24). Een mespunt verse knoflook, eierdooier, wat goede azijn erbij, opmonteren met olie en je bent al bijna klaar. Om hem wat lichter en frisser te maken kun je er wat yoghurt doorheen roeren.

AIOLI

12 TEENTJES GEKONFIJTE KNOFLOOK (P. 24),
ZONDER DE PEL
1 TL VERSE LOOK, GERASPT
3 EL CABERNET SAUVIGNON-AZIJN
6 EIERDOOIERS
350 ML ZONNEBLOEMOLIE
100 ML OLIJFOLIE
2 EL GRIEKSE YOGHURT

- Doe gekonfijte knoflook, verse look, azijn en eierdooiers in een hoge recipiënt en meng deze tot een massa.
- Meng de massa met behulp van een staafmixer en voeg geleidelijk de olie toe; maak er een mooie gladde mayonaise van.
- Roer vervolgens de Griekse yoghurt erdoor ter afwerking en bewaar in de koeling.

Er zijn weinig dingen lekkerder dan goede frites. Omdat ik vond dat iets simpels als frites een toffe omgeving verdient, heb ik anderhalf jaar geleden de eerste vestiging van Frites Atelier Amsterdam geopend. Inmiddels hebben we vier Ateliers, openen we binnenkort ons flagship in Amsterdam en zijn we aan het kijken naar locaties in het buitenland. Want als zelfs de Belgen onze frites lekker vinden, moeten we wel op de goede weg zijn. Het geheim van de ultieme frites? Dat zit 'm allereerst in een goede aardappel. Ik heb zoveel verschillende aardappelen geproefd dat ze nog nét mijn neus niet uit kwamen. Ik zou je adviseren om Agria's te gebruiken. Daarnaast is het bakproces megabelangrijk: het beste resultaat thuis krijg je door de aardappelen twee keer te bakken. Laat je overigens niet afschrikken door de hoeveelheid ingrediënten voor de pindadip; die is sneller gemaakt dan je denkt.

DIKKE FRIETEN MET PINDADIP

6 KNOFLOOKTEENTJES,
FIJNGEHAKT
2 CHILI'S, GROF GESNEDEN
1 EL GEMBER, FIJNGESNEDEN
150 G PINDA'S, FIJNGEHAKT
OLIJFOLIE, OM IN TE BAKKEN
2 EL VISSAUS
1 LIMOEN, SAP EN RASP
1½ EL SOJA
2½ EL KETJAP
300 ML KIPPENBOUILLON
1 EL PALMSUIKER
1 EL TAMARINDEPUREE
ZOUT
3 LIMOENEN, RASP

350 G PINDAKAAS
300 ML KOKOSMELK
½ TL CHILIVLOKKEN
1 TL MUNT, GEHAKT
1 TL KORIANDER, GEHAKT
2 EL PINDA'S, GEROOSTERD EN
GEHAKT
500 G FRITES*
SRIRACHA
VERSE MAYONAISE*
FLEUR DE SEL

FRITES*
500 G AGRIA-AARDAPPELEN
PLANTAARDIGE OLIE, OM TE
FRITUREN
FLEUR DE SEL

***VERSE MAYONAISE**
3 BIO EIERDOOIERS
1 EL MOSTERD
2 EL NATUURAZIJN
1 CITROEN, SAP
450 G DRUIVENPITOLIE OF
ZONNEBLOEMOLIE
FIJN ZEEZOUT
SNUF CAYENNEPEPER

voor het vervolg van dit recept zie pagina 62



FRITES^x

- Was de aardappelen en snijd in mooie, dikke frieten, met de schil er nog aan.
- Verhit de olie tot 155 °C en bak de frites circa 2,5 minuut voor. Verspreid de frites mooi op een plateau en laat afkoelen.
- Bak vervolgens af op 180 °C en breng op smaak met fleur de sel.

VERSE MAYONAISE^x

- Doe eierdooiers, mosterd, azijn en citroensap in een hoge kom en kruid met zout en cayennepeper. Voeg de olie toe en plaats je staafmixer op de bodem. Mix van beneden naar boven in een trekkende beweging tot je een mooie mayonaise hebt.
- Stoof knoflook, chili, gember en pinda's aan in olijfolie en blus met vissaus, limoensap, soja, ketjap en kippenbouillon.
- Voeg palmsuiker en tamarindepuree toe en verwarm.
- Voeg zout en limoenrasp toe. Haal de pan van het vuur en voeg de pindakaas toe.
- Mix dit goed en voeg daarna geleidelijk aan de kokosmelk toe.
- Doe in een leuk schaaltje en werk af met een mengeling van chilivlokken, munt, koriander en pinda's.
- Serveer met de frites en werk deze af met sriracha, verse mayonaise, fleur de sel en limoenrasp.



Sinaasappel in een gerecht vind ik negen van de tien keer echt heel smerig. Toch heb ik aan de worteltjes bij deze hummus een mespuntje sinaasappel toegevoegd om de zoete smaak van de wortel te onderstrepen. Ik zet dit graag op tafel bij het aperitief, want ik vind het sowieso lekker om groente te dippen – zeker in een dip als deze.

GEMARINEERDE WORTELTJES & ARABISCHE DIP

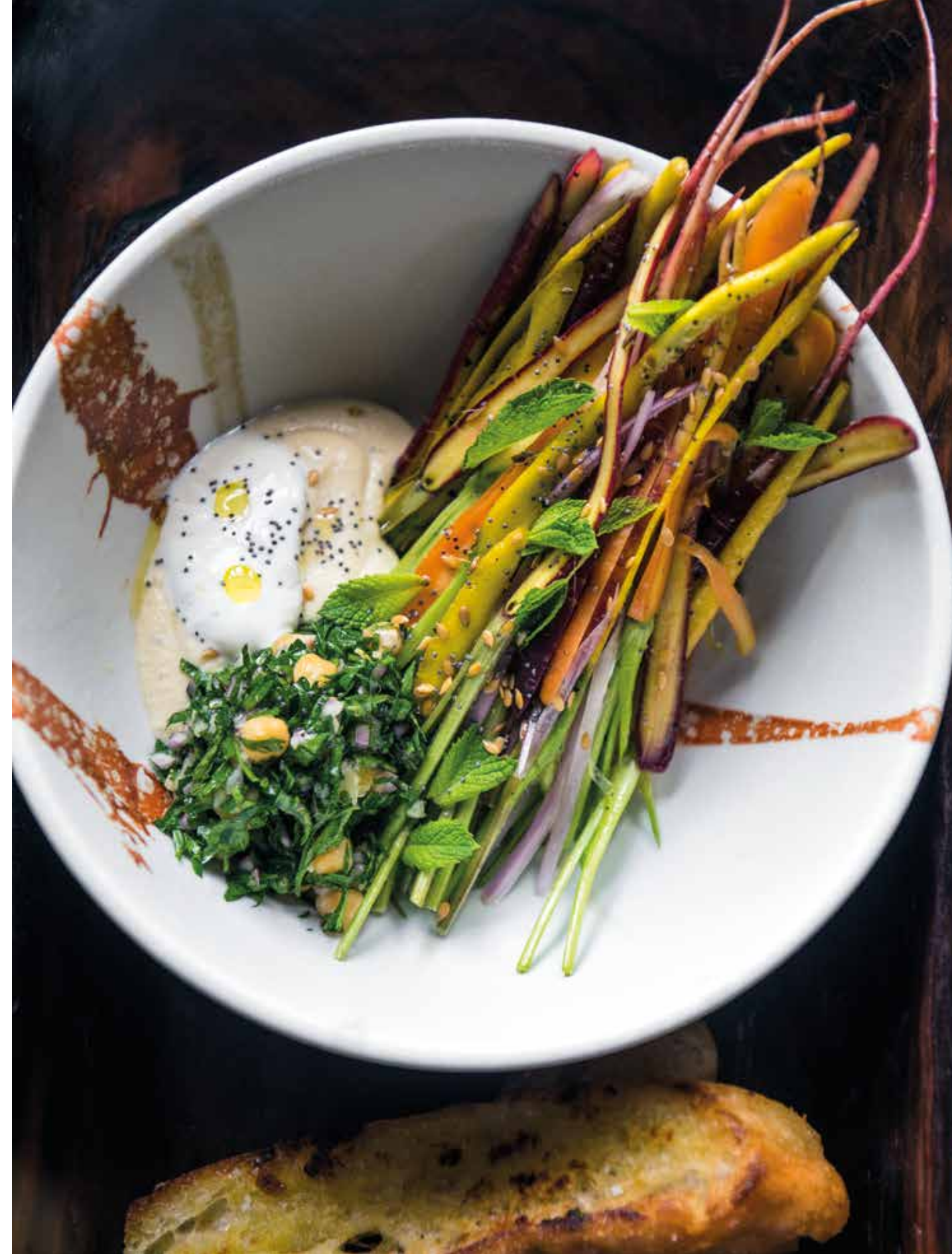
6 PAARSE MINIWORTELEN
6 GELE MINIWORTELEN
6 ORANJE MINIWORTELEN
100 ML OLIJFOLIE + EXTRA
VERSGEMALEN ZWARTE PEPER
FLEUR DE SEL
1 SINAASAPPEL, SAP
½ TL KOMIJNZAAD, GEROOSTERD
¼ SINAASAPPEL, RASP
½ CITROEN, RASP
½ LIMOEN, RASP
4 EL CABERNET SAUVIGNON-AZIJN
200 G HUMMUS*
100 ML GRIEKSE YOGHURT
4 EL BLADPETERSELIE, GEHAKT
¼ RODE UI, FIJN GESNIPPERD
1 EL CITROENSAP
ENKELE KIKKERERWTEN
1 TL LIJNZAAD
½ TL MAANZAAD
ENKELE TAKJES MUNT

HUMMUS*

500 G WARME, GEKOOKTE
KIKKERERWTEN (P. 181-182)
2 CITROENEN, SAP
1 TEENTJE KNOFLOOK
3 EL TAHINI
2 DL OLIJFOLIE
ZOUT EN CAYENNEPEPER
5 EL GRIEKSE YOGHURT

HUMMUS*

- Doe de kikkererwten in een blender en mix deze samen met het citroensap, de knoflook en de tahini glad. Voeg vervolgens de olijfolie beetje bij beetje toe en mix tot je een lekker smeùige massa hebt.
- Roer er vervolgens de Griekse yoghurt door en breng op smaak met zout en cayennepeper.
- Snijd de worteltjes in dunne plakjes en marineer ze met olijfolie, peper, fleur de sel, sinaasappelsap, geroosterd komijnzaad, sinaasappel-, citroen- en limoenrasp en cabernet sauvignon-azijn. Meng alles goed en dresseer in een diepe kom.
- Schep de hummus in deze kom en top af met wat Griekse yoghurt en olijfolie.
- Serveer hierbij bladpeterselie met rode ui, wat olijfolie, citroensap en enkele kikkererwten.
- Breng op smaak met zout en cayennepeper.
- Garneer met wat lijnzaad, maanzaad en takjes mint.



Dit recept heb ik leren kennen door Merita Fakiera, die toen de reserveringen verzorgde voor mijn restaurants Oud Sluis en The Jane. Ze heeft Indiase roots en kookt fantastisch. De eerste keer dat ik haar dahl proefde was echt een doodslagmomentje. Het heeft echt alles in zich waar ik van houd: de combinatie van de linzen die nog een goede bite hebben met het zachte en lichtzure van de tomaten, die frisse yoghurt en die mysterieuze kruiden... Mijn versie is nog iets hartiger geworden, want daar houd ik van. Ik serveer hem met roti paratha, dat lijkt een beetje op bladerdeeg en is luchtig, knapperig, en heel smaakvol.

MY FAVORITE DAHL

GEZOUTEN BOTER

OLIJFOLIE, OM IN TE BAKKEN

2 UITJES, FIJN GESNIPPERD

3 TEENTJES KNOFLOOK, GEPERST

1 GROENE CHILI, FIJNGESNEDEN

1 TL VERSE GEMBER, GEHAKT

4 TOMATEN, ONTVELD EN IN BRUNOISE GESNEDEN

ZEEZOUT EN VERSGEMALEN ZWARTE PEPER

1 TL KOMIJN

2 TL KURKUMA

2 TL GARAM MASALA

400 G GEKOOKTE RODE LINZEN MET BITE

100 ML KIPPENBOUILLON OF GROENTEBOUILLON

3 EL GRIEKSE YOGHURT

1 LIMOEN, SAP EN RASP

ROTI PARATHA*

1 EL GRANAATAPPELPITTEN

ROTI PARATHA*

→ Bak de roti paratha in veel olie, om en om, totdat ze souffleren en laat ze vervolgens uitlekken op bakpapier.

→ Verhit boter en olijfolie in een pan en stoof ui, knoflook, chili, gember en vervolgens de tomaat aan.

→ Kruid met zeezout, peper, komijn, kurkuma en garam masala.

→ Voeg vervolgens linzen en bouillon toe en warm verder op. Proef en breng eventueel nog extra op smaak.

→ Schep over in een leuke kom en werk af met Griekse yoghurt die op smaak is gebracht met zeezout, peper en limoenrasp. Werk verder af met roti paratha en granaatappelpitten.



SCHAAAL- & SCHIEFPDIEREN

'VEEL GERECHTEN UIT DIT
BOEK ZIJN GEÏNSPIREERD
OP MIJN GROOTSTE LEERMEESTER:
MIJN VADER.'



Paella wordt vaak gezien als ordinair toeristenvoer. Zonde, want als je hem goed bereidt is het een groots gerecht. Misschien wel belangrijker dan de consistentie van de rijst en de smaak, is het korstje dat zich tijdens het bereiden onder in de pan vormt. Socarrat, noemen Spanjaarden dat. Roer daarom zeker aan het einde niet in de pan en draai het vuur als de rijst bijna gaar is flink hoog.

JUST PAELLA

2 SJALOTTEN, FIJN GESNIPPERD
5 TEENTJES KNOFLOOK, FIJNGEHAKT
OLIJFOLIE, OM IN TE BAKKEN
500 G BOMBARIJST
1 TL VENKELZAAD
1 TL SAFFRAAN
3 TL PAPRIKAOEDER
ZOUT EN VERSGEMALEN ZWARTE PEPER
100 ML WITTE WIJN
1,5 L KIPPENBOUILLON
300 ML TOMATENCOMPOTE (P. 44-46)
24 MOSSELEN
200 G KOKKELS
8 MOOIE LANGOUSTINES, DOORMIDDEN GESNEDEN,
ZONDER DARMKANAAL
250 G KLEINE PIJLINKTVISJES
(SCHOONGEMAAKT DOOR DE VISBOER)
1 TEENTJE GEKONFIJTE KNOFLOOK (P. 24)
2 EL BLADPETERSELIE, GEPLUKT
1 CITROEN, IN PARTJES

- Stoof sjalot en knoflook aan in olijfolie in een paellapan. Voeg rijst, venkelzaad, saffraan en paprikapoeder toe. Kruid met zout en peper.
- Bak rustig aan tot de rijst glazig wordt. Blus af met witte wijn en laat reduceren.
- Voeg de helft van de bouillon en de tomatencompote toe.
- Laat alles zachtjes reduceren op het vuur. Voeg mosselen en kokkels toe. Blus af met nog wat bouillon.
- Als de paella bijna gaar is, voeg dan de langoustines toe.
- Bak de inktvisjes samen met de gekonfijte knoflook kort in olijfolie en voeg deze aan de paella toe.
- Controleer of de rijst mooi beetgaar is. Werk af met bladpeterselie en partjes citroen.
- Paella smaakt het best als er een mooi korstje onder in de pan zit en hij bovenaan nog nissig is.

GOEDE PAELLAPPANNEN KUN JE VOOR EEN PAAR EURO OP DE MARKT IN SPANJE KOPEN, MAAR HIER ZIJN ZE OOK VOLOP VERKRIJGBAAR. JE KUNT KIEZEN VOOR EEN GEËMAILLEERDE PAN OF -ZOALS IK- EENTJE VAN STAAL. DIE LAATSTE MOET JE WEL EERST EVEN LATEN INBRADEN MET EEN BEETJE VET.

Kijk even naar de foto hiernaast, dat zegt toch genoeg?

ZEEBAARS AU FOUR... LENTE IN ZICHT!

1 ZEEBAARS VAN CA. 2 KG IN Z'N GEHEEL

(VRAAG JE VISBOER OM DE INGEWANDEN AL TE
VERWIJDEREN EN - ALS JE GEEN ONTSCHUBBER
HEBT - DE VIS TE ONTSCHUBBEN)

FLEUR DE SEL EN VERSGEMALEN ZWARTE PEPER

4 TAKJES TIJM

2 TAKJES ROZEMARIJN

200 G JONGE KRIELAARDAPPELTJES,

IN STUKKEN GESNEDEN EN KORT VOORGEKOOKT
1 GEKONFIJTE RODE PUNTPAPRIKA (P. 44-46),
IN REEPJES

KLONTJE GEZOUTEN BOTER

1 ZOETE UI, IN HALVE MAANTJES GESNEDEN

4 TEENTJES KNOFLOOK

20 KLEINE TOMAATJES, ONTVELD

EEN SCHEUT WITTE WIJN

OLIJFOLIE, OM TE BESPRENKELEN

100 G KLEINE INKTVISJES, SCHOONGEMAAKT

100 G TUINBONEN, GEBLANCHEERD

1 CITROEN, RASP

1 TL KAPPERTJES, GEHAKT

1 EL ZWARTE OLIJVEN, GEHAKT

1 EL GROENE OLIJVEN, GEHAKT

1 TOMAAT, ONTVELD, IN BLOKJES

2 EL JONGE VENKELTOPPEN

- Verwarm de oven voor tot 200°C. Ontschub de zeebaars met een Japanse ontschubber. Lekker makkelijk voor een perfecte uitvoering.
- Spoel de zeebaars af en dep droog.
- Kruid de vis langs beide kanten met fleur de sel en peper. Steek tijm en rozemarijn in de zeebaars en leg deze in een leuke ovenschaal. Voeg aardappelen, puntpaprika, boter, ui, knoflook en tomaatjes toe. Kruid met fleur de sel en peper. Besprenkel met witte wijn en olijfolie.
- Plaats de ovenschaal circa 20 minuten in de voorverwarmde oven. Arroseeer om de 4 minuten met de jus.
- Bak ondertussen de kleine inktvisjes aan in olijfolie en een beetje knoflook. Kruid goed met zout en peper.
- Haal de schaal uit de oven, controleer of de vis gaar is en werk af met inktvisjes, tuinbonen, citroenrasp, kappertjes, olijven en tomatenblokjes.
- Besprenkel met nog wat olijfolie en werk af met wat jonge venkeltoppen.



Als je maar één gerecht uit dit boek maakt, kies dan deze rendang. Het recept kreeg ik ooit van een van mijn vaste gasten bij Oud Sluis. Ik had op dat moment een bereiding van rendang in het menu staan en hij vond die weliswaar niet slecht, maar drukte me op het hart dat ik het recept van zijn grootmoeder een keer moest proberen. Dat heb ik gedaan en vanaf dat moment maak ik nooit meer een andere versie. Het is niet ingewikkeld, maar je moet wel even het geduld hebben om alle smaken rustig samen te laten komen. Als je dat kunt opbrengen heb je zoveel smaaknuances, dat het gekmakend is.

RENDANG

2 UIEN, FIJN GESNIPPERD
6 TEENTJES KNOFLOOK, GEPERST
1 TL TRASSI
OLIJFOLIE, OM IN TE BAKKEN
3 KEMIRINOTEN, GEPOFT EN GEHAKT
1 EL GEMALEN KORIANDERZAAD
1 EL KOMIJN
1 TL KURKUMA
2 EL SAMBAL OELEK
1 TL TAMARINDEPASTA
3 STENGELS CITROENGRAS, GEPLET EN GESTRIKT
GEMBER, 3 CM, GESCHILD EN GERASPT
LAOS, 2 CM, GESCHILD EN GERASPT
6 KAFFIR LIMOENBLAADJES
400 G KOKOSMELK, PLUS EXTRA OM TE GARNEREN
50 G KOKOSRASP
2 SALAMBLAADJES
800 G JUS DE VEAU, INGEKOOKT TOT 400 G
1 KG RUNDSTOOFVLEES
ZOUT EN VERSGEMALEN ZWARTE PEPER
1 EL CHILIVLOKKEN
5 TAKJES KORIANDER, GROF GEHAKT

- Stoof ui, knoflook en trassi aan in olijfolie. Voeg de rest van de aromaten tot en met de jus de veau toe (bewaar nog een klein beetje van de kokosmelk voor de afwerking) en laat alles een uur pruttelen.
- Bak het stoofvlees aan en kruid met zout en peper.
- Voeg het stoofvlees toe aan de rendang en laat circa 3 uur zachtjes trekken tot het vlees boterzacht is en de saus mooi gereduceerd is. Ontvet en schep in een andere kom of serveer in de kookpot. Werk af met chilivlokken, koriander en nog wat kokosmelk.





De classics onder de classics in Vlaanderen. Ik ben opgegroeid in de buurt van de Belgische grens, dus toen ik jong was gingen we regelmatig naar Knokke om boodschappen te doen. De eerste keer dat ik daar bij de slager zo'n gevulde tomaat zag maakte dat een enorme indruk op me – zoiets zag je in Nederland niet! Nog steeds niet eigenlijk, en dat is best zonde, want het is een feestje om een schaal vol op tafel te zetten.

TOMAAAT FARCI

500 G GEHAKT, HALF-OM-HALF
1 UI, FIJN GESNIJPERD
1 TEENTJE KNOFLOOK, GERSPT
100 G PANKO
2 EL MOSTERD
50 G PARMEZAANSE KAAS, GERSPT
2 EL BLADPETERSELIE, FIJNGEHAKT
2 EL BASILICUM, FIJNGEHAKT
100 ML ROOM
ZOUT EN VERSGEMALEN ZWARTE PEPER
OLIJFOLIE, OM TE BESPRENKELEN
12 POMODORI, ZONDER SCHIL
EN UITGEHOLD
3 TAKJES TIJM
FLEUR DE SEL
200 ML TOMATENVINAIGRETTE (P. 59)
BASILICUMOLIE (P. 28)
ENKELE BLAADJES OREGANO
ANDALOUSE, IN EEN SPIUTZAK

- Verwarm de oven voor tot 190°C. Voor de vulling van de tomaat doe je gehakt, ui, knoflook, panko, mosterd, Parmezaanse kaas, bladpeterselie, basilicum en room in een kom en meng je dit goed samen tot een mooie massa. Breng op smaak met zout en peper.
- Besprenkel een ovenschaal met olijfolie en plaats de tomaten hierin.
- Vul alle tomaten goed vol met het gehaktmengsel en verdeel de tijm erover.
- Besprenkel met olijfolie en plaats circa 35 minuten in de voorverwarmde oven.
- Haal de schaal uit de oven en werk af met fleur de sel, zwarte peper, tomatenvinaigrette, basilicumolie, nog wat tijm en basilicum, en oregano. Spuit de andalouse over de tomaten zoals op de foto.

ANDALOUSE IS EEN LICHT PIKANTE SAUS
OP BASIS VAN OLIE, EI, MOSTERD, TOMATEN
EN PEPER. IN BELGIË VIND JE HET BIJNA BIJ ELKE
SNACKBAR, IN NEDERLAND KOOP JE HET IN DE BETERE
SUPERMARKTEN.



Een variant van dit winterse dessert maakte ik ooit voor de Spaanse topkok Albert Adrià, en die werd helemaal wild. Ik heb de granité gemaakt met de tonic die ik voor Fever-Tree heb ontwikkeld, daar zitten kaneel en – je raadt het al – clementines in.

CLEMENTINES MET GIN-TONIC & KANEEL

250 G FEVER-TREE-TONIC CLEMENTINES

100 G GIN

62 G SUIKER

75 G LIMOENSAP

100 G SAP VAN DE CLEMENTINES

8 CLEMENTINES

VANILLE-OLIE (P. 20)

KANEELIJS, NAAR SMAAK

LIMOEN, RASP, NAAR SMAAK

2 EL PECANNOTEN, GEHAKT

BIJENPOLLEN, NAAR SMAAK

- Meng tonic, gin, suiker, limoensap en clementinesap en zet in de diepvries.
- Meng geregeld met een vork zodat je een granité krijgt.
- Snijd de schil van de clementines en zorg dat je het wit mee hebt. Snijd de clementines vervolgens in schijven.
- Dresseer de schijven mandarijn speels in een schaal en werk af met vanille-olie, kaneelijs, granité, limoenrasp, pecannoten en bijenpollen.

VOOR DIT RECEPT KUN
JE OOK MANDARIJNTJES
GEBRUIKEN, MAAR IK GEEF DE
VOORKEUR AAN CLEMENTINES.
DIE LAATSTE ZIJN IETS ZOETER
EN HEBBEN NAUWELIJKS PITJES.
JE HERKENT ZE AAN EEN BULTJE
BIJ DE STENGELAANZET.

