

WHAT'S COOKING?

TEKST LORENZO LEDEL



NIKS 'FASTFOOD'

Als u deze rubriek vaker leest, dan kunt u het weten: ik vraag alle boeken over pizza aan, want ik ben verslaafd aan pizza en mijn zoektocht naar de beste manier om het deeg te maken stopt nooit. Hoewel de eerlijkheid mij gebiedt te zeggen dat ik het eenvoudig houd en het deeg altijd in één fase bereid (de 'directe bereidingswijze' heet dat). In *Pizza de luxe* staat ook een recept voor pizzadeeg 'Romeinse stijl'; toch eens proberen. Zoals de titel al suggereert staan er naast de bekende pizza's (Margherita enzo) ook recepten in van pizza's met toppings zoals *baba ganoush*, garnalen, *cavolo nero* en zelfs bloemkool. Vreemd eigenlijk dat op de cover de term *fastfood* wordt gebruikt: voor mij is pizza allebehalve dat, en alleen al het geduld dat je moet opbrengen om het deeg te maken bewijst het tegendeel.

Veltman Uitgevers,
ISBN 9789048317417, € 17,99



FITGIRLS

Nog maar een paar jaar geleden was het heel bijzonder om zeewier te proeven. De culinaire pers werd uitgenodigd bij de eerste kleinschalig opgezette zeewierfarms en proefde verschillende wieren, die vaak rechtstreeks uit het water kwamen en waar verrast op werd gereageerd. Inmiddels zijn de meeste van die farms niet zo kleinschalig meer en wordt zeewier steeds vaker gebruikt. Er zijn zeewierburgers te koop, het wordt in brooddeeg gestopt, en er zijn knapperige soorten die bijna smaken alsof ze gefrituurd zijn. En het is ook nog eens gezond – u komt het nu vooralsnog dan ook voornamelijk tegen in van die gezonde winkels, maar dat zal niet lang meer duren. Voor *Proef de zee. Koken met zeewier* hebben de auteurs een aantal echte *fitgirl*-gerechten bedacht zodat u en ik op toegankelijke wijze de smaak van zeewier leren waarderen.

Uitgeverij Lannoo,
ISBN 9789089897961, € 23,99



THE NAME IS BOND

Ralph Bond was mij onbekend, maar ik woon dan ook niet in Utrecht, en dáár geniet hij faam door de bakkerij die hij samen met zijn vrouw Patty Smolders runt. Rijen voor de deur! Veel chefs kennen hem overigens wel degelijk; zijn brood wordt dan ook afgenomen door tal van restaurants. Toen ik vorig jaar met enkele chefs die daar moesten koken op bezoek was in Azerbeidzjan, ontmoette ik hem; hij verzorgde het dessert. Bond, een bevlogen vakidoot, is een boom van een vent, volledig bedekt met kleurige *tattoos* en immer in korte broek, die mij aanvankelijk in het geheel niet zag zitten. Later kreeg ik zo'n zware, getatoeëerde arm over mijn schouder en waren we vrienden. Van *Het geheim van Bond en Smolders* (met zijn recepten, maar die zijn wel voor gevorderden) spat de liefde voor het bakkersvak af.

Uitgeverij De blauwe tijger,
ISBN 9789492161727, € 25,00



GEKMAKEND

Eigenlijk word ik een beetje gek van al die boeken die barbecuegoeroe Jord Althuizen maakt. Ten eerste ben ik stikjaloers op de mooie reizen die hij maakt (Zuid-Amerika, Scandinavië, Australië), en ten tweede wil ik echt alles eten wat hij op de grill gooit en wat zo lekker is gefotografeerd door Remko Kraaijeveld. Alles, alles alles. Ook in dit boek druipen de heerlijke sauzen en dips, het vet van bacon ('*In bacon we trust*') en de dressings weer van de pagina's en doen je verlangen naar Webers, Big Green Eggs en mooi weer. En goed bbq-gereedschap – het enige interessante in een tuincentrum. Je wordt gek van de trek – nee, het is honger – als je door *No worries BBQ* bladert. Meesterslager Johan van Uden van Châteaubriand in Heemstede krijgt in dit boek de credits die hij verdient, dat vind ik mooi voor hem.

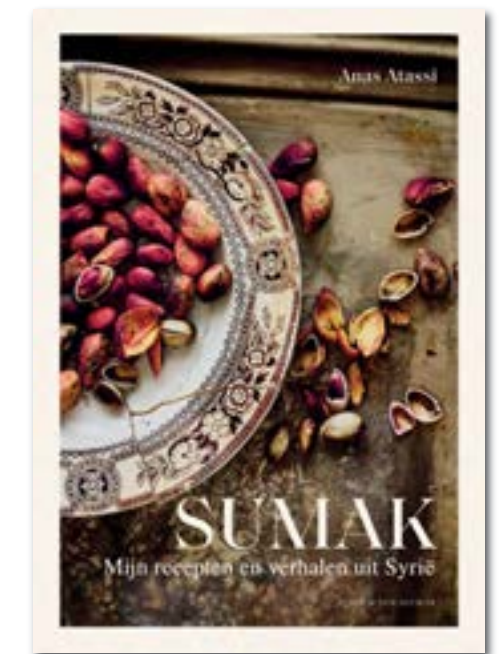
Kosmos Uitgevers,
ISBN 9789021568898, € 29,99



PIZZA BELEZZA

Dan bedenk je een keer iets nieuws zoals een pizza met een bodem die gedeeltelijk van groente is gemaakt (en met wat gezondere toppings), wordt dat vervolgens een megasucces waarvan er tienduizenden per dag worden verkocht, zeurt een of andere zuurpruim van het 'Voedingscentrum' bij Pauw dat je dit toch echt niet als een gezond product kan zien omdat er te weinig groente in zit. Het overkwam de jonge ondernemer Manon van Essen, die gedeceerd weerwoord gaf aan de zeurkous van het gesubsidieerde overheidsorgaan. Zo vertelde zij rustig dat ze nou eenmaal geen plezier beleeft aan het verorberen van hele stronken broccoli en bloemkool en dat ze op deze manier toch groente binnenkrijgt. En zo is het. Met het leuke en enthousiast gemaakte *Pizza* kunt u thuis zélf aan de slag met de groentebodems.

Uitgeverij Unieboek/Het Spectrum,
ISBN 9789000366118, € 16,99



VIER HET LEVEN

Anas Atassi, auteur van *Sumak. Mijn recepten en verhalen uit Syrië*, schrijft dat hij Syrië 'nog altijd ziet als een plek waar het leven wordt gevierd'. Huh? Heb ik iets gemist? Lijkt mij niet, maar logischerwijs verlangt hij natuurlijk terug naar de tijden van weleer. Toen er trouwens ook gewoon een dictator aan de macht was. De recepten passen naadloos in de 'Ottolenghi-trend', dus er moeten wel wat noodzakelijke basisboodschappen worden gedaan, zoals granaatappelmelasse en tahin, en natuurlijk sumak, de rode draad in het boek. Het ziet er allemaal smakelijk uit; wel wat werk zo te zien, maar ja dat soort maaltijden worden vaak door hele families samen bereid. Veel moeders en tantes bij de hand enzo om die tafels zo vol verschillende gerechten te krijgen. Op de sfeerfoto's zien we dat het vroeger wel gezellig was in Syrië.

Uitgeverij Nijgh & Van Ditmar,
ISBN 9789038805993, € 34,99

WHAT'S COOKING?

HET REPERTOIRE VAN TOSCANINI

De vriendin van mijn jeugdvriendje Jeroen was (voor een bepaalde tijd natuurlijk, wij waren allemaal nog jong) Maud Moody, en die begon meer dan dertig jaar geleden plotseling op jonge leeftijd zomaar een Italiaans restaurant, dat zij Toscanini noemde. Wij konden zoveel ondernemingszin nog helemaal niet bevatten en in elk geval ik dacht: waar begin je aan. Klein pandje in de Amsterdamse Jordaan, keihard buffelen, schulden... Wie kon destijds bevroeden dat het restaurant – inmiddels gevestigd in een gróót pand in de Jordaan – de afgelopen decennia zou uitgroeien tot een waar icoon en een schoolvoorbeeld van een perfect Italiaans restaurant? Uitgeverij Carrera kon natuurlijk niet om restaurant Toscanini heen voor het produceren van *De bijbel van de Italiaanse keuken*. Maud en mede-eigenaren Nina Bogaerts en Leonardo Pacenti hebben de recepten keurig per regio ingedeeld, want zoals u vast wel weet: dé Italiaanse keuken bestaat eigenlijk niet. Elke regio heeft haar eigen specialiteiten en recepten. Maar deze bijbel komt een heel eind. Vanaf de dag dat het boek bij mij arriveerde, heb ik er uit gekookt. Want, zoals u óók vast wel weet: verreweg de meeste Italiaanse recepten zijn eenvoudig van aard en ook niet moeilijk te bereiden. Extra belangrijk is dan wel de kwaliteit van de ingrediënten die u gebruikt. De beste tomaten uit blik en verse groenten (dus niet met het plasticfolie er strak



omheen om het vers te houden), mooie olijfolie, de lekkerste olijven, de beste mozzarella. Koop beslist geen troep uit de supermarkt! Elders in dit nummer

van *Vision* staan een paar likkebaardend lekkere recepten uit deze fijne bijbel. Uitgeverij Carrera Culinaire, ISBN 9789048844906, € 31,99



WHEN IN ROME, DO AS THE ROMANS DO

Omdat het toch ondoenlijk is om alle leuke adressen in steden als Londen, Parijs en New York in een boekje te zetten, is voor de *Eat like a local*-serie gekozen voor de opzet dat per stad een aantal goed ingevoerde personen (met name *foodwriters*) hun best bewaarde geheimen openbaren. Bekende zaken waar u tóch wel naartoe gaat (ik zal maar zeggen, Les Deux Magots in Parijs, Katz Delicatessen in New York) komt u niet tegen in deze gidsjes, maar juist de etablissementen waar u anders aan zou voorbijlopen. De *locals* laten u en mij kennismaken met de stad zoals Londenaren, Parijzenaren of New Yorkers die kennen. De boekjes zijn handzaam genoeg voor in de handbagage, zodat u zich in het vliegtuig of in de trein kunt voorbereiden en zodra u gearriveerd bent de taxi kunt nemen naar de cocktailbar of koffiezaak van uw keuze. En er komt vast ook nog wel een boek over Rome, denk ik.

Kosmos Uitgevers,
ISBN 9789021571607 (Parijs), 9789021571584 (New York),
9789021571621 (Londen), € 12,50 per uitgave.



WHAT'S COOKING?



CURSUS INDISCH

Als u geïnteresseerd bent in de Indonesische keuken heeft u wellicht het *Groot Indonesisch kookboek* van Bep Vuyk in huis. Ik durf hier (voorzichtig) te beweren dat het *Basisboek Indonesisch* van Francis Kuijk een eigentijdse opvolger is van dit standaardwerk, en in elk geval een waardevolle aanvulling. Natuurlijk staan er iets minder recepten in, maar het zijn er nog steeds honderdertig en zeg nou eerlijk: zoveel gaat u er nooit maken. Duidelijke stap-voor-stap instructies (met steeds een paar foto's van het bereidingsproces) zorgen voor een toegankelijke receptuur. De mooie fotografie van de gerechten doet je het water in de mond lopen. Een prestatie, want zoals de auteur tijdens de boekpresentatie zei: bijna alles is bruin in de Indonesische keuken. De bereidingstijden staan erbij; met dit boek durf ik een paar recepten wel aan.

Uitgeverij Good Cook,
ISBN 9789461432087, € 30,95



LADYLIKE GRILLEN

'Eindelijk een boek over grillen en roosteren zonder stoere mannen met zwarte vegen op de wangen,' schrijven de auteurs in hun voorwoord. Haha, prima hoor, maar ik blijf tóch fan van Jord Althuizen (zie pagina 43). *Gegrild en geroosterd* is duidelijk voor en door vrouwen gemaakt. Nimmer kwam ik een zinsnede als de volgende tegen in een barbecueboek: 'Oranjabloesem en rozenwater zijn prachtige smaakmakers die het goed doen bij gegrild fruit.' De 'rodekoolsteaks', tofoesaté, *crudités grillés* en 'vegaburgers-de-luxe' doen het ergste vermoeden maar het valt mee hoor. Er staan ook wat meer substantiële recepten in het boek, maar u zult tevergeefs zoeken naar een *tomahawk* of *côte de boeuf*. De dames hebben gelijk: daar zijn genoeg andere boeken voor. Heren, maak voor één keertje maar even plaats aan de barbecue.

Uitgeverij Lannoo,
ISBN 9789089897909, € 26,99



REIS IN DE TIJD

Ik ben niet gauw jaloers op Marco Borsato, maar een paar jaar geleden was ik dat wél, toen hij naast Sophia Loren mocht aanschuiven tijdens een galadiner in Grand Hotel Huis ter Duin in Noordwijk. Ik zat weliswaar aan de tafel ernaast en had dus goed zicht op de levende legende (Loren dus) maar durfde haar toch echt niet aan te spreken. Haar klassieke kookboek *Koken con amore* uit de jaren zeventig is opnieuw uitgegeven en is, mede door de fijne retro-styling, een heerlijke reis door de tijd – maar de recepten hebben de tand des tijds prima doorstaan. Wat ik direct heb geprobeerd: witte bonen met kaviaar. Ja heus! Een beter voorbeeld dat elke dag van La Loren *una giornata particolare* is, is wellicht niet denkbaar. Zelfs als u niet kookt is dit een prachtig boek, alleen al door die heerlijke foto's uit 1971 van de diva in de keuken.

Uitgeverij Luitingh-Sijthoff,
ISBN 9789024567508, € 20,99