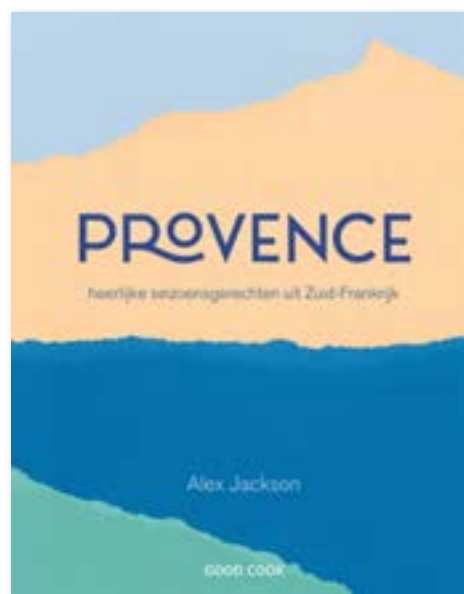


WHAT'S COOKING?

TEKST LORENZO LEDEL



DE L'AMOUR

'De winter bij ons is lang en splend: we smachten naar een beetje zon, een glinstering van iets groens en zoets om ons uit onze winterslaap te halen (...).'

Chef en auteur Alex Jackson (van het Provençaalse restaurant Sardine in Londen) trekt u met *Provence* zó Zuid-Frankrijk in, en nog wel in alle seizoenen. Zelfs van het hoofdstuk 'Winter' wordt een mens nog vrolijk: 'geroosterde mergpijp met slakken en persillade', daar loopt het water mij nou van in de mond. Ik heb direct mergpijpjes besteld bij Chateaubriand in Heemstede, en slakken bij Slow Escargots (.nl). Bij Sardine wordt zonder *gadgets* gekookt, en dat komt tot uiting in het boek. Totaal geen fratsen, maar heerlijk eerlijk eten. De meeste recepten zijn eigenlijk best eenvoudig, maar enorm bevredigend. Wat mij betreft spreekt er liefde uit.

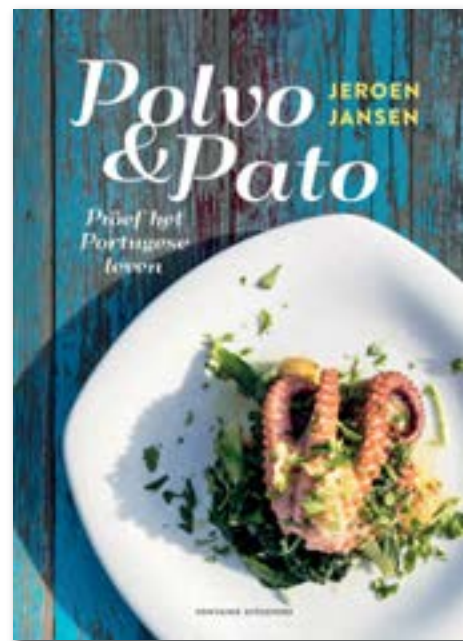
Uitgeverij Good Cook,
ISBN 9789461432186, € 25,95



REISVERSLAG

Zwarte Zee is niet een kookboek in de gebruikelijke zin van het woord maar een reisverslag voor *armchair travellers* met recepten die de verhalen omlijsten. De landen rondom de Zwarte Zee (Roemenië, Oekraïne, Bulgarije, het noorden van Turkije, Georgië en Rusland) behoren nou eenmaal niet tot het standaard vakantierepertoire, dus als u daar meer van wilt weten lijkt die leunstoel mij een goed idee. Het eten in die contreien is over het algemeen niet heel verfijnd; hoewel er best een aantal aangename recepten in het boek staat verwacht ik niet dat u hieruit dagelijks gaat koken. Maar nogmaals: de recepten dienen ook voornamelijk ter aankleding van het reisverhaal. Okay, de 'Casino-aardappels' (ik zou zeggen: Pommes Tsarine) met kaviaar is een regionale en verfijnde lekkernij die wereldberoemd is.

Uitgeverij Luitingh-Sijthoff,
ISBN 9789024585540, € 27,50



...EN NOG EENTJE

In mijn exemplaar van *Polvo & Pato* ('inktvis & eend') zitten al zoveel plakkertjes dat het erop lijkt dat ik de komende tijd alleen nog maar Portugees eet. Ook dit boek is een reisverslag, alleen dan over een land dat steeds populairder wordt. Jeroen Jansen heeft er een huis gekocht, de *lucky bastard*, en werd verliefd op het land en het eten. Net als mijn columniste Liesbeth Steur; zie haar column achterin dit blad. Niet vaak komt mij een kookboek onder ogen waarin voor de recepten zó weinig ingrediënten nodig zijn. En niet normaal zo lekker en verfijnd alles is. Ik raad u van harte aan voordat u naar Portugal vertrekt eerst dit mooie boek te lezen; ten eerste komt u door het enthousiasme van de auteur en de sfeervolle fotografie alvast in de *mood* en ten tweede geeft hij al zijn adressen prijs. Het lijken mij allemaal pareltjes.

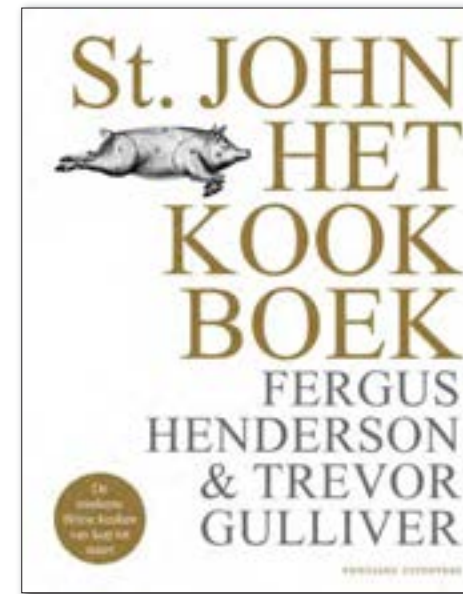
Fontaine uitgevers,
ISBN 9789059569140, € 32,00



ALLES OPMAKEN

Een beetje kriegelig word ik altijd wel als ik weer zo'n voorwoord lees waarin over 'de planeet' wordt gerept, waarin staat dat 'we allemaal minder vlees willen eten' (in Amsterdam-Zuid wellicht, maar onlangs werd bekend dat het afgelopen jaar in Nederland méér vlees is geconsumeerd dan het jaar ervoor) en dat we 'tachtig/twintig' moeten koken, waarmee de verhouding plantaardig/dierlijk wordt bedoeld. Recalcitrant als ik ben haal ik dan direct een grote côte de boeuf in huis (ja, wel van goede afkomst) en beschouw de frites als groente. Nu ja, Eva Posthuma de Boer kookt wel erg lekker, blijkt uit *Eva's keukenkast*, en de heldere opzet – per ingrediënt drie recepten – werkt heel goed om de ijskast leeg te halen. En dat is óók een doelstelling van Eva: *no waste*, en daar kan ik het alleen maar mee eens zijn.

Uitgeverij Nijgh en van Ditmar,
ISBN 9789038807126, € 29,99



OP NAAR LONDEN

Ik zal eerlijk zijn, al maak ik mij daar vast de risée van het culinaire wereldje mee: ik kende Fergus Henderson en zijn Londense restaurant St. JOHN niet. Zo, het is er uit. Ik schaam mij diep, maar: nooit te oud om te leren. Hij was gewoon de allereerste die de kop-tot-staart filosofie in de praktijk bracht: "Als je een dier doodt, is het wel zo beleefd om het helemaal op te eten." In het ronduit fascinerende *St. JOHN. Het kookboek* vertelt hij hoe het toegaat in het restaurant dat hij samen met Trevor Gulliver bestiert en geeft hij zijn indrukwekkende recepten prijs. Misschien is niet álles even toegankelijk, maar het boek is serieus bruikbaar, en de eenvoud van de borden is verbluffend. Ik zou mijn lot volledig in zijn handen leggen in hun restaurant. Burgertje van krokante kalfshersenen? Tuurlijk. Nooit te oud om te leren.

Fontaine Uitgevers,
ISBN 9789059569867, € 35,00



DUTCH CUISINE

De met een ontwapenende en een soort onschuldige nieuwsgierigheid gezegende culinair journaliste Laura de Grave besloot na het succes van haar *Amsterdam Kookboek* het land in te trekken voor het *Nederland Kookboek*. Op haar elektrische motorfiets (ja lief hè) is ze op bezoek gegaan bij lokale producenten en ambachtslieden om de regionale keuken te ontdekken, zo'n beetje zoals Alain Caron dat doet voor het programma *BinnensteBuiten*. De Grave heeft haar motor onderweg heel wat moeten opladen want geen uithoek was haar te ver. Ze maakte een aantrekkelijk boek over de regionale keuken en lokaal eten, met traditionele en moderne recepten direct van de producent. Beide titels zijn ook in het Engels uitgebracht – mooi cadeautje voor buitenlandse vrienden die een bezoek aan Nederland willen brengen.

Uitgeverij Brandt,
ISBN 9789492037879, € 30,00

WHAT'S COOKING?



NATAFELEN

Mijn nichtje Barbara (1949–2007) had een finca op Ibiza, waar wij regelmatig voor al haar vrienden zo ongeveer de hele dag in de keuken stonden. Met de plaatselijke wijn erbij, *Tros Molinos* ofzo als ik het mij goed herinner. En ik had er ooit een enerverende en zeker ook culinaire week toen uitgever Eric Peute (ook al niet meer onder ons) er een nogal uitgebreid feestje vierde omdat het eerste nummer van zijn magazine *Talkies* was verschenen, waarvan ik vormgever was. Chef Sergio Herman werd verliefd op het eiland en maakte *Sobremesa*, genoemd naar het eindeloos natafelen – vaak tot de volgende maaltijd weer begint, net als wij deden. Het boek getuigt van zijn liefde voor het eiland, is sfeervol gefotografeerd en staat vol met kleurrijke en *sophisticated* recepten die, vergeef mij het cliché, de zon op het bord toveren.

Uitgeverij Carrera Culinaire,
ISBN 9789048844388, € 34,99



VOLHOUDEN, MARI

Sinds ik 'groentekoningin' Mari Maris vroeg om een gastcolumn voor *Vision* te schrijven (zie nummer 37) noem ik haar steevast 'mijn nieuwe vriendin'. In datzelfde nummer staat een mooi interview met haar. Zij drijft een part-time restaurant in Noord-Frankrijk, maar op de een of andere manier heeft zij ook tijd gehad (wederom) een monumentaal boek af te leveren, bijna zeshonderd pagina's liefst – voor ieder ander zou het een levenswerk zijn. In *Maison Mari* staan ruim vijftig zorgvuldig samengestelde menu's, veelal zonder vlees of vis, maar dat is geen dogma bij Mari. Door het boek heen heeft zij het ongelooflijke verhaal van haar jarenlange gevecht tegen de Franse bureaucratie gevlochten, maar Mari heeft die strijd nooit opgegeven. Voor de bewuste en geduldige thuiskok is haar nieuwste boek een juweel.

Uitgeverij Carrera Culinaire,
ISBN 9789048844869, € 39,99

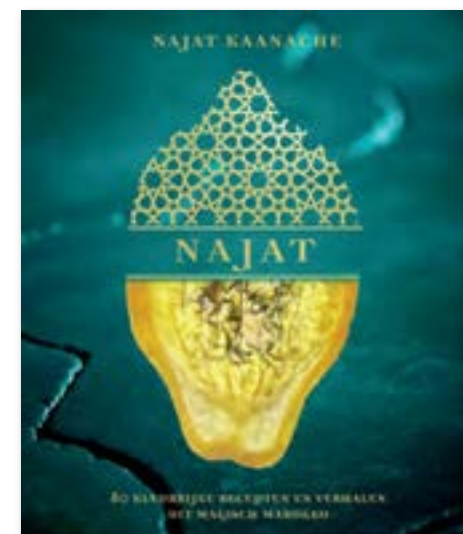


GOUDEN PINDA

Rond mijn twaalfde levensjaar maakte ik op schoolfeesten kennis met The Bintangs – de oudste indorock- annex rhythm & bluesband van Nederland – alwaar in mijn tijd nog échte bands optraden in plaats van zogenoemde 'DJ's'. Wat ik mij nooit realiseerde is dat de vader van culinair topfotograaf Remko Kraaijeveld de oprichter van de band is: Frank Kraaijeveld. Hij speelde samen met zijn zoon tijdens de lancering van *Indorock*, het boek van Remko en zijn vrouw Vanja van der Leeden. Wat een feest! Dat geldt ook voor het prachtige boek: het is 'indorock tussen de pannen', zoals de 'atypische pinda' schrijft. Ja, zo noemt ze zichzelf, zuurpruimen die wat op de titel van het leuke magazine *Pinda* aan te merken hebben! (Tamelijk) heet van de naald: *Indorock* is verkozen tot 'Het Gouden Kookboek van 2019'.

Uitgeverij Nijgh & Van Ditmar,
ISBN 9789038806761, € 34,99

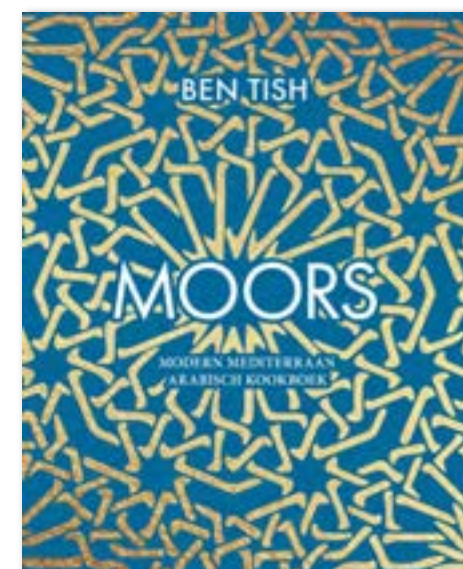
EEN ARABISCHE INVASIE, MAAR SCHRIK NIET



MAROKKO-MAGIE

Eén keer ben ik in Marrakech geweest, met mijn toenmalige geliefde. Wat waren wij blij als we na een zoektocht door de souk (meestal met wat opgedrongen hulp) ergens aan tafel zaten en konden genieten van een verrukkelijke Marokkaanse dis. Ik ga niet nog een keer, want ik wil nou eenmaal niet elke dag 's ochtends vroeg mijn bed uit geterroriseerd worden door de *azan*, de islamitische gebedsoproep. Gelukkig zijn hier heel veel Marokkaanse winkels waar echt alles wordt verkocht dat je nodig hebt, en verschijnen er boeken zoals het monumentale *Najat*, genoemd naar de auteur, de Spaans-Marokkaanse topchef Najat Kaanache. In één woord: fantastisch. Marokkaans eten *next level*. *Coffetable*-mooi, maar voor een beetje ervaren koks is er ook echt uit te koken. Willen wij méér of minder Marokkaans eten? Meer, meer, meer...

Uitgeverij Luitingh-Sijthoff,
ISBN 9789024586202, € 29,99



MOORSE SMAKEN

Toen de Moren (zeg maar gewoon: de Arabische islamitische bezetters) na hun eeuwenlange overheersing van het Iberische schiereiland en de eilanden in de Middellandse Zee werden verdreven bleef er een waardevolle erfenis over: hun culinaire invloed. Er is heus nog wel meer waardevols achtergebleven (architectuur enzo) maar wij zijn nou eenmaal van het eten. *Moors* is 'een lofzang op de culinaire veranderingen die plaatsvonden na de islamitische verovering van het Iberisch schiereiland, Zuid-Italië en Sicilië'. Je kunt dan ook niet op alle aspecten van die overheersing de lofzang zingen natuurlijk. *Moors* is een werkelijk zeer inspirerend boek, met één groot nadeel: je weet gewoon niet waarmee je moet beginnen. Alles is even lekker. En mooi gefotografeerd. En makkelijk te maken. En... we gaan boodschappen doen!

Kosmos Uitgevers,
ISBN 9789021572482, € 29,99



NADIA'S OMA(S)

U bent culinair geïnteresseerd, dus u kent Nadia Zerouali. Van haar *Arabia*-boeken, die zij samen met Merijn Tol maakte, van hun programma op 24Kitchen, misschien zelfs van haar Couscous Bar in Amsterdam. Een *roadtrip* door Marokko, een 'reis naar haar roots', leidde tot *Henna Hanina* ('lieve oma'). De 'geboren en getogen Winterswijkse' brengt een ode aan de Marokkaanse oma's, die volgens haar 'leiders in hun eigen kleine wereld' zijn. Schitterend, ontroerend, sfeervol gefotografeerd, mooi geschreven (mede dankzij redacteur Hassnae Bouazza, lees ik in het colofon, die verdient dus een compliment) en natuurlijk vol familie-recepten. Een groot(s) boek van een in meerdere opzichten prachtige vrouw, waarop alle *henna's* vast trots zijn. Zij trekken aan de touwtjes in Marokko, zegt Nadia...

Uitgeverij Nijgh & Van Ditmar,
ISBN 9789038806952, € 34,99

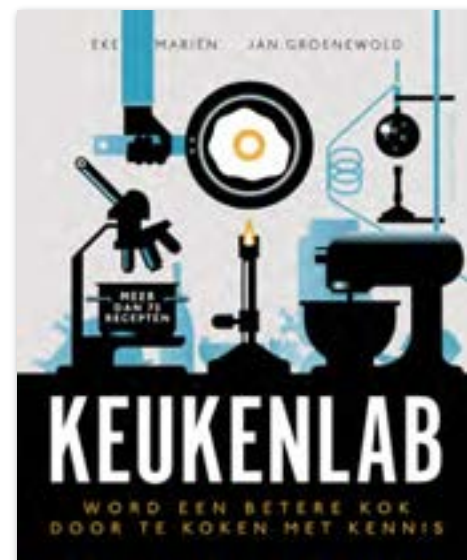
WHAT'S COOKING?



F.R.I.E.N.D.S

Eénendertig zijn ze, Guillaume de Beer, Freek van Noortwijk en Johanneke van Iwaarden. Zij kennen elkaar al van de middelbare school in Breda en de drie onafscheidelijke vrienden zijn inmiddels culinaire beroemdheden. Met hun Amsterdamse restaurants Guts & Glory, Breda^{14,5} en Maris Piper schreven zij geschiedenis. Althans, die geschiedenis is nu opgeschreven door hun culinaire vriend Ronald Giphart. De geschiedenis verhaalt over hoe het jonge drietal het ene na het andere restaurant opende die stuk voor stuk instant een succes werden. Ook de *mindblowing* gerechten uit hun restaurants – inclusief hun *street food* concept Pita – staan in het sfeervol door Chantal Arnts gefotografeerde boek. Daar kan een serieuze thuiskok wel mee aan de slag, maar er gaat niets boven een bezoek aan één van hun zaken.

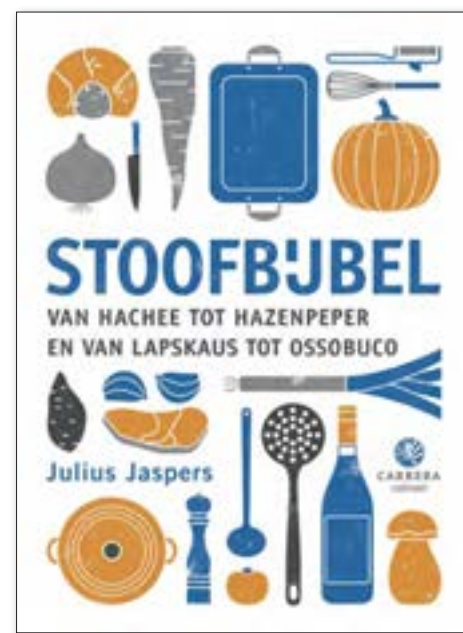
Uitgeverij Luitingh-Sijthoff,
ISBN 9789024585380, € 29,99



BIG BANG THEORY

Bijschrift bij een illustratie: *'Hier zie je het vertakte amylopectine en het touwvormige amylose. Met name de amyloseketens zijn goed in staat de kleinere aromamoleculen via een helixvorm vast te houden.'* Beetje flauw misschien wel van mij. Want *Keukenlab* is echt een bijzonder boek over de (chemische) processen die de basis vormen van koken. Als u dit boek helemaal hebt gelezen kan u zich doctor in de keukenwetenschappen noemen. Toevallig vind ik het onderwerp nú zeer interessant, maar bij het doorlezen besef ik ook: oh ja, dit is de reden dat ik mijn middelbare school niet heb afgemaakt – ik was niet zo goed in natuurkunde. Omdat ik immer bezig ben met 'de perfecte friet' heb ik dat hoofdstuk natuurlijk direct opgezocht en een briljante tip gevonden: gebruik een föhn voor kurkdroge friet – hoe droger de friet hoe beter.

Uitgeverij Nijgh en Van Ditmar,
ISBN 9789038805955, € 32,50



TIME IS ON MY SIDE

Julius Jaspers (bekend van tv en zie vooral ook pagina 78 in deze *Vision*) verzorgde al eerder de *BBQ Bijbel* in deze succesvolle reeks 'kookbijbels'. Zijn nieuwe evangelie betreft het stoven en met de dikke *Stoofbijbel* voltooide hij zijn zestiende kookboek. Stoven is de ultieme vorm van zijn 'uitvinding' *smart cooking*: u gooit bij wijze van spreken wat ingrediënten in de *Creuset*, laat het de hele dag zachtjes pruttelen en 's avonds (of vaak nog lekkerder: de volgende dag) kunt u stressvrij aan tafel. Wij zijn in het bezit van een aantal van Jaspers' boeken en maken zelfs nog gebruik van de allereerste *Smart Cooking*, zo lekker en bruikbaar zijn de recepten van zijn hand. Ook dit keer is dat het geval; het water loopt mij in de mond en het boek verschijnt mooi op tijd, want zeg nou zelf, als de blaadjes vallen enzo... Een *classic*.

Uitgeverij Carrera Culinair,
ISBN 9789048847068, € 31,99