

# WHAT'S COOKING?

TEKST LORENZO LEDEL



## NIKS MET OOGJES

Niemand schijnt meer écht de tijd te nemen om te koken, het moet allemaal snel (zie ook 'Toubs trucs', even verderop). Dat beseft ook 'groentekoningin' Mari Maris (van het onvolprezen *Mari plukt de dag* en de *Groentebijbel*). Haar nieuwste prachtboek *À la minute* voorziet dus in gerechten die in *no time* op tafel staan. Wel met geen vlees en vis ('Niks met oogjes'), dus normaal schrijf ik daar niet over haha, maar Mari is zo'n ontzettend leuk mens dat ik voor haar boeken graag een uitzondering maak. Bovendien is zij wars van dogma's en mag ik er van haar altijd een stukje vlees of vis bij nuttigen. Uit haar *Saladebijbel* maak ik overigens graag de *salade gésiers*, ik bedoel maar. Ik schep wel eens *demi-glace* over haar salades, waar ze erg om moet lachen maar hé, zij laat iedereen vrij. Persoonlijk gebruik ik haar recepten vaak als bijgerecht, maar dan ook wel met volle overtuiging want ze kookt origineel en met heel veel smaak.

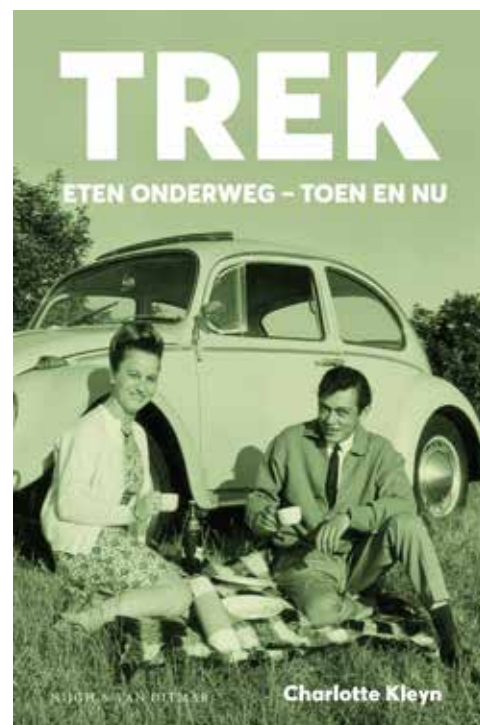
Uitgeverij Carrera Culinair,  
ISBN 9789048856374, € 33,99



## SPECERIJENTRIP

Dankzij de immer uitdijende serie 'Bijbels' van uitgeverij Carrera is mijn keuken een soort van polytheïstisch heiligdom geworden. Terwijl elk geloof verre van mij staat, behalve het hedonisme. De nieuwste loot aan de stam, *De bijbel van de Indiase keuken*, betreft een type eten dat mij al enige tijd met enthousiasme in de pannen laat roeren. Zorg dat u alle benodigde specerijen in huis heeft en koop ze vooral bij de Indiase winkel: veel beter dan in de supermarkt, en niet in van die kleine potjes. De ingrediëntenlijst kan soms wellicht wat ontmoedigen, maar het zijn bijna allemaal slechts specerijen en als u alles van tevoren klaarzet valt het reuze mee. Deze bijbel bevat meer vegetarische gerechten dan mijn andere Indiase kook-boeken, maar er is nou eenmaal geen sprake van één Indiase keuken, daarvoor zijn de eetgewoonten in het immense land te divers. In de recepten-index is duidelijk te zien welk gerecht vegetarisch is en welk niet.

Uitgeverij Carrera Culinair,  
ISBN 9789048859795, € 33,99



## ON THE ROAD AGAIN

Héél vroeger, de eerste jaren dat ik zelfstandig met de auto naar de wintersport ging, overhandigde ik altijd vóór de lange rit een stapel broodjes aan Yolanda de Leeuw van Slagerij Fred en Yolanda de Leeuw in de Utrechtsestraat in Amsterdam, die zij vervolgens speciaal voor mij belegde met het allermooiste dat zij in huis had. *Special price* natuurlijk, want ik had een streepje voor. De slagerij is er nog steeds, heet als eerbetoon nog steeds Slagerij de Leeuw en wordt nu bestierd door Monique en Arno Veenhof. Over eten op reis maakte culinair historica Charlotte Kleyn *Trek. Eten onderweg – toen en nu*, een heel erg leuk en prettig leesbaar (maar beroerd vormgegeven, foei Annelies!) boek met mooie verhalen, plus vijftig recepten. Kleyn beschrijft het leven op de VOC-schepen (scheurbuik!), hoe er langs de kant van de weg werd gepicknickt, en ging langs bij een vliegtuigcateraar. Zij publiceert ook regelmatig mooie verhalen in *Het Parool*.

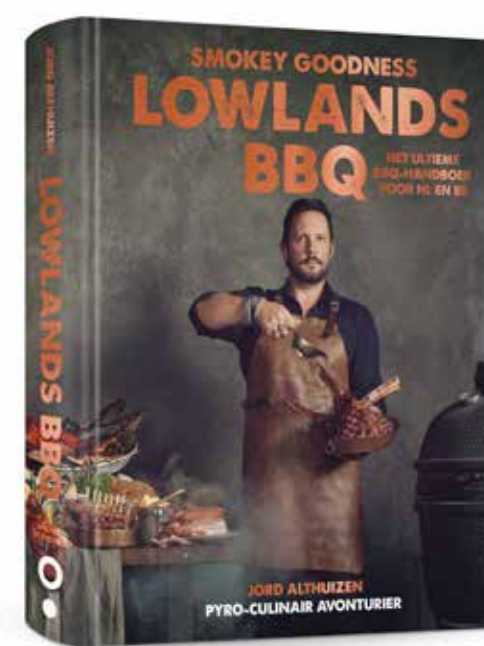
Uitgeverij Nijgh & Van Ditmar,  
ISBN 9789038806402, € 25,00



## PERUAANSE ROOTS

Wat klaagt die achterlijke Joran van der Sloot toch eigenlijk vanuit zijn Peruaanse cel: hij krijgt elke dag te eten uit een van de hipste en populairste keukens van dit moment. Elke dag een andere ceviche, zou ú klagen? Maar de Peruaanse keuken heeft nog heel veel meer te bieden... Mijn lieve Peruaanse vriendin Fabiola bereidde weleens trots een stampopotachtige schotel die zij als onvervalst Peruaans omschreef maar op de gasten een heel erg Nederlandse indruk maakte, haha. Maar daarentegen druppelde zij ook weleens een Peruaans pepersausje ergens overheen waar de gasten nog stééds van moeten bijkomen. Katinka Lansink Dodero (Peruaanse moeder, Nederlandse vader) laat u in *Mi casa Peru* kennismaken met de verrukkelijke zomerse en vaak lichte gerechten die haar *roots* vormen. Wilt u eerst eens buiten de deur kennismaken met de Peruaanse keuken? Haar broer Raul bestiert het restaurant Nazka in Amsterdam – geïnspireerd door zijn zuster.

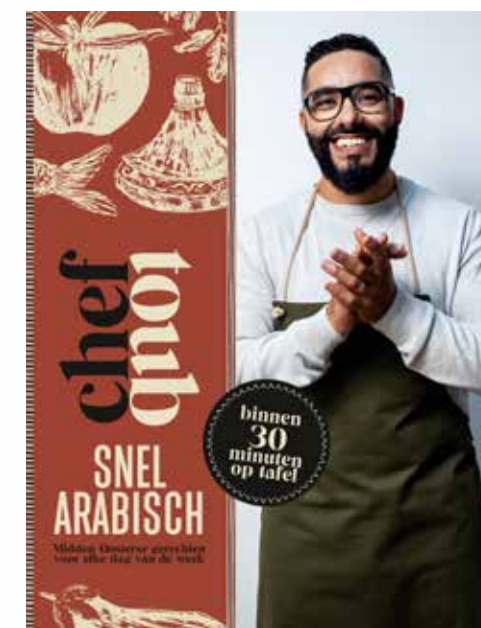
Uitgeverij Luitingh-Sijthoff,  
ISBN 9789024593729, € 25,00



## FRIENDLY FIRE

Normaal gesproken voorziet zijn bedrijf Smokey Goodness met immense barbecues en gepassioneerde grillmasters de carnivoren op de vele festivals die Nederland rijk is van gegrilde meesterwerkjes, maar knalhard door de coronamaatregelen geraakt stortte grootmeester van het vuur Jord Althuizen zich met zijn team (waaronder *Pink Lady Food Photographer of the Year* Remko Kraaijeveld) op het maken van alweer zijn negende barbecue-boek. Voor zijn eerdere epistels bezocht hij diverse continenten om daar inspiratie op te doen, maar dit keer bleef hij natuurlijk in eigen land, met *Lowlands BBQ* als resultaat. Wederom wordt duidelijk dat je niet altijd ver hoeft te gaan om mooie ingrediënten te vinden. Ook dit boek ademt weer middeleeuwse overdaad – denk aan met bier besprenkelde bacchanalen van ruige *warriors*, waar de honden de botten krijgen toegeworpen. Geen plek voor vegafratsen in dit kloeke werk, kortom: top wederom!

Kosmos Uitgevers,  
ISBN 9789021577852, € 29,99



## TOUBS TRUCS

U kent Mounir Toub misschien wel van zijn programma's op kookzender 24Kitchen: hij is waarschijnlijk de enige Nederlandse Marokkaan die met een zachte 'g' praat. En dat klinkt héél anders dan wat je normaal gesproken op straat hoort. Zijn tweede kookboek, *Snel Arabisch*, laat na het doorbladeren een enorme inspiratie achter. Toub heeft allerlei Arabische gerechten, die normaal gesproken toch wel iets meer tijd kosten om te bereiden dan de gemiddelde Nederlander in de keuken wenst te staan, 'vertaald' naar gerechten die maximaal een half uurtje inspanning kosten. Dat is, zoals hij zelf zegt, toch korter dan u moet wachten op de maaltijdbezorger. En Mounir denkt met u mee: alle ingrediënten die in dit boek worden gebruikt zijn in de supermarkt te koop, dus u hoeft niet eens naar een Marokkaanse winkel – hoewel ik u dat overigens wel kan aanraden. Heerlijke *tajins* in een half uurtje: ik ga er een paar proberen.

Kosmos Uitgevers,  
ISBN 9789021579269, € 24,99