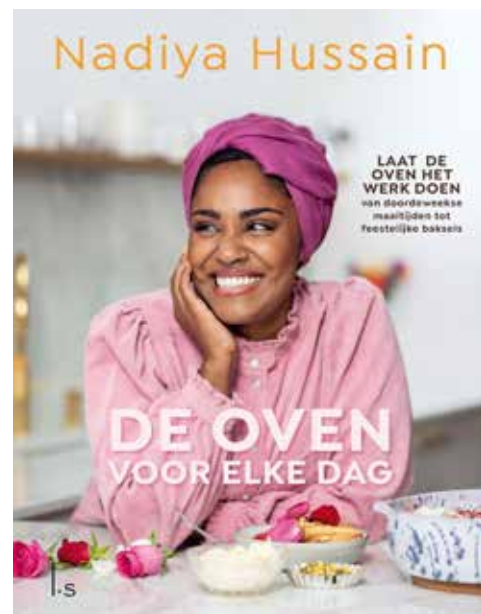


WHAT'S COOKING?

TEKST LORENZO LEDEL



BAKE OFF

Nadiya Hussain is een culinair fenomeen, begrijp ik; nou ja ik mis wel eens wat. Janny van der Heijden (*Heel Holland Bak*) laat op de achterflap van *De oven voor elke dag* weten: 'De boeken van Nadiya Hussain mogen in niemands boekenkast ontbreken'. Zelf bak ik eigenlijk niet of nauwelijks, en in de schier oneindige stroom bakboeken die er over ons wordt uitgestrooid weet ik de weg niet, dus ik ga op Janny's aanbeveling af (en ook een beetje op het appetijtelijke voorkomen van de auteur) en begin eens te bladeren. Het is natuurlijk een beetje een meisjesboek, zoals de meeste bakboeken, maar ik kom tussen alle kleurige zoetigheid veel aardige gerechten en hapjes tegen als krokante aardappelschillen, ovenpasta met garnalen, kippenlevertjes uit de oven... De hoofdstukindeling is wat tuttig: 'vrolijke dagen', 'regenboogdagen', 'verwendagen' enzo, dat had veel beter gewoon op type gerecht gekund, dat zoekt makkelijker. Wanneer heb ik nou een regenboogdag?

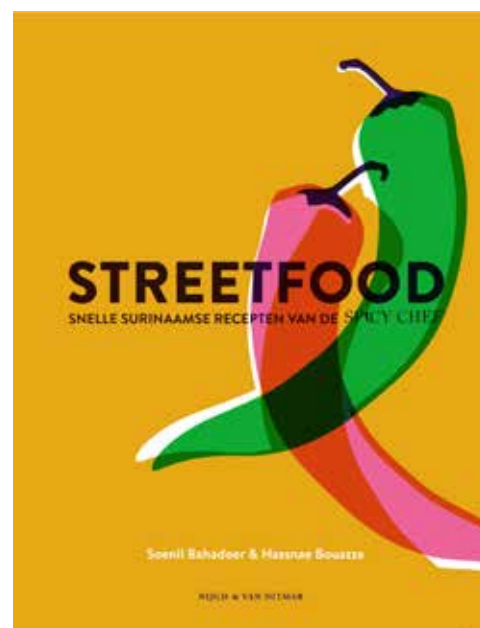
Uitgeverij Luitingh-Sijthoff,
ISBN 9789021035796, € 29,99



LESS IS MORE

Uit Sabrina Ghayours eerdere boeken zoals *Persiana*, *Bazaar* en *Simply* kook ik zó graag dat ik ook *Persiana elke dag* in de boekenkast wilde hebben. (Eigenlijk wil ik ook graag gewoon een boekenkast hebben, want alle kookboeken passen er al lang niet meer in en vormen inmiddels hoge stapels). Ghayours nieuwste bevat nóg eenvoudiger recepten dan haar eerdere boeken, wat het ideaal maakt om, inderdaad, elke dag te gebruiken. Nou ja, bijna elke dag dan, want we willen ook weer niet altijd Midden-Oosters eten. Hoewel dat met een kookboek waarin gewoon álles lekker is, welke pagina je ook opslaat, wel dichtbij komt. Ook de pagina's van dit bruikbare boek van de 'golden girl van de Perzische keuken' zullen wel weer de nodige gebruikssporen krijgen, maar dat is tenslotte waar het voor gemaakt is. Wij zijn echt fan van de Iraanse chef, die zelf aanwezig was bij de smakelijke presentatie van haar nieuwste geesteskindje.

Uitgeverij Good Cook,
ISBN 9789461432803, € 27,50



STERRENTRUCK

Toen tweesterrenchef Soenil Bahadoer (van het unieke restaurant De Lindehof in Nuene) tijdens de corona-periodes met een foodtruck met streetfood ('Mama's home food') door het land trok, zorgde dat voor serieus lange rijen voor zijn kraam, waar de bara's ('de ster van de foodtruck') en roti's niet aan te slepen waren. 'Als de mensen niet naar ons kunnen komen, gaan wij naar hen', aldus Bahadoer. De sociale media deden hun werk – er zullen heel wat lunchpakketjes zijn gesneuveld, als de truck weer ergens op een bedrijventerrein opdook. Het gevolg van zijn foodtruck-avontuur is dan weer *Streetfood – Snelle Surinaamse recepten van de Spicy Chef*. Met daarin natúúrlijk de 'bara met wagyu en truffel', de onbetwiste hit van de truck. Haha, niet goedkoop, maar wát een feest. Je kan de man wel uit zijn tweesterrentent halen, maar je haalt de twee sterren niet uit de man. Ik zou zeggen: fluks naar de toko wat spullen halen en aan de slag met dit heerlijke boek!

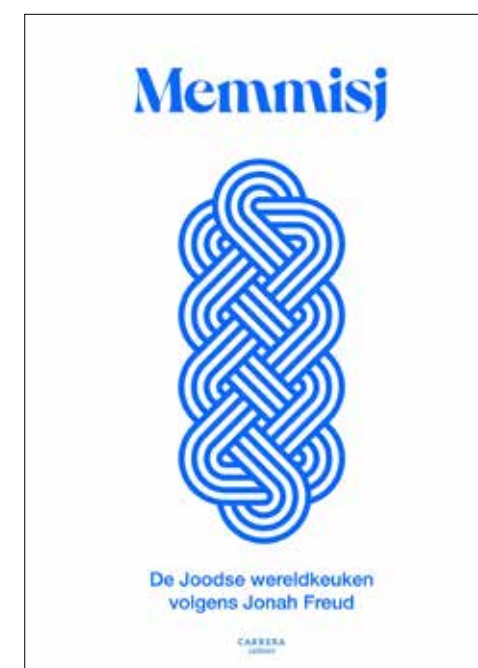
Uitgeverij Nijgh & Van Ditmar,
ISBN 9789038811215, € 25,00



AFRODISIACUM

Altijd een cadeautje, een goede oester, en zeker als er nog wat bijzonders mee wordt gedaan (neem bijvoorbeeld de oog- en tongstrelende 'oesterproeverij' van restaurant De Nederlanden^{*17} in Vreeland; daar komen gasten speciaal voor). *Het Oesterboek – over de magie van de oester* inspireerde mij dan ook om er de receptpagina's in dit nummer mee te maken (zie vanaf pagina 22). Als de oester ook úw wereld is, bestaat er bijna geen beter item voor op de verlanglijst dan dit fraaie en informatieve boek. Alles over de geschiedenis van het schelpdier, supermakkelijke recepten dus (want ál te veel moet je aan een oester ook weer niet knutselen), interviews met oesterkwekers, chefs, kunsthistorici... Zoals al eens uitgebreid in *Vision* beschreven neemt de oester een bijzondere plaats in in de kunst, met name die uit de zeventiende eeuw. In *Het oesterboek* staat het nog wat omfloerst omschreven, maar de erotische connotatie van de oester was destijds niet mis te verstaan.

Uitgeverij Lannoo,
ISBN 9789401481137, € 39,99



LECHAIM!

Met Jonah Freud, kookboeken-auteur en -uitgever en uitbaatster van De Kookboekhandel in Amsterdam, voel ik een band. Ook bij mij bijvoorbeeld, net als bij Freud met een niet religieuze maar wel degelijk Joodse familieachtergrond, draait het leven om eten (getuige ook dit prachtblad). Bovendien maakt of voert zij de redactie over de leukste en mooiste kookboeken in het culinaire landschap, én heeft ze niet zoveel met de Joodse spijswetten – net als veel wél gelovige Joden overigens hoor, maar met die heerlijke Joodse humor wordt er vaak een eigen invulling aan gegeven. We leven natuurlijk wel in de 21ste eeuw, hè. *Memmisj* (niemand weet wat het betekent, legt zij uit) gaat over de Joodse keuken wereldwijd. Wat een mooi idee: op alle continenten zijn Joodse gemeenschappen, die natuurlijk alle hun eigen gerechten hebben. Er is (veel) meer dan *kibbesoeb*, viskoekjes en kugel met peren. Al staan die wel allemaal in het rijke boek.

Uitgeverij Carrera Culinaire,
ISBN 9789048861804, € 35,00



FIVE O'CLOCK

Ter gelegenheid van de lancering van *Altijd borreltijd* werd 'de langste borrelplank ter wereld' gepresenteerd; een PR-aardigheidje waar natuurlijk wel wat werk in zat. Maar als u zelf aan de slag gaat met dit nieuwste deel (of alle delen) uit de borreltrilogie van Susan Aretz bent u niet veel tijd kwijt en maakt u *five o'clock* heel wat fuifiger dan met de borrelnootjes van Duyvis. En u weet: het is altijd wel érgens five o'clock. Met heel weinig ingrediënten maakt u in *no time* een partijtje van uw dagelijkse borrelmoment. U heeft toch wel een dagelijks borrelmoment? Aretz schrijft heel schattig dat u ook gewoon eens op dinsdag moet borrelen, in plaats van alleen maar op zaterdag, maar ik neem mijn lezers tenminste serieus, haha. Op de krabsticks na, die vind ik nou eenmaal niks, is eigenlijk alles lekker dat zij heeft bedacht. Aretz spreekt de voorraadkast aan, dat is ook wel handig – als het goed is heeft u meer in huis dan u denkt waar iets origineels mee te maken is.

Fontaine Uitgevers,
ISBN 978946041934, € 24,99

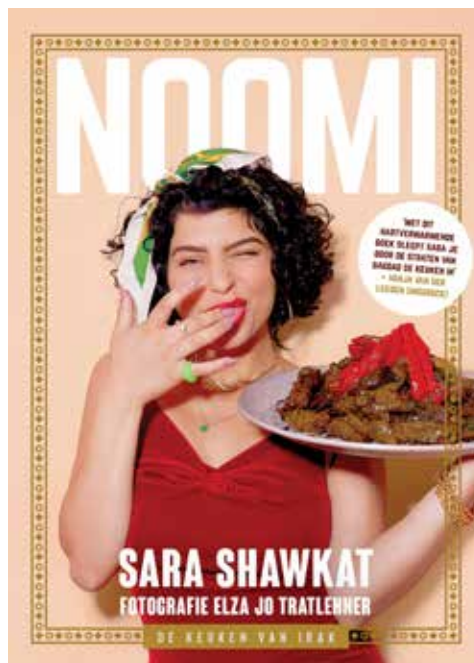
WHAT'S COOKING?



MIX & MATCH

'Onbeschaamd fusion' noemt de uitgeverij de recepten van Ottolenghi-discipel Ixta Belfrage, zelf overigens ook een bonte 'mix'. Zij is eerlijk over *Mezcla*: 'Geen van de recepten is in tien minuten klaar en bevat maar een handvol ingrediënten (...)'. Je bent van de school Ottolenghi of je bent het niet, tenslotte. Zelfs voor de recepten uit de sectie 'Doordeweeks' moet u écht wel even boodschappen doen en de aandacht erbij houden. U kunt het boodschappen doen overigens iets makkelijker maken door een goede basisvoorraad in huis te hebben, zoals elke Ottolenghi-liefhebber al heeft. Toch...? Het water loopt mij overigens in de mond van de heerlijke recepten, waar inderdaad geen peil op te trekken valt wat de achtergrond nou precies is. Als ik de ingrediëntenlijstjes wat nader bekijk, zie ik dat het soms eigenlijk wel meevalt. Tja, die basisvoorraad, hè. Bij de sectie 'Etentjes' wordt het trouwens echt serieus... :-)

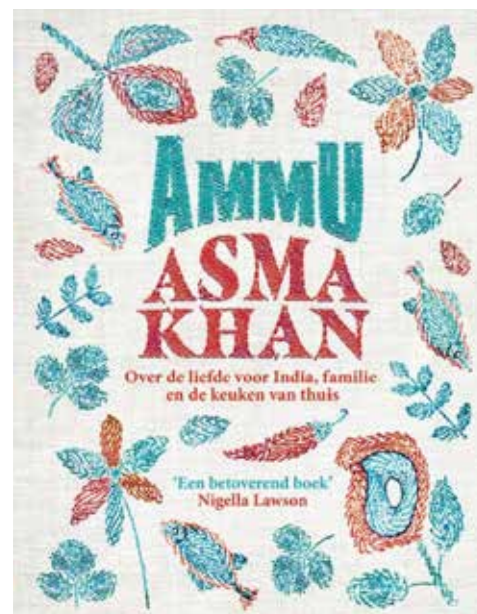
Fontaine Uitgevers,
ISBN 9789464041873, € 34,99



IRAKAASKOP

Het is nou niet dat ik bij de Iraakse keuken direct denk aan '(...) kibbelende tantes en boze bedelaars in de straten van Bagdad (...)', zoals kookboekenauteur Vanja van der Leeden in haar aanbeveling op de cover schrijft. Het land zal ik altijd mijden als de pest, maar het is wel aardig om er met een kookboek toch een klein beetje kennis mee te maken. Eten verbroedert toch, of zoiets? Auteur Sara Shawkat verwijst ons in *Noomi* in elk geval voor de noodzakelijke boodschappen naar de Iraakse, Syrische, Iraanse, Turkse, Griekse, Marokkaanse en Indiase/Pakistaanse supermarkten. Ik vermoed overigens dat die 'in de provincie' niet zo wijdverbreid zijn als in de hoofdstad... Het uitbundige eten van Irak komt vast voort uit een soort *escape* aan de eeuwige bezettingen en oorlogen in het land. Van de introductie-tekstjes bij de gerechten van de inmiddels door en door Amsterdamse Shawkat word je wel vrolijk. Ik gun haar (en ons) dan ook zeer dat ze hier woont en niet dáár.

Fontaine Uitgevers,
ISBN 9789464041163, € 33,99



LIEFDESBRIEF

'Tijd is het kostbaarste ingrediënt dat u in een gerecht stopt. Het moment waarop u aan het koken bent is een kostbaar geschenk voor degenen die de maaltijd met u delen', schrijft Asma Kahn in *Ammu* ('moeder'). Prachtig verwoord – daar moet je Indiaas voor zijn – en zo vertel ik het voortaan ook aan mijn gasten, voor zover ze het niet al zo ervaren natuurlijk. Ik ben al enige tijd enorm fan van de Indiase keuken. Ook dit heerlijke boek bevestigt weer mijn liefde voor de smaken en de 'gelaagdheid' (oh wat vreselijk dat ik dat woord gebruik) van de Indiase keuken. En weet u: verreweg de meeste recepten vereisen helemaal niet veel – en ook nog eens makkelijk verkrijgbare – ingrediënten. Vél minder dan de meeste Midden-Oosterse recepten, over wie iedereen altijd zo lyrisch is. Alle recepten uit dit fijne en persoonlijke boek zijn makkelijk maakbaar, soms snel en soms als *slow cooking*. Kahn ziet *Ammu* als een 'liefdesbrief' aan haar moeder en aan thuis.

Fontaine Uitgevers,
ISBN 9789464041897, € 34,99



DE BESTE TECHNIEK

Het doorwrochte oeuvre van 'Meneer Wateetons' (briljant pseudoniem) is weer een titel rijker. Zijn nieuwste meesterwerk *Over frituren* betoogt op overtuigende wijze 'waarom frituren de beste kooktechniek op aarde is'. En dáárom staat er nou een frituur op mijn balkon, beste lezers, naast de Big Green Egg (die overigens wat mij betreft ook meedingt naar de titel 'beste kooktechniek') en een pizzaoventje. Eindelijk heb ik een goed verhaal als iemand wat aan te merken heeft op mijn gewoonte om vijf uur wat garnalenkroketjes van Holtkamp dan wel *vlammetjes* (iedereen heeft toch zijn zogenoemde *guilty pleasures*) in het hete vet te gooien. Maar frituren is natuurlijk ook tempura hè, en nog veel meer lekkers. 'Meneer' geeft zo'n vijfenzeventig water-tandende recepten, waaronder de in België befaamde *boulet* – hij had er ook nog nooit van gehoord, gelukkig. Verder een pleidooi voor een *high-end* 'friquandelle'. Topboek!

Fontaine Uitgevers,
ISBN 9789464041729, € 29,99



MOSSELMAN

Het meest verankerd in de herinnering van de Zeeuwse chef Sergio Herman – initiatiefnemer van vele toprestaurants in Nederland en België – is 'die diepe, ongeëvenaarde smaak van een verse Zeeuwse mossel', zoals hij schrijft in *Hommage*, zijn ode aan de mossel. Heeft u trouwens wel eens een rauwe mossel geproefd? Door Sergio Herman weet ik hoe die smaakt en dat is echt goddelijk. Je moet er alleen niet te lang naar kijken voordat je hem doorslikt haha. Sergio Herman had altijd een haat-liefde verhouding met de mossel, maar die is omgeslagen in pure liefde voor de *Mytilus Edulis*. De vijftig recepten in dit boek (ja, er zijn meer manieren om een mossel te eten) doen mij, en u vast ook, de ogen openen. Wat een mogelijkheden en wat een fijne eenvoudige recepten; dat zijn wij eerlijk gezegd niet van Sergio Herman gewend. Oh ja: wortelen hebben niks te zoeken in een mosselman! Dus laat de zakjes mosselgroenten van de supermarkt alstublieft links liggen.

Uitgeverij Nijgh Cuisine,
ISBN 9789038811420, € 32,50



KRUIDENVROUWTJE

Merijn Tol schreef samen met vriendin Nadia Zerouali al een hele serie veelal bekroonde kookboeken, presenteerde samen met haar tv-programma's voor 24Kitchen, werkt voor receptenblad *delicious*. en kookkanaal Njam.tv en heeft, ook met Nadia, een eigen producten specerijenlijn, Souq. Haar nieuwste boek *Café Mazahar* (mazahar betekent 'oranje-bloesem', een ingrediënt dat Tol veelvuldig gebruikt) is een ode aan de Mediterraneë. Zoals in alle vorige boeken beschouwt zij alle regio's rondom de Middellandse Zee als zodanig. De liefde en sfeer spat er weer vanaf – verdorie, ik eet nou nooit eens bij iemand die zoveel heerlijke bordjes op tafel heeft staan. Het is écht een andere cultuur, die van samen delen en genieten, zoals dat gebeurt bij de NENI-restaurants. Dat die zo'n succes zijn is geen wonder: het is best veel werk om zo'n tafel vol te zetten. Maar een *flatbread* met kippenlevertjes is weer in een handomdraai gemaakt natuurlijk.

Uitgeverij Nijgh Cuisine,
ISBN 97890388112080, € 34,99