

KEUKEN
KRONIEKEN

DE ULTIEME RECEPTEN VAN

NIGEL
SLATER

Foto's van Jonathan Lovekin
en Jenny Zarins

FONTAINE UITGEVERS

Oorspronkelijke titel:

A Cook's Book

Oorspronkelijk verschenen bij:

4th Estate, een imprint van

HarperCollins Publishers Ltd.

www.4thestate.co.uk

Tekst: Nigel Slater © 2021

Receptfoto's: Jonathan Lovekin © 2021

Behalve blz. 79 en 444: Nigel Slater © 2021

Locatie- en portretfoto's: Jenny Zarins © 2021

Ontwerp: David Pearson

© 2022 Voor de Nederlandstalige uitgave:

Fontaine Uitgevers BV, Amsterdam

www.fontaineuitgevers.nl

Vertaling: Aniek Njiokiktjien en Renate Hagenouw

Zetwerk: Villa Grafica

Omslagontwerp: Villa Grafica

Lithografie: Pixel-It

ISBN 978 94 6404 143 9

NUR 440

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden gereproduceerd of overgedragen in welke vorm of op welke manier ook zonder schriftelijke toestemming vooraf van de uitgever.

Inhoud

Inleiding	2
Een kom soep	32
Het brood breken	60
Dagelijkse groente	88
Een kip in de pan	184
Dagelijkse maaltijden	220
Feestmaal met vlees	276
Soms wil je gewoon een pastei	308
Een stuk taart	336
pudding & co	366
Vijf cakes voor elke dag (en vier voor een speciale gelegenheid)	414
De stilte van cheesecake	438
Vier chocoladecakes	450
Het ritueel van thee	462
Nog één hapje voor ik ga	485
Register	486
Een opmerking over het lettertype	499

Inleiding

Ik ben een kok die schrijft. Je zou mijn leven in recepten kunnen afmeten. Elk recept als een brief aan een vriend, een relaas van iets wat ik voor het avondeten klaarmaakte, het verhaal van hoe het op mijn tafel belandde. Een gemengde salade met tuinbonen, gezouten ricotta en de eerste radijsjes met witte topjes van het seizoen, een gebraden kip, waarvan het krokante vel met een flinke kan van de braadjus op een herfstdag wordt geserveerd, of een prachtig rommelig bord met gegrilde aubergine, hummus en platbrood dat ik met mijn beste vrienden deel.

Die brief zou een taart waar ik stiekem best tevreden over ben in detail kunnen beschrijven, de lezer vertellen over een kweeper die op een winterse middag vredig in citroensap en oranjebloesemhoning op mijn fornuis stond te pruttelen of over een zachte dumpling die ik net uit een stomend bamboemandje heb getild. Eten delen aan tafel – een stuk bramen-appeltaart of een kom frambozen in het late najaar laten rondgaan – is hartverwarmend, maar een in een krant geplaatst recept, vluchtig op sociale media of op de blijvende bladzijden van een boek, krijgt de kans om nog breder te worden gedeeld. Het is slechts een recept, een suggestie voor iets wat je voor anderen zou kunnen maken, maar dat is wat ik doe.

Het eerste recept dat ik tegenkwam – voor Christmas cake – was van mijn moeder. Handgeschreven op lijntjespapier. Het lag in de kom van een mixer die maar eens per jaar tevoorschijn kwam, wanneer ik haar hielp bij het maken van The Cake. Het eerste dat ik zelf kookte, waren jamtaartjes – van zwarte bessen, marmelade en frambozen. De schim ervan waart nog rond, ik stond op een kruk om bij de keukentafel te kunnen, stukjes deeg met een deegroller met rode handvaten tot een grove rechthoek uit te rollen, kartelvormpjes in het bleke deeg te drukken en de kleine taartjes met jam zo helder en felgekleurd als edelstenen te vullen. De jam kookte over en plakte de taartjes aan de vorm vast, maar het was een genot om die taaie kruimels los te trekken en op te eten.

Er is iets – en daar gaat het in wezen over – dat samengaat met eten klaar-maken, dat het opdienen van het gerecht overtreft. Koken gaat, in elk geval

voor mij, over eten maken voor jezelf en eten delen met anderen, maar ook – zeg ik fluisterend – over de vreugdevolle momenten die je onderweg had. Het avondeten zien vorderen terwijl je uien in een pan roert die eerst wit, knapperig en scherp zijn – je hebt misschien wel een traantje gelaten – en dan langzaam glazig en goudbruin tot bronskleurig en steeds zachter en zoeter worden. Maar bak je ze te lang, dan worden die zoete uien bitter. En dan is het handig om een goed recept te hebben. Dat is deels de essentie van wat ik doe, een onervaren kok naar een aangename maaltijd begeleiden, en voor hen die al jaren koken, een recept delen dat ze nog niet kennen.

Ik ben geen chef en ben dat nooit geweest. Dat woord betekent *chief* en is daarom enigszins ongepast. Het is geen geheim dat ik ben weggelopen van de hitte van de professionele keuken. De stress en het koortsachtige tempo, de benodigde toewijding om echt goed te zijn in wat je doet en de meedogenloosheid van dat bestaan waren voor mij niet weggelegd. Ik wilde mijn brood wel verdienen met koken, maar zonder de stress en adrenaline. Ik kwam bij toeval bij het schrijven over eten terecht, dus het is een vreemde gedachte dat ik al bijna dertig jaar een *food*-column heb, tien kookboeken heb geschreven en een biografie heb neergepend (die weer een film en toneelstuk voortbracht). Mijn respect voor professionele chefs blijft onverminderd groot. Het was gewoon mijn ding niet.

Hoe ik kook

Ik ben een thuishok. Ik kook al een halve eeuw en houd nog altijd van de trage slag van een houten lepel. Eenvoudig eten, niet kunstig. Gewoon iets om echt te eten. Ja, ik ga uit eten en haal ook wel eens sushi, ik bestel gyoza of biang biang-noedels, maar zelfs dan heb ik waarschijnlijk thuis een lunch bereid. Ik beschreef mijn kookkunsten ooit als ‘eenvoudige, alledaagse kost, dingen die je graag eet als je na een zware dag thuiskomt’. Zo zie ik het nog steeds.

Van enkele ingrediënten iets lekkers te eten maken geeft me nog altijd onmetelijk veel plezier. Eten maken voor anderen nog meer. Ik houd van het geruststellende gevoel van iets vertrouwds koken en eten, een gerecht dat ik goed ken, maar ik ben ook eindeloos nieuwsgierig naar nieuwe dingen – een onverzadigbare honger voor wat komen gaat. Ik zal nooit iemand zijn die dezelfde gerechten jaar in jaar uit bereidt als een soort culinaire loopband. In plaats daarvan is er veel te veel plezier te maken.

Als kok en schrijver heb ik gelijk, ongelijk en iets daartussenin. Ik ken mijn gebreken – vooral mijn gave om tegenstrijdig en soms pedant te zijn (handgemaakte basilicumpesto is lekkerder dan uit een keukenmachine, tuinbonen smaken veel beter als je de tijd neemt om ze uit hun papierachtige velletjes te drukken), en andere keren juist lekker relaxed (het geeft echt niet als het fruit naar de bodem van de taart zakt; hij smaakt net zo lekker). We zijn wat we zijn.

Ik geniet van ingewikkeld, verfijnd gepresenteerd eten. Ik maak het alleen niet graag klaar. Of eerlijk gezegd, ik kan het niet. Ik laat zulke kunsten over aan professionals.

Terug naar eenvoud dus

In dit huis is het avondeten zelden meer dan een enkel gerecht. Een kom met noedels, chilipeper en groenten, langzaam gegaarde bonen met knoflook uit de oven, een met citroen en tijm ingewreven kippenbout van de grill. Soms pakken we groots uit: een pastagerecht met mosselen en garnalen, een stomende pie van zoete aardappel en linzen, varkensbuik met limabonen en bouillon uit de oven. En zelfs dan is het eenvoudige kost. Een bakje olijven komt hier het dichtst bij een voorgerecht. Een dessert of taart is meer iets voor halverwege de ochtend. Tiramisu betekent immers ‘trek me op’ – een sierlijke, zoete energiestoot voor als we appelig worden. Bij mij thuis krijg je je maaltijd in een kom of op een bord. En die kommen passen ook nog eens niet bij elkaar.

Maar casual betekent niet onzorgvuldig. Je kunt veel plezier halen uit iets kleins zeer nauwgezet doen – de tijd nemen om een keukentaak uit te voeren die sneller had gekund. Er zit veel bevrediging in het langzaam uitvouwen en wassen van slabladeren. En het drogen. Als ik geniet van een bepaalde taak – een dressing maken, een brood vormen, een citroen raspen – dan vertraag ik vaak en neem ik extra tijd om van het proces te genieten. Daarom worden mijn vijzel en stamper even vaak gebruikt als mijn keukenmachine. Beide hebben hun plek in de keuken, maar bij de een gaat het om gemak en bij de ander om genot.

Het is waar dat ik dingen graag minimalistisch houd. Ik kijk vaak naar een recept en bedenk dan wat ik kan weglaten in plaats van wat ik kan toevoegen. Een recept met negentien ingrediënten volgen is als het binnenlopen van een kamer waar elk oppervlak met ‘snuisterijen’ is bezaaid.

Ik heb niks met perfectie. Ik heb liever een leuke tijd aan een tafel met

vrienden en eten met ruwe randjes dan de technische precisie van een kok in stilte bewonderen. Ik ben bij te veel van zulke diners geweest en ze zijn pijnlijk – het is dan bijna een opluchting om naar huis te gaan. Om het anders te zeggen: laten we gewoon iets lekkers maken en plezier hebben.

Mijn kookstijl is vrij en wordt niet ingeperkt door het nogal vervelende idee iets te doen zoals het altijd is gedaan, of nog erger, hoe iemand anders vindt dat het zou ‘moeten’. Bevrijd van de ketenen van klassiek koken of misplaatste authenticiteit ben ik vrij om plezier te hebben in de keuken.

Het kan me geen zier schelen wat wel of niet als modieus wordt gezien. Het enige wat ik belangrijk vind, is of het wel of niet lekker is. Als de een of andere toetsenbordheld – of God verhoede, ‘influencer’ – besluit dat ‘zuurdesem helemaal uit en gochujang een voorbijgaande rage is’, dan moet ik gewoon lachen om de bespottelijkheid van dat alles. Iets is lekker of niet.

Keukenkronieken

Ik ben een schrijver die kookt. Zo simpel is het. Er gaat geen dag voorbij dat ik niet dankbaar ben dat ik de kost daarmee kan verdienen.

Ik maak notities, handgeschreven kladjes in met eten bevlekte notitieboekjes. Aantekeningen over wat ik voor het avondeten bereid, waar ik later hopelijk een duidelijk en werkbaar recept van maak. Ik test het om er zeker van te zijn dat het voor anderen werkt en dan maak ik het nogmaals om het te laten fotograferen. Daarna was ik af.

Een gepubliceerd recept is vaak alleen van mij; soms heb ik er met mijn oude vriend en medewerker James aan gewerkt. Als verwante keukengeesten kaatsen we voortdurend ideeën naar elkaar en hebben we veel goede tijden achter het fornuis en aan tafel gehad. En nog steeds. Ik hoop dat dat zo blijft.

Ik verdien mijn brood letterlijk met eten, maar ik huiver als ik mensen hoor zeggen dat ze de hele dag aan eten denken, of dat ‘eten hun droom en leven is’. Ik weet dat ik niet zo iemand ben. Eten is gewoon een deel van mijn leven. Het is zowel een genot als een voorrecht, maar het is niet allesoverheersend. Zoals ik het zie, zou iets lekkers maken geen obsessie moeten zijn, maar simpelweg een essentieel onderdeel van het alledaagse leven.

Tussen deze kaften zit een verzameling recepten die ik het vaakst maak. Recepten die de tand des tijds hebben getrotseerd en die ik blijf maken. Deze verzameling is een soort opsomming van de recepten die een wezenlijk

Geroosterdepompoensoep met paddenstoelen en gember

In plaats van bij de fluwelige pompoensoepen heb ik stukjes pompoen gebruikt en geserveerd in een bouillon die rood is van het paprikapoeder en pikant van de gember. Het resultaat is een textuurrijke soep met intense, bosachtige smaken, een prettige afwisseling van de gebruikelijke, oranje pompoensoep.

Voor 6 personen

flespompoen – 1 kg	pittig gerookte-paprikapoeder
sjalotten – 6 middelgrote	– 1 theelepel
olijfolie – 5 eetlepels	groentebouillon – 1 liter
zoet paprikapoeder – 1 theelepel	

Voor de paddenstoelen:

kastanjechampignons – 200 g	gemberwortel – een stukje
olijfolie – 3 eetlepels	van 10 g
	zure room – 150 g

Verhit de oven tot 200 °C. Schil de pompoen, snijd hem in de lengte in tweeën en gooi de pitten en vezelige draden weg. (Je hoeft een flespompoen eigenlijk niet te schillen, maar die van mij had een heel harde schil.) Snijd het vruchtvlees in grote stukken en leg ze in een enkele laag op een bakplaat of in een braadslee. Pel de sjalotten, snijd ze in tweeën en stop ze tussen de pompoen.

Meng de olijfolie met de twee soorten paprikapoeder en schep over de pompoen. Zet de pompoen circa 1 uur in de oven of tot hij hier en daar is gebruid en door en door zacht is.

Verhit de groentebouillon in een grote pan. Doe de pompoen en sjalotten erbij, zet het vuur halfhoog (gebruik een paar eetlepels van de bouillon om de braadslee af te blussen als er lekkere stukjes geroosterde pompoen en sjalot zijn overgebleven), voeg zout en peper toe en breng aan de kook. Leg een deksel schuin op de pan en laat de soep 20 minuten zachtjes pruttelen tot de pompoen uit elkaar valt. Prak een paar pompoenstukjes met een vork in de vloeistof om die iets in te dikken.

Snijd de kastanjechampignons in dunne plakjes en bak ze in een ondiepe

pan in de olijfolie goudbruin. Schil de gemberwortel en snijd hem in heel dunne lucifers. Doe ze bij de champignons en bak alles nog circa 2 minuten. Neem de pan van het vuur als het goudbruin is en sist. Schep de soep in diepe soepkommen en schep de zure room, paddenstoelen en gember erbij.

Een pompoenlaksa

Deze maaltijdsoep met noedels ziet er op het eerste gezicht misschien ingewikkeld uit, maar dat is hij niet. Het zijn wel veel ingrediënten, waarvan de meeste trouwens gewoon in je koelkast staan. Het gaat om het vinden van de juiste balans. Ik heb daar veel tijd aan besteed. Het draait om de zuur- en frisheid (limoensap, munt, koriander), de body en zoetheid (pompoen, kokosmelk) en de hitte (gember, knoflook en chilipeper).

Voor 4 personen, royaal

pompoen – 350 g (geschild
gewicht)
kippen- of groentebouillon
– 600 ml
kokosmelk – 400 ml
nam pla (vissaus) – 2-3 eetlepels

tamari – 1-2 eetlepels
sap van 1 limoen
gedroogde noedels
– 100 g, gekookt volgens
de aanwijzingen op de
verpakking, uitgelekt

Voor de specerijenpasta:

rode rawits – 2 of 3
knoflook – 2 kleine tenen
gemberwortel – een stukje
van 35 g
citroengras – 2 dikke stengels

kurkuma – 2 theelepels
korianderworteltjes – 5 of 6
korianderblaadjes – 20 g
arachideolie – 2 eetlepels
sesamolie – 2 theelepels

Voor erover: een handvol koriander- en muntblaadjes

Verwijder de pitten uit de pompoen en snijd het vruchtvlees in grote stukken. Stoom ze zo'n 10 minuten of tot ze zacht zijn in een stoompan of vergiet boven een pan kokend water. Neem de pan van het vuur.

Verwijder voor de specerijenpasta de steeltjes van de rawits, pel de knoflook, schil de gemberwortel en hak hem samen met het citroengras grof. Doe alles



Een pompoenlaksa

Een van de voordelen van het ouder worden is dat ik me vrij voel om dingen te eten die ik vroeger voorbehouden vond aan oudere mensen. Crumpets en vruchtencake met boter, custardtaart en toffees, éclairs en geroosterde tea cakes. En het betekent ook, halleluja, dat ik me tegoed kan doen aan moutbrood. Alles van dit merkwaardige Britse vruchtenbrood is de aandacht waard – de genereuze spikkels van krenten en rozijnen, de kleverige bovenkant en het vleugje drop en hop. Donker en stroperig, zoet (maar niet te) en goed houdbaar als je het in waxpapier of aluminiumfolie wikkelt. Moutbrood verdient echt meer aandacht.

Toen ik mijn recept in mijn column in *The Observer* plaatste, werd ik overspoeld door brieven van lezers voor wie het herinneringen ophaalde. Omdat ik nu een trotse gepensioneerde ben, ben ik van plan het vaker te maken en zou ik willen dat ik dat al eerder had gedaan.

Kleverig moutbrood met zaden

Een koude wintermiddag, het schemert al, is het moment dat ik een snee moutbrood nodig heb. Dikgesneden en beboterd, heerlijk nostalgisch. Het kwam ineens in me op dat je het basisbrood met zaden en nog meer gedroogd fruit kunt verfraaien, om een kleverig, bijna cakeachtig brood te bakken dat geschikt is voor bij kaas, zoals Eccles cakes goed bij cheddar passen.

Voor 1 brood

moutextract – 150 g	gedroogde pruimen – 50 g,
lichte ruwe rietsuiker – 100 g	ontpit
donkere stroop – 2 eetlepels	zwarte thee – 125 ml
bloem – 250 g	eieren – 2
bakpoeder – 1 theelepel	sultana- of blauwe rozijnen
zout – een snuf	– 100 g
havervlokken – 50 g	pompoenpitten – 2 eetlepels
	lijnzaad – 2 eetlepels

Afwerking:

moutextract – nog wat extra	blauwe kaas met een volle
pompoenpitten – 1 eetlepel	smaak, voor erbij
lijnzaad – 1 eetlepel	

Je hebt een diepe rechthoekige cakevorm nodig van 20 x 9 cm, bekleed met bakpapier.

Verhit de oven tot 160 °C. Verwarm het moutextract met de rietsuiker en donkere stroop in een kleine pan zonder te roeren op halfhoog vuur tot de suiker is opgelost. Zeef de bloem met het bakpoeder en zout boven een grote kom. Hak de gedroogde pruimen in kleine stukjes en roer ze erdoor. Maak de thee. Breek de eieren boven een kleine kom en klop ze met een vork los.

Schenk het warme mout-suikermengsel samen met de thee en de losgeklopte eieren bij de bloem. Schep de gehakte pruimen en de sultana's of blauwe rozijnen, pompoenpitten en het lijnzaad door het beslag.

Schep het beslag – dat vrij vloeibaar is – in de beklede cakevorm. Bak het brood 1 uur in de oven, tot de bovenkant terugveert als je erop drukt. Haal de vorm uit de oven en laat het brood in de vorm afkoelen. Bestrijk de bovenkant van het brood bij het afkoelen nog eens met het moutextract en bestrooi het met de extra pompoenpitten en het lijnzaad. Laat het volledig afkoelen voor je het aansnijdt en met blauwe kaas serveert.

‘Wat heb je altijd in de diepvries liggen?’ is de vraag die ik steevast bij interviews krijg. Ik antwoord altijd plichtsgetrouw, ondanks het gebrek aan originaliteit. Ijs – ik ken mijn diepvries eerlijk gezegd niet zonder een paar bekertjes – Chinese, Japanse of Koreaanse dumplings (binnen een kwartier een noodmaaltijd op tafel), een rol roomboterbladerdeeg, en vrijwel altijd een voorraadje bos- of steenvruchten die buiten het seizoen lastig te vinden zijn. En dan bedoel ik kruisbessen, damastpruimen en zo. Maar de meeste ruimte wordt ingenomen door diepvriesdozen vol zwarte bessen. Ik koop ze in de zomer en vries ze in voor crumbles, taarten, cakes en meringues en, het belangrijkste, om ze zachtjes te laten pruttelen met een beetje water en suiker als ontbijt voor bij de yoghurt of dikke kefir. Niet erg seizoenbewust, maar op een ijskoude winterochtend, als het vuur in de haard brandt en de rijp op de ramen staat, zijn er weinig dingen zo welkom als een kannetje zwartebessencompote door een kom pap of dikke yoghurt geroerd.

Zelden ben ik zo gelukkig als wanneer ik bloem aan mijn handen heb. De mogelijkheden zijn eindeloos als ik deeg heb gemaakt dat onder een sneeuw-witte theedoek ligt te rijzen. We kunnen bij de klassiekers blijven, onze successen *ad infinitum* herhalen, of we kunnen gaan spelen. Ik kan alle kanten op met de hartige ingrediënten van mijn focacciarecept (zwarte olijven en

feta; pancetta en tijm; zongedroogde tomaten en pijnboomspitten) of ik kan er iets totaal anders mee doen. In mijn boeken staan recepten voor een variant met appel en walnoten, een met blauwe druiven en een met bramen. Allemaal om met kaas te eten. Maar wat dacht je van een echt zoete versie? Wel met olijfolie – die maakt focaccia immers focaccia – maar ook met fruit, om met slagroom of crème fraîche te eten.

Ik geef toe dat zwarte bessen een verrassende, maar lekkere toevoeging aan focaccia zijn. Je kunt ook kruisbessen of kersen nemen. Het klinkt misschien vreemd, maar met fruit bespikkelde stukjes zoete, olijfolieachtige focaccia in slagroom dopen is werkelijk waar fantastisch.

Focaccia met zwarte bessen

Voor 1 grote, rechthoekige focaccia

warm water – 400 ml

instantgist – 2 theelepels

zeezout – 1 theelepel

honing – 1 eetlepel

zuurdesemstarter – 2 eetlepels

(optioneel, maar de focaccia

wordt er wel lichter van)

patentbloem – 500 g

olijfolie – 6 eetlepels, plus wat

extra voor de bakvorm

zwarte bessen, vers of diepvries

– 250 g (bosbessen, bramen of

kersen werken ook goed)

kristalsuiker – 2 eetlepels

Je hebt een diepe bakplaat van circa 34 x 24 cm nodig.

Doe het water en de gist in een grote kom en voeg het zeezout en de honing toe. (Als je ook wat zuurdesemstarter toevoegt, is dit het moment.) Meng de bloem er met de hand of een houten lepel door. Voeg 2 eetlepels van de olijfolie toe en meng die losjes door het deeg. Dek de kom af met een theedoek en zet hem ruim 8 uur in de koelkast. (Ik laat hem een nacht staan.)

Haal de volgende dag, als het deeg ongeveer in volume is verdubbeld, de steeltjes van de zwarte bessen en meng ze met nog 2 eetlepels olijfolie voorzichtig door het deeg zonder ze te kneuzen. Vet het bakblik licht in met olie en stort het deeg erin. Druk het met je vuist zachtjes bijna tot in de hoeken van het blik – het zwelt nog op tijdens de tweede rij – dek het bakblik af met een theedoek en zet het nog circa 1 uur op een warme plek tot het deeg weer in volume is verdubbeld.



Focaccia met zwarte bessen



Paprika met tofu en olijven uit de oven

Paprika met tofu en olijven uit de oven

Voor 3 personen

rode paprika's - 3

zachte tofu - 500 g

cherrytomaatjes - 250 g

olijfolie - 100 ml

groene olijven - 10

bieslook - 10 sprietjes

peterselie, gehakte - 2 eetlepels

Verhit de oven tot 200 °C.

Snijd de paprika's in tweeën en verwijder de zaadjes en zaadlijsten. Leg de helften met het snijvlak naar boven in een braadslee of ovenschaal. Verdeel de tofu gelijkmatig over de paprika's. Snijd de cherrytomaatjes in tweeën en stop ze ook in de paprika's. Schenk over elke paprikahelft een beetje olijfolie. Bestrooi ze met zwarte peper en een beetje zout.

Zet de paprika's 1 uur in de oven tot ze echt zacht zijn.

Ontpit de olijven, hak ze fijn en doe ze in een kommetje. Hak het bieslook fijn en meng het met de olijven. Schep de peterselie er ook door. Haal de paprika's uit de oven, bestrooi ze met dit mengsel en serveer.

Geroosterde aardappels

De afgelopen ruim dertig jaar heb ik mogelijk meer over geroosterde aardappels geschreven dan over welk ander recept dan ook. Ik geef toe dat ze, perfect bereid, ongetwijfeld een van mijn favoriete dingen zijn om te eten.

De gedachte aan een gebraden kip, een varkenslende of een lamsbout is onvoorstelbaar zonder geroosterde aardappels. Ik vind bijna niets zo lekker als een aardappel die in het vet en het braadvocht van een stuk vlees is geroosterd. De smaak van vet en gekaramelliseerde vleessappen die de aardappels aan de braadslee doen plakken, de verlokken, zoutige, donkerbruine korst die de aardappels aan de braadslee vastkoekt. Je kunt me er een bord vol van geven en het vlees en de andere groenten zelf houden, en dan zou ik de gelukkigste man ter wereld zijn.

Een diep appelige appelcrumble

Voor 6 personen

moesappels – 850 g

boter – 30 g

citroen – ½

fijne kristalsuiker – 75 g (zelf
gebruik ik golden caster sugar)

Voor de crumble:

boter – 95 g

fijne kristalsuiker (zie
opmerking hierboven) – 45 g

bloem – 150 g

Schil de appels, boor ze uit en snijd ze in korte, dikke stukjes (ruwweg 2 x 2 cm). Schep ze om met het sap van de halve citroen en de 75 gram fijne kristalsuiker.

Laat de boter smelten in een ondiepe pan op een vrolijk vuurtje. Doe zodra hij begint te sissen de appels erin en laat het fruit iets verkleuren. Beweeg de appels niet te veel. Laat de suiker hier en daar karamelliseren zodat het fruit kleverige, bruine plekjes krijgt. Je zou een vage toffeegeur moeten ruiken.

Haal de appels eruit en doe ze in een ovenschaal – met een inhoud van circa 1½ liter – samen met de sappen in de pan. Verhit de oven tot 180 °C.

Maak de crumble door de boter met je vingertoppen door de bloem te wrijven (je kunt hier prima een keukenmachine voor gebruiken). Roer de 45 gram suiker erdoor zodra het mengsel eruitziet als fijne broodkruimels. Voeg 2 eetlepels water toe. Schud het kruimelmengsel zodat het deels bijeen klit in iets dikkere klontjes en verdeel het over de appels. Bak in 45-50 minuten goudbruin.

Kruidige pruimencrumble

Er is behoorlijk wat strijd over wat er goed bij een fruitcrumble past. Je hebt team Custard, team Room (slagroom of double cream) en ook nog een team Fris, dat per se lichtzure crème fraîche of yoghurt erbij wil. De friszure pruimen lijken mij, als Engelsman, bijna te smeken om een zoete, gelige double cream, maar die is lastig te vinden en ik zal sowieso niet boos worden als je kiest voor custard. Deze kruidige crumble is koud even lekker als warm, zelfs na een



Kruidige pruimencrumble

nacht in de koelkast. O, en ik denk dat het de moeite waard is de kardemom zelf vers te malen – kaneel en foelie behouden hun magie in voorgemalen vorm, maar bij kardemom verdwijnt het aroma vrij snel.

Voor 6 personen

groene kardemompeulen – 12	fijne kristalsuiker – 50 g
kaneel – 1 theelepel	bloem – 150 g
gemberpoeder – 1 theelepel	boter – 85 g
koekkruiden – 1 theelepel	ruwe rietsuiker – 75 g
pruimen – 750 g	amandelschaafsel – 75 g

Je hebt een ronde, licht beboterde bakvorm van circa 22 cm nodig.

Verhit de oven tot 180 °C. Breek de kardemompeulen open en haal de zaadjes eruit. Maal de zaadjes met een specerijenmolen of een vijzel tot poeder. Meng de kardemom met de kaneel, gember en koekkruiden.

Halveer de pruimen en verwijder de pitten. Schep het fruit om met de fijne kristalsuiker en verdeel over de bakvorm. Doe de bloem in een grote kom. Snijd de boter in blokjes en wrijf ze met je vingertoppen door de bloem tot alles op fijne broodkrumels lijkt. Of doe dit met een keukenmachine. Roer de rietsuiker, gemalen specerijen en het amandelschaafsel erdoor en besprenkel lichtjes met 1 eetlepel water. Schud de kom heen en weer tot je krumels van verschillend formaat hebt en strooi deze over het fruit.

Bak circa 50 minuten, tot de crumble diep goudbruin is en het fruit door de korst heen borrelt.

Niets maakte mij gelukkiger dan thuiskomen uit school om dan te zien dat er warme damp op de keukenramen zat. Kleine riviertjes water over de beslagen ruiten betekenden gestoomde cake, misschien wel mijn absolute favoriet onder de nagerechten. Niet dat die huisgemaakt was, natuurlijk, een zelfgemaakte cake borrelend in een pan, met de troostende geur van warme specerijen en vochtige mousseline. Nee, bij ons thuis kwam gestoomde cake uit een blik, waarvan het etiket losweekte en rondreef in het hete water. Maar het sissende geluid als het blik openging, was het beste geluid dat ik kende. Of het nu met rozijnen of chocolade was, of in mindere mate jam (nou ja, ‘ze’ noemden het jam), deze warme cakes waren een fantastische traktatie. Vooral als er ook nog een heerlijk klevrige topping van golden syrup overheen zat.