

Inhoud

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 3 | Van uw voorzitter | 21 | Zuidermrkt |
| 3 | Besturalia | 19 | 't Halve Werk: bakblikken |
| 5 | Boekenpraat: Heston Blumenthal Home | 21 | <i>Amerikaanse citroen-honingcake</i> |
| 6 | Schilderen op je bord met fleurig zout | 24 | Foto's lunchkoken 13 september |
| 7 | Heerlijk vet van het wolvarken | 29 | Gastkoken |
| 8 | <i>Schmalz (smout) van het rugvet</i> | 30 | Uit de oude doos oktober 1996 |
| 9 | <i>Rillette</i> | 31 | Antwoorden TekstKees |
| 11 | Buffelmozzarella | 33 | Wijnhandel Van Krimpen
weldadig gewoon |
| 11 | Bottarga (deel 2) | 37 | En wie ben jij?
Herbert Zwanen |
| 15 | Wat voor vlees hebben we in de kuip
Minder lintworm | 41 | Eten in Jaspers |
| 18 | TestKees (16) | 43 | <i>Wildpaté</i> |
| 19 | De Platinum Collection bakblikken
van Nordic Ware | | |

Bestuur

Jasper Beenakker
Geert Jan Haan
Dirk Hoogerwerf
Ank Lely
Rob Loewenstein
Marcel Vos

Voorzitter

Dirk Hoogerwerf
B. Toussaintstraat 24
1054 AR Amsterdam
t 020 618 2498
dhoogerw@xs4all.nl

Secretariaat

p/a Gerard Konijn
Factotum
Weerdenstein 46
1083 GC Amsterdam

Penningmeester

Geert Jan Haan
Rijperweg 3, 2061 BG Bloemendaal
t 023 527 38 59
gjgzaam@planet.nl

Menucommissie

Julia Krom
Willem van Liere
Jack Tazelaar

Inkoop/gebouwbeheer

Pim van Groningen
Singel 130, 1381 AT Weesp
t/f 0294-417244
pimvangroningen@hotmail.com

Keuken

Koggestraat 9a, Amsterdam
t 020-6246130

Redactie

Joop Beerlage
Kees Faas
Jaap Hollenberg
Peter Luijsterburg
Leon Maas
Ben te Raai

Redactiesecretaris

Joop Beerlage
Dr. M. ten Oeverlaan 19
3648 XA Wilnis
t 0297-287148
jmbeerlage@casema.nl

Eindredactie

Jaap Hollenberg
Kookgoed
Noorderstraat 79
1135 TR Edam
t 06-53361995
jaap@kookgoed.nl

Vormgeving

Ben D. te Raai
Te Raai Textcare
Kwartaalstraat 13
1335 KD Almere
t 036-5213930
ben@teraa.nl

Druk

Leon Maas
Print 2000
Admiraal de Ruyterweg 462
1055 NG Amsterdam
t 020-6841406 f 020-6860289
info@print2000.nl

Advertenties

Joop Beerlage
(zie bij redactiesecretaris)

Geachte leden,

Cuisine Culinaire Nederland heeft j.l. 14 april weer de jaarvergadering gehouden waar bij Ank Lely en ondergetekende namens afd. Amsterdam "acte de présence" hebben gegeven. De afd. West Brabant in Oud Gastel is ditmaal opgetreden als gastheer en heeft de aanwezigen een prettig verblijf en een uitstekend verzorgde lunch met smakelijke wijnen geboden. Behoudens alle plichtplegingen, die in een dergelijke vergadering aan de orde komen, zijn er twee punten behandeld, die ik onze leden niet wil onthouden.

Allereerst is tot grote verrassing onze Amsterdamse confrère Marcel Moerbeek tot landelijk voorzitter van Cuisine Culinaire Nederland gekozen. Het bestuur van de C.C.A is bijzonder trots, dat een Amsterdamse afgevaardigde deze belangrijke post in het landelijke bestuur mag bekleden. We feliciteren Marcel met zijn benoeming en wensen hem veel succes in de uitvoering van zijn job.

Van uit C.C.N wil men een verdere en snelle ontwikkeling van alle contacten en informatie over alles wat in de breedste zin met onze culinaire hobby te maken heeft.

De Social Media die ter beschikking staan, zullen voor alle leden (rond de 3000) veel extra informatie en mogelijkheden bieden. Deze ontwikkeling loopt voor een belangrijk deel parallel met de vernieuwing van de website van de C.C.A die hoogst waarschijnlijk komend najaar de lucht in gaat

Lunchkoken

Met deze activiteit heeft het bestuur altijd twee doelen voor ogen gehad: de leegstand overdag benutten en de clubkas daarmee extra te steunen. Het lunchkoken is intussen door een aantal seniorleden flink van de

grond aan het komen, dat wil zeggen, dat er intussen drie volwaardige clubs met minimaal 15 kookleden met veel enthousiasme in de keuken actief zijn. Daarmee kunnen we stellen, dat we ongeveer 45 nieuwe leden aan ons ledenbestand kunnen toevoegen, waarmee we een totaal ledenbestand van 400 leden bereiken.

Keuken management.

We beseffen het niet elke dag maar de totale organisatie met 25 kooksessies incl. de chefsavond en excl. de weekendbezetting is een complex gedoe. Het is niet alleen de dagelijkse organisatie, maar ook de wisseling van de maandmenu's met alle benodigde basisingrediënten, vers producten, extra hardware die nodig is, is een complex verhaal. Het lijkt ons zinvol om voor het zomerreces nog maar eens kritisch naar de organisatie te kijken en daar waar nodig en mogelijk ook tijdens de zomer verbeteringen aan te brengen. Een ieder, die tips of wensen heeft ter verbetering van de kwaliteit van onze hobby nodigen we graag uit deze bij mij kenbaar te maken.

Jullie voorzitter,
Dirk Hoogerwerf

Besturalia

Besturalia is een rubriek in Van de Kook waarin het bestuur wetenswaardigheden, besluiten en ontwikkelingen kenbaar maakt aan de leden.

Als u dit leest staat het zomerreces al weer voor de deur. In de vakantiemaanden koken de brigades niet. De keuken gaat op 27 augustus 2012 van start met het september menu. Hoewel niet helemaal 'business as usual', lopen voor diverse commissieleden, onze Pim en bestuursleden in de zomermaand

den achter de schermen de activiteiten gewoon door: Van de Kook..., Lustrum, Menu's, Onderhoud, Organisatie...

De vakantieperiode biedt een mooie gelegenheid voor het bestuur om even pas op de plaats te maken, te reflecteren: wat hebben we bereikt, wat verdient nog aandacht en wat staat ons in het komende culinaire jaar te wachten...

Onthoudt in ieder geval dat onze vereniging op 27 januari 2013 zijn 35 jarig bestaan viert. Een paar details hierover hebben jullie via de mail inmiddels ontvangen. Onze Lustrumcommissie (Frans Versluis en Rob Berkhout) is druk bezig met de organisatie. De grote lijnen staan wel vast maar er valt bij zo'n groot evenement altijd zeer veel te regelen: details van het programma, registratie en monitoring van aanmeldingen, het bewaken van het culinaire gehalte. Vergeet daarbij niet dat zij ook sponsors zoeken, benaderen en hun wensen in het programma moeten inpassen. Een enorme klus.

Onthoudt ook de datum van de eerstvolgende Algemene Ledenvergadering: 3 november 2012. Naast de Jaarrekening en Begroting vinden er ook verkiezingen voor het bestuur plaats. Drie bestuursleden hebben dan hun 5-jaarstermijn voltooid en denken nu na over de vraag of zij een tweede termijn ambiëren. Uiteraard zien we graag dat ook andere leden zich kandidaat stellen. Wij zoeken daarom alle leden die zich actief willen inzetten, om deel te nemen aan de verkiezing.

Na het zomerreces beginnen ook de wedstrijden om de CCN-bokaal. Drie teams uit Amsterdam dingen mee naar deze prestigieuze prijs. In 2011 was het ongemeen spannend (om maar eens een voetbal term te gebruiken) waarbij Amsterdam hoog eindigde maar helaas net niet de bokaal in de wacht wist te slepen. Wij zijn er van overtuigd dat we dit jaar wel in de prijzen vallen en we wensen de teams alvast veel succes en sterkte met de voorbereidingen.

Wat misschien niet door iedereen opgemerkt wordt is dat de zomer gebruikt wordt voor

onderhoud aan de keuken. Waar nodig wordt geschilderd, geschroefd. Er wordt schoon-gemaakt, geleegd, weggegooid. Zaken die sneuvelen of versleten zijn worden vervangen. Met name Pim, Rob en Dirk zorgen er ongemerkt voor dat de keuken na de zomer weer zonder ongemakken in gebruik genomen kan worden.

Het bestuur gebruikt de bestuursvergaderingen onder meer om samen met de commissies (menu, wijn, redactie, lustrum, evenementen) te beoordelen hoe het "loopt". Wat bevalt goed, wat bevalt minder, hoe kan het beter. Daarbij moeten we vaak terugvallen op de eigen waarnemingen van commissieleden en bestuursleden en op de (meestal summiere) feedback die wij van de brigades krijgen. Desondanks slagen de commissies er in om steeds met nieuwe ideeën te komen, te vernieuwen en dat juichen we van harte toe. Ook in het nieuwe culinaire jaar gaan we deze werkwijze voortzetten. Het is de bedoeling om de leden meer bij deze besprekingen met de commissie te betrekken. Commentaar, ideeën en suggesties zijn zeer welkom. Eind augustus gaan, zoals gezegd, de brigades weer aan de slag met het septembermenu. Vergeet niet dat ook hieraan weer, voor de meesten ongezien, de nodige voorbereidingen voorafgegaan zijn: de menu- en wijncommissie, de inkoop, voorkoken, drukwerk. Onze ervaring is dat het allemaal soepel verloopt, dankzij de inzet van commissieleden en chefs.

Er valt in ieder geval weer genoeg te beleven na de zomer, dat moge duidelijk zijn. Vergeet daarom niet alvast te noteren: de data waarop je eigen brigade kookt, de data van ALV en Lustrum. Vergeet vooral ook niet om na te denken over een eventuele functie binnen bestuur of commissie en, ten slotte vergeet, zeker niet om ook af en toe suggesties te doen of ideeën te sturen aan het bestuur, zodat we van het nieuwe culinaire seizoen weer een topseizoen kunnen maken.

Marcel Vos
namens het bestuur



Heston Blumenthal at Home

Afgelopen najaar is het eerste kookboek van chef Heston Blumenthal van The Fat Duck voor de thuiskok uitgekomen.

In tegenstelling tot zijn eerdere boeken *In Search of Perfection* (twee delen), *Heston's Feast* en *The Fat Duck Cookbook* zijn de recepten in dit boek gesimplificeerd en daardoor thuis tenminste uitvoerbaar. De apparatuureisende modernistische kooktechnieken zijn ook tot het minimum beperkt – op sous-vide en één recept met droogijs na. Bovendien zit het boek vol met klassiekers als uiensoep, garnalencocktail en gebraden kip; natuurlijk met een onconventionele draai die zo kenmerkend is voor Heston Blumenthal.

Die onconventioneelheid is ook de reden waarom Heston Blumenthal één van mijn keukenhelden is. Hij heeft een culinaire ruimdenkendheid die ik bewonder en zelf nastreef. Elk klassiek recept, grootmoeders keukenweetje of authentieke bereiding moet je met positief scepticisme benaderen: is dit nu wel de beste manier, en hoe kan het beter?

Om deze vragen te beantwoorden moeten eenvoudige experimenten uitgevoerd worden. Soms zijn de resultaten hiervan in het voordeel van de klassiekers maar vaker niet. Deze experimentele manier van koken klinkt misschien doodvermoeiend, maar het leidt wel tot innovatief en effectief koken. Er is geen enkele beste manier om een recept te koken. Perfectie is meervoud.

Heston Blumenthal at Home is niet alleen een receptencompilatie, maar ook een basiskookboek voor de moderne thuiskok. De eerste 18 pagina's bestrijken een praktische uitleg over hoe je smaak in een gerecht

aanbrengt en daarbij rekening houdt met alle zintuigen – mondgevoel, tongmaak, reuk, zicht en gehoor. Heel inzichtelijk. Daarna volgt de standaard hoofdstukkenindeling van veel kookboeken: bouillons, soepen, voorgerechten, salades etc. Maar de inhoud van die hoofdstukken is niet standaard. In ieder hoofdstuk staat wel een nieuwe techniek die we makkelijk thuis in ons repertoire kennen opnemen, zoals het klaren van bouillon door ijsfiltratie (p. 54).

Dat gaat als volgt: vries bouillon in, en laat het daarna ontdooien in een met kaasdoek beklede zeef. De vloeistof die na ontdooiing overblijft is dan helder, omdat de gelatine (= eiwit) uit de bouillon in de kaasdoek blijft hangen samen met de onzuiverheden. Elegante techniek en makkelijker dan klaren met opgeklopte eiwitten.

Ook vind je wel bijna op elke pagina een wetenschappelijk getoetste tip. Eentje die ik geweldig vind, is dat lang marinieren van vlees weinig zin heeft voor het mals maken ervan, omdat de marinade te langzaam doordringt tot het vlees om een verschil te kunnen maken. In *In Search of Perfection* heeft het Fat Duck team dat onderzocht door kipfilets met verschillende marinades door de MRI scan te halen. Mad science misschien, maar zeker waardevol voor de kookwereld.

Naast dat het boek dus veel klassiekers bevat en een uitstekend modernistisch basiskookboek is, staat het ook vol van spannende recepten zoals zoethout-gepocheerde zalm, quinoa sushi, Marmite consommé en kombu gepekelde heilbot. Kortom, een geweldig en toegankelijk boek van mijn kookheld.

P.S. Ik durf het bijna niet te vragen, maar beste leden van de menucommissie, wanneer koken we een keertje uit Heston Blumenthal's werk?

Maurits Klepper



Schilderen op je bord met fleurig zout

Neem een grote witte wand, hang er wat te-
gen aan en je hebt kunst. Zo kan het ook op
het bord. Een aardappel, een ei, wit visvlees,
een Jakobsmossel... Gebruik het bord als
sacrale, witte museumwand en het ingrediënt
als schildersdoek. De verf bestaat uit gekleurd
zout.

Zout is niet alleen maar wit of grijs. Bijna het
hele kleurenpalet kom je tegen.

Je hebt bijvoorbeeld Bleu de Perse dat ge-
wonnen wordt in mijnen in Pakistan en Iran.
Het bestaat uit sylviniet (natriumchloride
en kaliumchloride) en bevat kleine spoortjes
koper- of kobaltzouten.

Bleu de Pers is als grof zout, als granulaat of
als brok verkrijgbaar.

Zoutbrokken of zoutstenen kun je aan tafel
gebruiken door hem over een zoutrasp te
halen. Je hebt raspen die tot fijn tafelsalt
schaven of tot tot grof tafelsalt.

Het brok Bleu de Perse heeft een grijsblauwe
toon met spikkels blauw. Die spikkels kom
je ook tegen in de gemalen versies die veel
witter zijn.

Het blauw van Bleu de Perse doet denken
aan het kobaltblauw van de kunstschilders.
Blauw symboliseert de zuiverheid en de he-
mel. Het suggereert afstand en is verbonden
met adel.

De kleur is het kenmerk van de Franse
Capet-dynastie. Later is het als koningsblauw
door de Bourbons toegankelijk. Tegenwoor-
dig is blauw min of meer de officiële kleur
van de Franse staat en kleurt het de Europese
vlag.

Dit blauwe zout is dus zeer geschikt voor
officiële diners.

Uit de Himalaya komt het licht-oranje zout

Himalaya Pink dat gemalen of als brok ver-
krijgbaar is. De oranje kleur krijgt het door
de aanwezige ijzerdeeltjes. Het wordt met de
hand gewonnen in oeroude afzettingen in
Nepal en volgens sommigen is het het oudste
zout ter wereld.

De kleur doet denken aan wat de schilders
'rode aarde' noemen, een van de oudste kleu-
ren. Met deze kleur voor ogen vertoef je al
snel in een grot met prehistorische schilder-
ingen of sta je in een museum voor een antieke
afbeelding met een farao en geschilderde
hiërogliefen. Deze kleur is verbonden met het
ontstaan van kunst en dus met het ontstaan
van cultuur.

Rood, en dus ook oranje, heeft vele symbo-
lische betekenissen, onder andere die van de
vruchtbaarheid.

Dit oranje zout past dan ook goed op een
eitje. Je kunt een mooie monochrome kleur-
compositie maken met de orangerode dooier
en het licht-oranje zout op het wit van het
eiwit.

Vertel je gasten dat dit zout werd gevormd
toen de aarde nog een oerzee was, ver voor
alle door mensen veroorzaakte milieuver-
ontreiniging. Het leven moest nog ontstaan.
Wijs ze ook op de houdbaarheidsdatum
die dit miljoenen jaren oude zout van de
voedselautoriteiten heeft meegekregen. Een
nutteloze bepaling voor iets dat ouder is dan
de mens.

In deze kleine serie over kleurrijk zout op
sacrale witte ondergronden past ook het
Hawaii Black of Hawaiiaans zwart lavazout.
Men maakt dit zout door zeezout te ver-
mengen met verpulverd zwart lava en zwarte
steenkool. Het heeft een aangename scherpe
smaak en het is heerlijke knapperig om er op
te bijten.

Zwart heeft als symbool alleen maar nega-
tieve betekenissen (rouw, dood, slecht, etc).
In de schilderkunst is het een middel om een
onderwerp op de voorgrond te brengen.
Niet iedereen vindt zwart een kleur, maar let
op. Het aardige van dit decoratieve zwarte
zout is dat het bewijst dat er op alle regels

uitzonderingen zijn.

Een paar zwarte spikkeltjes op een Jacob-
smossel of een stukje geitenkaas geeft niet
alleen vrolijkheid aan het kunstzinnige,
culinaire tafereel maar, net even anders als bij
de schilders, ook diepte. Het eten wordt er
lekkerder door en het lijkt ook of je er meer
van hebt. Zwart kleurt!

Volgende keer meer over de twee wereldfeno-
menen zout en kleur.

Ben te Raa

Leuke foto voor Van de Kook?

**Heb je een leuke foto van de
kookavond die je wilt publi-
ceren in Van de Kook?**

Mail de foto naar redactie

Van de Kook, Ben te Raa,

e-mail vdk@teraa.nl. Geef

aan wie de fotograaf is, om

welke kookavond het gaat

en de datum waarop de foto

genomen is. Vertel ook in het

kort waarover de foto gaat.



Heerlijk vet van het wolvarken

Onze Mangalica varkens die we vorig jaar
jong kochten, zijn nu bijna allemaal volwas-
sen. De zeugen krijgen de smaak te pakken
om gedekt te worden. Ze zijn voor ons dus
niet slachttrijp, maar geslachttrijp. De dracht-
tijd is drie maanden, drie weken en drie
dagen. Begin zomer zullen de eerste biggetjes
geboren worden.

Toen we de biggen kochten, hadden we
er ook twee wat oudere bij die inmiddels
geslacht zijn. Afgelopen februari hebben we
een succesvolle proeverij georganiseerd voor
pers, slagers en horeca. De Telegraaf heeft
er al over geschreven en dagblad Trouw en
magazine Bouillon volgen nog. Wij Neder-
landers houden niet van vet, begrijpelijk
want het vet van de reguliere varkens is ook
niet lekker. Het vet van de Mangalica varkens
is daarentegen precies het tegenovergestelde,
onverzadigde vetzuren met een hoog Ome-
ga3 gehalte. Smelt op je tong en is heerlijk.
In Oost Europa lusten ze er wel pap van.
Als er vanuit de CCA genoeg belangstelling
is, wil ik wel een proeverij organiseren met
een workshop om onderstaande recepten te
gaan maken (die je lekker mee naar huis kan
nemen). Daarvoor kan ik een hele mooie
locatie afhuren www.annahaen.nl ongeveer
100 meter verwijderd van waar de varkens
vrij en blij buiten lopen. Aan het Gein, tus-
sen Driemond en Abcoude.

Mail me maar als je belangstelling hebt:
sandor.schiferli@gmail.com

Schmalz (smout) van het rugvet.

Ingrediënten:
rugvet zonder zwoerd in gelijke blokken
gesneden 4x4 cm.
laurierblad



Big Green Egg

Buitenkooktoestel

- befaamd kooktoestel van keramiek
- nauwkeurige temperatuurregeling
- speciale warmtecirculatie
- unieke barbecue/oven voor bakken, braden, roken & grillen van vlees, vis, pizza, brood, taart, etc.
- incl. onderstel, zijplanken en hoes
- formaat grillrooster: Ø38cm
- keramiek ontwikkeld door NASA
- model Medium |BGE-AMHD

AANBIEDING van 1.333,- voor

1.095,-

model Small van 1,042,- voor **795,-**

DUIKELMAN

FERD. BOLSTRAAT 68 AMSTERDAM
WWW.DUIKELMAN.NL 020-6712230



Wijnkoperij Wesseling

Torenlaan 33a, 1251 HG Laren, Pays - Bas

Tel.: +31(0)35 5311311, fax: +31(0)35 5334909

info@wijnkoperijwesseling.nl www.wijnkoperijwesseling.nl

Vente en gros et au détail

tijm
jeneverbes
kruidnagel
knoflook
witte wijn
zeezout

Bereidingswijze

Neem een ruime pan die genoeg ruimte biedt om te roeren in verhouding tot het vet dat je wilt smelten.

Vul de bodem met een laag van 1cm witte wijn.

Dit zorgt ervoor dat het vet niet aan gaat branden.

Voeg nu naar gelang de sterkte van de smaak die je wilt bereiken de kruiden, de knoflook en het zout toe.

Nu vul je de pan af met de blokken rugvet en zet je de pan op een laag vuur.

Om de pan goed door te verwarmen kun je haar het eerste uur afdekken met een deksel.

Laat het geheel 4-5 uur op laag vuur wegsmelten en probeer om af en toe even te roeren.

Hierna kun je het nu vloeibare vet zeven en de kruiden verwijderen.

De stukken vet die nog niet geheel zijn verdwenen, kun je door de zeef drukken (voor zover mogelijk).

Verdeel het vet over bakjes en laat op een koele plaats afkoelen tot het weer stijf word. Serveer met vers gebakken brood of gebruik het voor het bakken van een eitje of een stukje vlees.

Rillette

Benodigdheden voor 5 personen:

200 g vers rugvet
200 g procureur
1 teen knoflook
1 blaadje laurier
3 takjes tijm
1 takje rozemarijn
peper en zout
stokbrood
augurken en zilverui

Bereidingswijze

Snijdt het vet en het vlees in even grote blokjes

Bak het vet zachtjes uit en voeg de kruiden en het vlees toe.

Laat dit in een gesloten pan 3-4 uur zachtjes stoven.

Voeg af en toe wat water toe om het aanbranden te voorkomen

Als het vlees supergaar is (draadjesvlees) haal je het uit de pan en kneed je het uit elkaar.

Breng het vlees verder op smaak met peper en zout.

Verdeel het vlees over kleine bakjes en overgiet met het gesmolten vet en laat afkoelen in de koelkast.

Serveer met stokbrood, augurk en zilverui.

Sándor Schiferli



Plaagdierenbestrijding

Bestrijding van plaagdieren en houtworm



Tel. 035-525 60 51



www.plaagdieren.nl



Wijnhandel Van Krimpen is ook dit jaar weer uitgeroepen tot wijspecialzaak van het jaar.

In de categorie €5 tot €10

En dat voor de 3e keer op rij!

Tevens zijn wij trotse eigenaar van het gerenommeerde huis Villa Trasqua uit Toscane!

Kom gerust een keer langs en maak kennis met ons assortiment.

Graag tot ziens in onze winkel!

Met vriendelijke groet, Team Van Krimpen

Wijnhandel Van Krimpen

Frans Halsstraat 67, 1072 BM Amsterdam

T 020-6716130 - I www.vkwijn.nl - E info@vkwijn.nl



Buffelmozzarella

De echte mozzarella wordt gemaakt van buffelmelk en niet van koemelk.

De betere Italiaanse restaurants, traiteurs en winkeliers laten die delicate kaasjes regelmatig speciaal per vliegtuig aanvoeren. De smaak is onvergelijkbaar beter dan de rubberachtige ballen die supermarkten hier in plastic zakjes verkopen. Die is gemaakt van koemelk.

De Italiaanse stad Aversa in de Zuid-Italiaanse provincie Campanië heet de 'geboorteplaats' van de mozzarella di bufala te zijn en de families Serra en Citarella de 'ouders'. Nu produceert Italië jaarlijks zo'n 33.000 ton buffelmozzarella waarvan 16% wordt geëxporteerd. Probleem is wel dat de originele buffelmozzarella snel bederft.

Daarom worden de betere soorten die in ons land worden verkocht met melk behandeld om ze langer houdbaar te maken. Maar daaraan kleef wel het nadeel dat iets van de prachtige, volle smaak verloren gaat. De mozzarella die we aantreffen op de pizza's mag dan in combinatie met de kruiden niet onaardig smaken, wie ooit in Italië op vakantie is geweest zal daar hebben ervaren dat de echte, verse niet langer dan een dag bewaarde buffelmozzarella van een heel andere orde is qua smaak en structuur. Te lekker eigenlijk om ze op een pizza mee te bakken.

Wie buffelmozzarella wil proeven zal in ons land dus zijn aangewezen op de betere restaurants en de Italiaanse culi-winkels die de houdbaar gemaakte buffelversie verkopen.

Joop Beerlage



Bottarga (deel 2)

De etymologie van het woord bottarga geeft aan dat het waarschijnlijk door de Arabieren is geïntroduceerd op het eiland Sardinië. De etymologische afkomst van dit woord geeft echter interessante informatie over de cultuur van het Middellandse Zeegebied rond de 15e eeuw.

Via de handel die Egypte dreef met Venetië en Pisa, zou dit woord uiteindelijk in het Italiaans terechtgekomen zijn. Dit toont aan dat bottarga in feite een invloed is geweest van de Arabische (culinaire) cultuur die in Sardinië eigen is gemaakt.

Ongeacht de twijfels over de etymologie van bottarga is het dus zeer waarschijnlijk dat de techniek van het maken ervan geïntroduceerd is in Sardinië door de Arabieren, aangezien Sardinië, zoals al eerder vermeld, een geliefd eiland was voor bezetting en controle van de Middellandse Zee. Er zijn dan ook, net als in andere delen van zuid Italië en met name Sicilië vele Arabische invloeden te herkennen in de keukens van Sardinië.

Wanneer echter de bottarga door de Arabieren op Sardinië terecht kwam, in het Sardijns: sa buttàriga, is onzeker. Het oudste document waarin bottarga genoemd wordt, dateert uit 1386 en is een brief van een verzekeringsbedrijf naar aanleiding van een schipbreuk in de buurt van Oristano waarbij bottarga en gedroogde palingen aan boord waren.

Wat opvallend is aan bottarga op Sardinië - de enige plaats waar het gemaakt wordt - is dat het in het verleden nooit geëxporteerd werd. Zoals boven is beschreven was Sardinië altijd al een geïsoleerd eiland en zelfs binnen het eiland bleven de contacten be-



WIJN EN RELATIEGESCHENKEN

- Speciaalzaak met service en advies voor topwijnen in elke prijsklasse
- Proeverijen en cursussen
- Let op: kookleden 10% korting (excl. reclamewijnen)

Nan wijnéquipe Joke, Ria, Sjaak en Loek

Nan Wijn en Relatiegeschenken | Valeriusstraat 88 | 1071 MN Amsterdam
telefoon 020 6623897 | e-mail info@nan-wijn.nl | website www.nan-wijn.nl



Kookgoed is de internetwinkel voor de bijna professioneel kokende amateur-kok.



www.kookgoed.nl

perkt. Zo is het ook dat men in de kustgebieden bottarga kende, maar in het binnenland niemand er ooit van had gehoord. Echter, ook in deze kustgebieden werd bottarga niet verhandeld. Het werd slechts gegeten in de vissersfamilies die, doordat zij visten, ook bottarga hadden. Bottarga, met andere woorden, was dus geen product in Sardinië, maar puur een bijkomstigheid bij het vissen.

Het maken van bottarga

Binnen deze families werd de bottarga dus wel gegeten en het maken van de bottarga, wat een erg precies en moeilijk werk is, was een taak van de vrouwen, die met een mes, een arresjojas, de vissen opensneden om vervolgens met de hand de zak met eieren er voorzichtig uit te halen. Hierna werden de eieren tussen planken geperst en in de lucht gedroogd.

Deze productiemethode veranderde gedurende honderden jaren niet en al die tijd bleef men bottarga ook niet als een product zien. Pas halverwege de negentiende eeuw kwam hier verandering in en begon men bottarga te maken als product op zich.

Het is pas halverwege de jaren zeventig dat de grote veranderingen kwamen die de rol van bottarga drastisch zouden beïnvloeden. Door enerzijds nieuwe wetten, en anderzijds de opkomst van de toeristische gebieden op Sardinië, steeg de productie van bottarga. In Costa Smeralda steeg de vraag als gevolg van rijke toeristen die de authentieke Sardijnse producten wilden eten. Hierdoor was er meer bottarga nodig. Tegelijkertijd veranderden de wetten met betrekking tot hygiëne, waardoor er in de eerste plaats roestvrij staal gebruikt moest worden om de eieren te persen en in de tweede plaats ventilatie gebruikt moest worden om te drogen in plaats van de buitenlucht. De grootste verandering was echter de nieuwe methode van het bewaren van de bottarga. Waar vroeger de gedroogde eieren werden ingesmeerd met wax of parafine, werd de bottarga nu in een beschermde

atmosfeer vacuüm verpakt in plastic. Deze veranderingen zorgde ervoor dat er meer bottarga gemaakt en geconserveerd kon worden en dat er dus kon worden voldaan aan de vraag uit de toeristische gebieden, zelfs in de pieken tijdens het hoogseizoen.

Doordat er een ruim aanbod ontstond, werd er vervolgens op dit aanbod ingespeeld door een nog grotere vraag en zo versterkte beide ontwikkelingen elkaar en groeide de productie van bottarga enorm.

De gevolgen van deze veranderingen echter waren dat de producenten van bottarga machines nodig hadden om vacuüm te verpakken, om door middel van ventilatie te drogen en met roestvrij staal te persen. Daarnaast werden de eieren voor de bottarga, als gevolg van de vervuiling van de lagunes waar de harders verblijven voordat ze paren, en als gevolg van de kleiner wordende lagunes door drooglegging voor bebouwing, steeds minder makkelijk verkrijgbaar in Sardinië en moesten ze geïmporteerd worden. Deze import, in combinatie met de benodigde materialen en dus kapitaal, ontbraken over het algemeen bij families en dat had tot gevolg dat alleen bedrijven nog maar bottarga konden maken. Tussen 1980 en 2000 steeg het aantal bedrijven dan ook van twee tot het huidige aantal van nu, vijftien.

Van familiebedrijf naar fabriek

Doordat familieproductie om bovenstaande redenen onmogelijk is geworden en alleen bedrijven nog maar bottarga kunnen maken, werd binnen de families de techniek niet overgedragen aan nakomelingen. Traditie wordt vervangen door bedrijfspraktijk

Sardinië

Slechts één van de vijftien bedrijven importeert zijn eieren niet uit het buitenland - te herkennen aan de methode die op Sardinië gebruikt werd om de eieren uit de vis te halen, namelijk met een gedeelte van de buikspier aan de eierzak vast, de biddiu,

Na het eten, de moraal

**Van de Kook bedruipt zichzelf
financieel. Dat is mede te danken aan
leden die adverteren in ons kookblad.
Dat waarderen we zeer. Toch kunnen
wij nog steun gebruiken.
Ben jij een ondernemend lid? Dan zijn
de kosten aftrekbaar! Wil je sponsoren?
Er is altijd wel een passende oplossing
te vinden.**

Steun Van de Kook

Bel of mail Joop Beerlage
0297-287148
jmbeerlage@casema.nl



navel, in tegenstelling tot de geïmporteerde eieren die schoon gemaakt en zonder vlees in Sardinië aankomen

Hiermee is er geen zekerheid wat betreft de mogelijkheid tot productie, maar ook wat betreft de kwaliteit, van bottarga. Bottarga is echter niet gewoon bottarga, maar is een deel van de Sardijnse cultuur en identiteit. Dit deel van de identiteit is nu - via fabrieken - niet meer in handen van de Sardiniërs zelf. Het feit dat men in Sardinië de bottarga echter wel als een eigen product ziet en als een belangrijk deel van de cultuur, wat beschermd moet worden door de Sardiniërs zelf, blijkt ook uit het feit dat van de vijftien bottargabedrijven er maar één aangesloten is bij de nationale visverwerkingsorganisatie. Men beveelt dan ook aan een garantie van afkomst te geven aan bottarga die volledig geproduceerd is op Sardinië, op zo'n manier dat de bottarga een overlevingskans heeft. Het grootste deel van de productie van bottarga gaat naar hotels en restaurants. Probeer het ook eens over de risotto te raspen, je pept het er enorm mee op.

Bon appetit,
Leon Maas



Wat voor vlees hebben we in de kuip

Minder lintwormen

Nadat de cyclus van diverse parasieten was ontdekt konden vleeskeurders door incisie een preventieve controle uitoefenen. De aanwezigheid van lintwormen en trichinen daalde, vooral waar een geregelde controle werd ingevoerd.

Vanaf 1880 ontwikkelde zich het bacteriologisch vleesonderzoek. Het welbekende pionierswerk van Louis Pasteur (1822-1895) was voor de vleeskeuring onontbeerlijk. Samen met andere onderzoekers verschaften zij meer inzicht in het probleem van de tuberculose en de etiologie van voedselvergiftigingen via vlees. De tuberculose was het belangrijkste onderwerp tot omstreeks 1920. Daarna werd de consument door preventieve maatregelen en keuring beschermd tegen infectie via melk en vlees. Tuberculose onder het rundvee verdween in de jaren vijftig door diverse bestrijdingscampagnes.

Er ontstond specifieke vakliteratuur. Er kwamen leerstoelen en de vleeshygiëne werd een onderdeel van de opleiding tot veearts. Er verschenen diverse nationale en internationale beroeps- en belangenorganisaties. Krachtens de Vleeskeuringswet van 1919 werden het toezicht op en de uitvoering van de keuring uitsluitend aan dierenartsen opgedragen. De vleeskeuring en de daarmee verbonden ambtelijke posities voor dierenartsen hebben op deze wijze een belangrijke rol gespeeld in de sociale emancipatie van de veterinaire beroepsgroep en de waardering van veterinaire diensten in de publieke sector.

Joop Beerlage



Wij zijn gespecialiseerd
in alle soorten drukwerk.
Van brochure tot complete
huisstijl, visitekaartjes,
full colour posters,
kleurkopieën en printen.

Zelfklevende memoblokjes.

Wij ontwerpen en programmeren
QR-codes voor uw bedrijf op maat



www.qrcoodedesign.nl
www.print2000.nl

Admiraal de Ruijterweg 454-456
1055 NG Amsterdam
T 020 - 684 1406 F 020 - 686 0289
E info@print2000.nl



VARIA



TestKees (16)

Vraag 1 Welk van onderstaande beweringen
wat betreft lamsvlees is juist?

1. Naarmate het lam ouder wordt krijgt het
een forsere vezel en daardoor wordt de smaak
sterker
2. Lamsvlees moet zeer heet geserveerd wor-
den, omdat het vet van het lamsvlees al stolt
bij ongeveer 50 graden Celsius

- a. Bewering 1 is juist, bewering 2 is juist
c. bewering 1 en 2 zijn beide juist

Vraag 2 Welk van de onderstaande bewerin-
gen over oesters is NIET juist?

- a. De klassering van oesters gaat naar gewicht
per stuk
- b. In Nederland gebruikt men voor de klas-
sering van oesters het 'nullen-systeem'
- c. Mits goed gesloten, kunnen oesters bij een
temperatuur tot 120 graden Celsius 3 weken
bewaard worden.

Vraag 3 Welk van onderstaande beweringen
over materiaal in de horeca is juist?

- a. Nadelen van roestvrij staal zijn: het is niet
bestand tegen zuren en het neemt smaakstof-
fen aan.
- b. Voordelen van kunststof zijn: het is be-
stand tegen zuren en het is goedkoop
- c. Voordelen van gietijzer zijn: het is niet
gevoelig voor zuren en het breekt niet snel.

Vraag 4 Welke bewering over vis is NIET
juist?

- a. vis is gezond omdat het veel eiwitten, vita-
minen B en mineralen bevat
- b. Zoetwatervissen hebben evenveel omega-3
vetzuren als zoutwatervissen
- c. visolie bevat omega-3 vetzuren. Deze heb-
ben een goede invloed op onze stofwisseling
en is essentieel voor bijvoorbeeld de ontwik-
keling van hersenen en netvlies.



KOKENfant 18 maart

Filohoortje met garnalen
Coquilles met chaud-froid van knolselderij
Zeebaars met couscous, courgette en aubergine
*Lamshaas met doperwtten en komkommer-
yoghurtsaus*
*Marbré van flensjes en vanillecrème en noot-
muskatroomijs*

Een complex menu, wellicht moesten we
maar een gang schrappen. Op de chefsavond
vertrok de laatste ver na enen. De waarschu-
wingen voor het vaststellen van het KOKEN-
fant menu maart leken op de weerswaarschu-
wingen van onze vrienden van het KNMI.

OK, ik zal niet eigenwijs zijn, we doen 1
coquille in plaats van 3 en serveren deze bij
het hoortje met de garnalen. Dat maakt
ook meteen een mooi bordje. Nemen we het
langwerpige of vierkante bord?

De kookzondag met KOKENfant begon ge-
moedelijk. Iedereen moet een beetje op gang
komen en terrein verkennen. De kinderen,

sommige onder begeleiding van nieuwsgie-
rige ouders druppelen langzaam binnen.

Het is ook best wel indrukwekkend zo'n
grote ruimte, glanzende keuken, veel nieuwe
gezichten en wat oudere heren in kookkos-
tuum. De jongste deelnemer is deze keer 13,
de oudste 16. Een mooie melange van dames
en heren onder begeleiding van 4 mannen.

We starten met een cursus als garnaal kijken
en garnaal pellen. Het tempo ligt niet hoog.

Maar goed dat we ook wat voorgepelde
exemplaren hebben. Iedereen heeft in ieder
geval de anatomische les gehad en kan het
een van het ander scheiden.

De groepen worden ingedeeld per gang
waarna de keuken wordt geïnspecteerd, de
messen bestudeerd en het menu besproken.
Iedere groep krijgt een begeleider, waarbij
de begeleiders zijn geïnstrueerd om te koken
met de handen op de rug, niet eenvoudig
maar wel zo leuk.

Onvoorstelbaar zoals de jonge brigade in no-



ASSURANTIËN
WONING- EN BEDRIJFSMAKELAARDIJ
TAXATIES
HYPOTHEKEN

Op één adres!



Prins Hendriklaan 10, 1404 AT Bussum
tel.: 035-694 5142 (algemeen) tel.: 035 699 11 88 (makelaardij)
fax: 035-694 92 14 Postbus 446 1400 AK Bussum www.albers.nl



RUIM 650 GASTRONOMISCHE WIJNEN
DIRECT VAN DE WIJNBOER

VOOR DE HORECA EN
ZAKELIJKE MARKT

OOK VOOR UW RELATIEGESCHENKEN

FORT BENOORDEN PURMEREND: 0299 68 91 11
FOOD CENTER AMSTERDAM: 020 449 60 60
info@wijnimportbart.nl
www.wijnimportbart.nl



time de weg weet te vinden in de keuken en de ingrediënten bij elkaar weet te shoppen.

Heerlijk om te zien, de rust waarmee gewerkt wordt, zeer geconcentreerd en heel netjes.

Heel praktisch die iets kleinere handen voor het rollen van de cornetto's, een beetje onpraktisch wanneer die grote selderijknol gesneden moet worden. De eerste pleister was daar een feit. Uiteraard zat de grootste lol in het bakken en keren van de flensjes. Zelfs na een stuk of 10.

Kijk alsjeblieft verder op www.kokenfant.nl om te zien hoe 'clean' de keuken was tijdens het koken en hoe prachtig de gerechten eruit kwamen!

Dank Enfants, dank begeleiders! Dank boodschappers! Dank menucommissie,

Graag weer tot 1 juli!

Er kan nog ingeschreven worden.

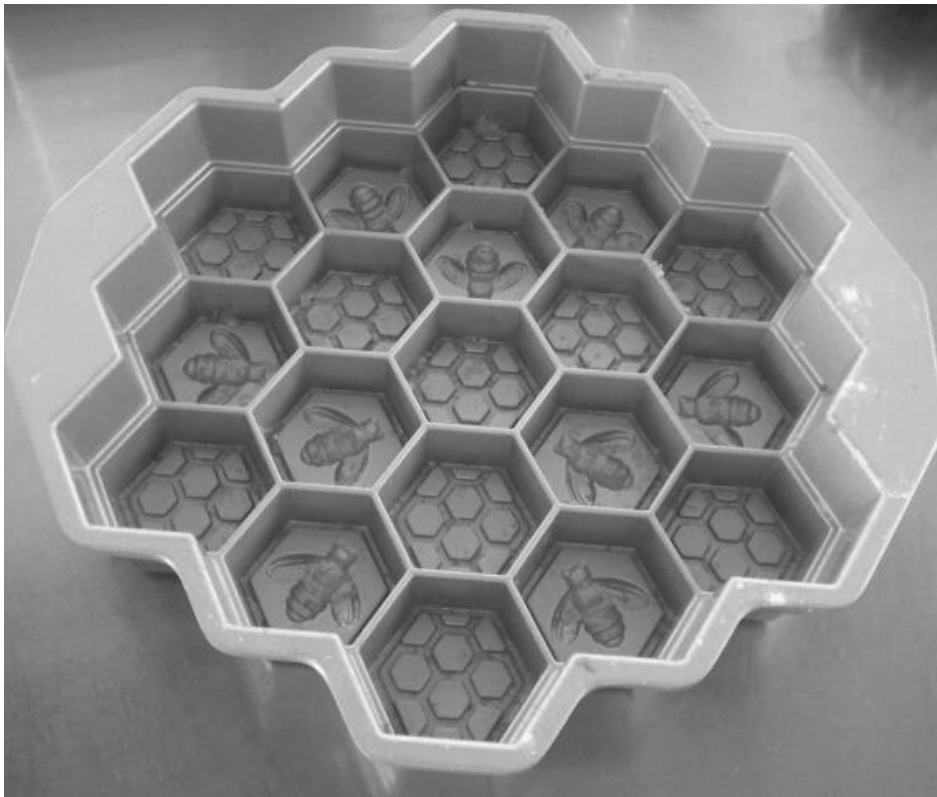


't Halve werk

Deze rubriek in Van de Kook gaat over het gebruik van apparaten, instrumenten en hulpmiddelen in de keukens. Ieder kwartaal gaan Casper de Groot (CCA) en Hans Appelboom (fa. Duikelman) op zoek naar een keukenhulp die een bespreking in ons blad verdient. In de keuze laten zij zich leiden door wat nieuw en actueel is en door wat beproefd en goed is, maar nog wel eens een extra toelichting op het gebruik mag hebben.

De Platinum Collection bakblikken van Nordic Ware

Na het zware werk van vorige keer, de kachels van Viking, nu iets minder zwaar, maar toch ook robuust, de Platinum Collection cakevormen en bakblikken van het Amerikaanse



bedrijf Nordic Ware. De reden om aandacht aan deze uit aluminium gegoten vormen te besteden, is de teruglopende belangstelling voor de vormen van silicone onder de professionals en de betere amateurkoks. Silicone vormen missen de gedetailleerdheid van de vormen die met metaal gemakkelijk te geven zijn. Denk bijvoorbeeld aan de grove ribbels in madeleine cakejes of de wel erg ronde vormen van een tulband. Kortom, terug naar metaal. Het voordeel van gegoten aluminium is dat de vormen niet te zwaar zijn en het materiaal is onbreekbaar.

De vormen worden met speciale coatings behandeld, een voor de buitenkant en een voor de binnenkant. De coating die aan de binnenzijde wordt aangebracht om aanbakken en plakken te voorkomen, is gericht op suiker. Hiermee verschilt het nadrukkelijk

van de coatings op anti-aanbakpannen die gericht zijn op eiwitten. In de rubriek *How it is made* (ga naar <http://www.nordicware.com/>, klik op 'happenings', dan op 'media room' en vervolgens op 'how it is made') staat een illustratief filmpje over de productie van de bakvormen. Blijf even kijken, want vanaf ongeveer 1 minuut begint het onderdeel over Nordic Ware.

De vorm die ik voor deze rubriek uitgeprobeerd heb, is de Honeycomb pull apart cake pan. Het aardige van deze vorm is dat de cake van bovenaf zeshoekige inkepingen heeft, waardoor het mogelijk is stukken cake af te breken. Het lijkt in zekere zin op de bekende afbreekbroden. De cake komt probleemloos zonder enige vorm van plakken uit de vorm. Alle details van de vorm komen haarscherp in de cake tot uitdrukking. In

mijn proef waren dat de honingraden en de bijen. Ik zou zelf niet snel een bakvorm van Nordic Ware gekocht hebben. Ze zijn wel heel Amerikaans met vormen als pompoenen of vlinders, libellen en lieveheersbeestjes (The Backyard Bugs Pan), maar ik sta daar nu toch anders tegenover. Dat treintje met een locomotief en vijf wagons is toch eigenlijk te mooi om niet te hebben.

Hierbij de bijgeleverde receptuur die een uitstekende Amerikaanse cake opleverde.

Amerikaanse citroen-honingcake

Ingrediënten. Cake: 375 g bloem, 1 ½ tl bakpoeder, 1 tl zuiveringszout, ¼ tl zout, 250 g zachte boter, 300 g suiker, 4 eieren, 2 tl citroenrasp, 190 g zure room. Glazuur: 3 tl honing, 50 g poedersuiker, 2 tl citroensap

Verwarm de oven op 175°. Vet het bakblik in en bestrooi met wat bloem. Meng de bloem met het bakpoeder, het zuiveringszout en het zout in een kom. Klop in een grote schaal de suiker door de boter op matige snelheid tot een lichte en luchtige crème. Voeg de eieren toe en klop tot een mooi mengsel. Voeg dan de bloem, zure room en citroenrasp door de massa. Klop 1 minuut door. Schep het beslag in de bakvorm. Bak in 30 tot 35 minuten gaar. Controleer met een prikker of de cake gaar is. Laat de cake buiten de oven tien minuten in de vorm afkoelen. Maak ondertussen de glazuur. Verwarm de ingrediënten op een matig vuur totdat de suiker is gesmolten. Plaats de cake op een rooster en smeer er met een kwastje de glazuur op.

Casper de Groot

De beschreven cakevormen en bakblikken (vanaf circa € 30,-) zijn op vertoon van deze Van de Kook met 10% korting bij de firma Duikelman (zie advertentie elders in dit blad) verkrijgbaar. De korting geldt alleen voor de hier beschreven producten van Nordic Ware.



Zuidermrkt

Naast de Noordermarkt heeft Amsterdam sinds zaterdag 24 september 2011 nog een biologische markt. Op het pleintje Johannes Verhulststraat/Jacob Obrechtstraat in Oud-Zuid, elke zaterdag van 9:00 tot 17:00 uur.

Boodschappen doen en bijkletsen met buurtbewoners bij een kopje koffie met een gebakje. De Zuidermrkt is een buurtmarkt waar je veel kakelverse ambachtelijke producten vindt, rechtstreeks van de boer, de slager of poelier, de bakker en de visboer. Het is een initiatief van buurtbewoners die met elkaar het aanbod bepalen en dus een markt van, voor en door de buurt.

Ontstaan

Een doordeweekse avond ergens in Oud-Zuid. Aan de keukentafel spreekt een drietal vrienden onder het genot van een goed glas wijn over de veranderende buurt waar ze wonen. Ze merken op dat geleidelijk aan het sigarenwinkeltje, de buurtkruidenier en andere voorzieningen plaats hebben gemaakt voor exclusieve modezaken, traiteurs en koffietentjes. Ze realiseren zich dat ze elkaar eigenlijk nauwelijks meer op straat tegenkomen. En dat is jammer. Er moet wat gebeuren. Iemand oppert: "Zouden we hier niet een markt kunnen opzetten om het aanbod te verruimen?" "Goed idee vinden de ande-

WIJNKOPERIJ **De Gouden Ton** ANNO 1870

Weet u dat u als lid van Cuisine Culinaire Amsterdam altijd 10% korting krijgt op het gehele assortiment in onze winkel? Bovendien ontvangt u eenmalig bij besteding van minimaal € 50,- een fles van onze huiswijn Corette naar keuze cadeau.

Tot ziens in onze winkel!

Wijnkoperij De Gouden Ton
Willemsparkweg 158, 1071 HS Amsterdam
Tel. 020 67 96 231 www.degoudenton.nl



ren,” de vrienden willen een markt die wordt gedragen en gerund door buurtbewoners.

Kwaliteit

De Zuidermrkt staat voor verse producten voor eerlijke prijzen, duurzaam en zoveel mogelijk uit de regio. Ze komen rechtstreeks van de boer, de slager of poelier, de bakker en de visboer. Kwaliteit staat hoog in het vaandel, een kwaliteitscommissie zorgt voor een gevarieerd aanbod. Je vindt er worsten hard en zacht; brood met passie; delicatessen in alle maten en soorten: kazen, wijnen, olijen, jams enzovoort; taarten, quiches, cakes; een biologisch poelier annex slager; msc-gecertificeerde vis; vers geperste sappen in alle smaken; een bijzondere bloemenstal en een heuse koffiekraam voor de echte liefhebber. De trots van de buurt is de coöperatiekraam. Leden (voornamelijk buurtbewoners) van de coöperatie kopen groenten en fruit rechtstreeks van de boer en zorgen voor de verkoop op de markt. Allemaal op vrijwillige basis.

Meer dan een markt

De ondernemers uit de buurt dragen de Zui-

dermrkt een warm hart toe. Palthe stoomt de schorten van de vrijwilligers, het Hilton en de Postcode Loterij stellen een paar parkeerplekken beschikbaar aan marktondernemers en restaurant Fifteen leent een aantal jongeren uit die in een re-integratietraject zitten, om verkoopervaring en sociale contacten op te doen. Om buurtbewoners - en met name de kinderen - meer te leren over voedsel komen koks van restaurants uit de buurt een middag koken met marktproducten.

Een blik in de toekomst

De Zuidermrkt is over vijf jaar een begrip in Amsterdam. Niet alleen onder de buurtbewoners, ook toeristen komen maar wat graag af op dat bijzondere buurtmarktje in Oud-Zuid. Want de Zuidermrkt ligt tussen de meest bijzondere hot spots van Amsterdam: het Museumplein met zijn beroemde musea, het Vondelpark en het Concertgebouw.

Meer weten? Ga naar <http://zuidermrkt.nl/> of kom langs.

Leon Maas



Restaurant De Dames Haring
Openingstijden maandag t.m. zaterdag vanaf 12.00 uur, zondags gesloten
's Gravenlandseweg 46, 1211 BT Hilversum, www.dedamesharing.nl



De foto's op deze pagina's zijn geschoten tijdens het lunchkoken onder leiding van chef Dirk Hoogerwerf op 13 september 2011.

De foto's zijn gemaakt door Hein van Maasdijk, in het dagelijks leven portretfotograaf (www.heinvanmaasdijk.com).



2



4 boven

1



3



5 onder



6 onder





7 linksboven
8 linksonder
9 boven





*2011-20 jaar
Chabrol Wines*

Winkels in Amsterdam:
Haarlemmerstraat 7
Overtoom 444 – 446

Activiteiten en nieuws: www.chabrolwines.com
Nieuw in de Haarlemmerstraat, Bistrot Neuf
– de buurman van Chabrol –
met veel wijnen per glas
www.bistrotneuf.nl – Tel.: 020-4003210

Gastkoken

Marcel Vos heeft namens het bestuur al een paar keer een pleidooi gehouden, als je verhinderd bent op je eigen kookavond, die dan op een andere avond bij een andere brigade in te halen. Dat staat zo in het huishoudelijk reglement. Je kunt dus het volle pond uit je contributie halen. Bijkomend effect is dat het de onderlinge participatie van de leden bij de club bevordert: je leert andere leden kennen en een andere gang van zaken op de avond. Zelf geeft hij het goede voorbeeld door regelmatig uit 'gastkoken' te gaan.

Waarom wordt er zo mondjesmaat aan dat pleidooi gehoor gegeven? Ik was plotseling verhinderd op mijn eigen kookavond en het kwam dus mooi uit om daar eens in te duiken. Ik meldde mij als gastkok aan bij de brigade van Rob Berkhout. Hiermee zijn we meteen bij het eerste punt van overweging aangeland. Wanneer komt het je het beste uit en bij welke brigade ga

je inhalen? Als je verder niemand op de club kent, is de drempel hoog. Want – eerlijk gezegd – koken in een onbekend gezelschap is een beetje eng. Als je iemand kent in de brigade is dat zoveel makkelijker en aangenaamer. Dat pleit er overigens ook voor om de ledenvergadering en de nieuwjaarsreceptie te bezoeken.

Over de drempel

Stel, je hebt je vermand – je kookt veel te graag – en hebt een avond uitgekozen. We komen dan bij het tweede punt van overweging. In iedere brigade is er een hiërarchie of pikorde. Hoe pas je hier in en hoe werkt het bij het gerecht waarbij je bent ingedeeld? Dat gaat merkwaardig soepel en is mede afhankelijk van de opstelling van je 'kookmaten'. En die zijn heel welwillend. Dan ga je geleidelijk op in de sfeer en de rituelen van de avond. Dat is een aangename en leerzame ervaring, want het gaat anders dan op je eigen kookavond.

Begin

Ik heb dus bij de brigade van Rob Berkhout het januarimenu gekookt. Voor mij was de drempel niet hoog, want ik ken Rob, heb vaak met hem gekookt. Om het nog makke-



lijker te maken, ook Frans Versluis bleek lid van de brigade te zijn. Ik heb hem wel eens voor Van de Kook geïnterviewd. Bovendien kook ik graag en vond het zonde om de avond zo maar voorbij te laten gaan. Om 17.45 uur meldde ik me in de Koggestraat. Het handenschudden begint. Rob had zijn brigade op de hoogte gebracht: vier intro's, waarvan twee van een andere brigade (ondergetekende en ... jawel, Marcel Vos) en twee gasten van Frans. Rob's brigade bestaat uit achttien man, maar er waren vier afwezig. Kwam dus mooi uit.

Aan de slag

Het menu wordt niet besproken. Je kunt kiezen uit de gerechten, de chef houdt wel een evenredige verdeling in de gaten. Zo nodig helpt hij je kiezen. Ik heb mij gemeld bij het voorgerecht, het garnalenrolletje en de gefrituurde oester met Anand, Menno en Jan. Veel werk, maar het kwam mooi op het bord. Chef Rob is zeer actief, dekt de tafel en houdt de mannen bij de les. Hij is op een prettige manier aan- en afwezig, houdt de logistiek in de gaten en schrijft ondertussen het verslag van de avond dat iedereen de volgende dag in zijn mailbox vindt. De sfeer is aangenaam, open, er wordt veel gelachen en goed gekookt door jong en oud(er). Want het is een gemêleerd gezelschap. De gerechten en de wijnkeuze worden kort nabesproken, wie wil kan zijn zegje doen. En ook hier doet de running gag van de club de ronde: "Beter dan op de chefsavond". Het loopt op rolltjes. Om 22:30 uur komt het dessert door en kan het uitbuiken beginnen. Niemand heeft haast en er wordt lang nage tafeld.

Extra

De sfeer en de gang van zaken op de kookavond verschillen per brigade, zoals boven reeds aangeduid. Wat het meekoken bij deze brigade ook nog zo aantrekkelijk maakt is het diner binnen het diner: de borrelhap. Die is traditie en wordt bij toerbeurt verzorgd als een soort walking dinner van maar liefst vier gangen: ambachtelijke leverworst, kersto-

maatje met feta, haring, bruschetta met makreelsalade – heerlijke hapjes. En dan nog dit: bij iedere gang wordt brood geserveerd, niet zo culinair misschien, maar wel lekker is de overweging. Dat gaat zelfs zo ver dat de brigade zelf brood gaat bakken. Ze zoeken nog naar goede receptuur.

Peter Luijsterburg



Uit de oude doos Van de Kook oktober 1996

Op reis met je oestermes in je reistas. Ben te Raa neemt ons mee langs de kust van Bretagne. Hij geniet van de oesters, de Cancales, de Bêlons en de fines de claires aan de monding van de Seudre. De Nederlandse kusten bieden net zo'n scala aan schaal-en schelpdieren als de Franse. Het innovatieve Renaissancehotel organiseert nu een schaal-en-schelpdierfestival. Het gepeuter aan de dieren geeft een spannende dimensie aan een avondje uit. Niet goed vindt hij de wijze waarop de verse oesters worden geserveerd. Volgens Ben mogen rauwe oesters maar op één manier gepresenteerd worden: zoëven opengemaakt en met al het kostelijke vocht nog in de schaal.

In memoriam Ruud Prins. Hij kookte in de keuken van Cees Kockx en was lid sinds 1 januari 1985.

Jaap Hollenberg waagt zich aan een recept van pens.

'De Chef' is dit keer Bert Faessen. Toen 35 jaar. Via Maasbree is hij in 1989 bij de CCA terecht gekomen. Als de redactie hem vraagt wat hij veranderd wil zien binnen het clubgebeuren noemt hij

o.a. meer communicatie met andere keukens en verjonging van de club. Hij mist de opbouw van de menu's en de kennis van basistechnieken. 'De wijnen rond een tientje' waaronder Pinot Gris.

In de rubriek 'Koken en wetenschap' een artikel over wild marinieren en enige marinades. In de rubriek 'Besturalia' wordt aandacht besteed aan de CCN-examens.

De keukenverbouwing.

In juli en augustus heeft een flinke verbouwing plaatsgevonden. Er is veel geschilderd, leidingen zijn weggewerkt, nieuwe vloerbedekking op het entresol en de trap is voorzien van een leuning.

De wasplaats is verplaatst, de vernieuwing van tafels en stoelen en er is diverse keukenapparatuur aangeschaft.

De Jonghe Graef van Buren in Hilversum kreeg bezoek van Kees Faas in de rubriek 'Eten in'.

Joop Beerlage



Antwoorden TestKees (16)

vraag 1

Antwoord c is juist. Beide beweringen zijn juist

vraag 2

Antwoord c is juist. Oesters kunnen hooguit 1 week bewaard worden onder die omstandigheden.

Het nullen-systeem is een systeem, waarbij de nullen jaargroei-ringen zijn. Een kleine oester van 40-50 gram = 1 nul (1/0) – 1 jaar
Een oester van 60 -70 gram = 2 nullen (2/0) – 2 jaar etc. 5 jarige oesters worden ook wel

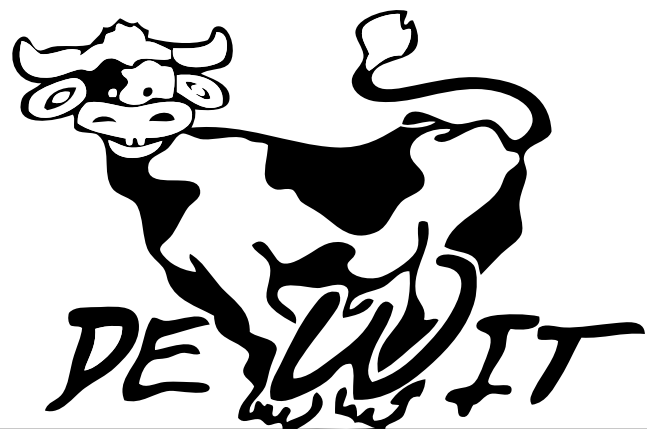
imperialen genoemd. Nog zwaardere oesters noemt men jumbo's of supers. Voor de Japanse oester (voornaamste kweekoester in West-Europa) geldt een andere indeling: klasse 1 = 100 -120 gram (het meest verkocht) klasse 2 = 70 -100 gram en klasse 3 = 50-70 gram.

Vraag 3

Antwoord b is juist. Antwoord a is fout omdat roestvrij staal goed bestand is tegen zuren en géén smaakstoffen aanneemt. Antwoord c is fout, omdat gietijzer gevoelig is voor zuren en als het valt snel kan breken.

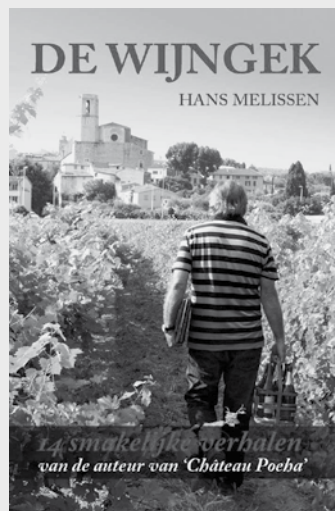
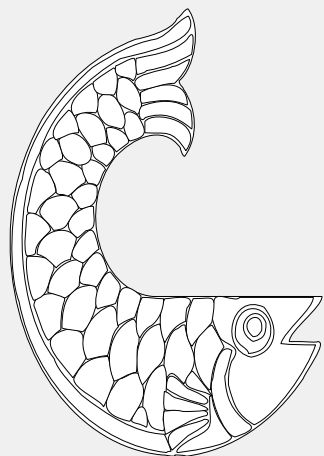
Vraag 4

Antwoord b is fout en daarom het juiste antwoord. Vissen krijgen hun omega-3 vetzuren van kleine plantjes in zee die fytoplankton heten. Zoetwatervissen hebben geen toegang tot dit plankton en bevatten te verwaarlozen hoeveelheden omega-3 vetzuren.



AMBACHTELIJKE SLAGERIJ

Wakkerstraat 13, 1097 CB Amsterdam, telefoon 020 665 3074



HANS MELISSEN

ADVISEUR IN (GE)SCHENKEN

hans@melissen.tv



MENSEN



Op bezoek bij: Wijnhandel Van Krimpen: weldadig gewoon

Zonder advertenties zou Van de Kook een ander aanzien hebben en waarschijnlijk een kort leven beschoren zijn. Reden genoeg voor de redactie de trouwe adverteerders eens nader in het zonnetje te zetten.

De advertentie in Van de Kook zegt het, what you see is what you get. Sober, geen poeha, heel direct in simpele bewoordingen: hier moet je zijn voor goede wijn tegen een kleine prijs. En al drie keer bekroond. Ga je naar de website dan zie je de wijnen. De directe, open stijl zonder pretenties is kenmerkend voor Wijnhandel Van Krimpen. Die vind je ook terug in de inrichting van de winkel: overal flessen wijn, maar ruim en niet overdadig met doorkijkjes naar de kelder en de proefruimten. Weldadig gewoon. Net als de omgang met de clientèle – ik moest even wachten – vriendelijk, geen grote woorden en ter zake, een verademing, hier ben je welkom.

Kees, Floris en Ton voeren het bedrijf. Kees en Floris zijn gediplomeerde vinologen, Kees is de bedrijfsleider, Ton de bezorger. Ze heten geen van allen Van Krimpen. Dat is de naam van de vorige eigenaar. In 2000 is het bedrijf overgenomen door Hans Hulsbergen. De vader van Gerard van Krimpen is het bedrijf al voor de oorlog begonnen. Ook op deze plek. Aanvankelijk als slijterij en later onder Gerard is het steeds meer een wijnwinkel geworden.

Filosofie

Van Krimpen vindt prijs-kwaliteit heel belangrijk. Goede wijn voor een goede prijs, het hoeft niet per se duur te zijn. Dat is ook



het grootste segment in het assortiment. Kees: "We willen mensen weg laten gaan met wat ze enigszins in gedachte hadden. Aan de andere kant willen we ze ook aan de hand nemen door de wijnwereld, ze verleiden: proef dit eens, dat eens. In het begin komen ze binnen met een bepaalde gedachte: die en die wijn in een bepaald prijssegment en als de wijn bevalt, komen ze vaak terug en dan willen ze ook uitproberen."

Assortiment

Van Krimpen is aangesloten bij Les Généreux, "een organisatie van samen importeerende kwaliteitswijnhandelaren verspreid over heel Nederland." En nog preciezer: "Een wijninkoopgroep zonder winstoogmerk. De aangesloten, onafhankelijke wijnhandelaren zijn mede-eigenaren en importeren direct uit wijngebieden over de gehele wereld." Mooie woorden op de site. Eigenlijk gewoon

Gezakt voor de remtest?

Typisch een (on)gevalletje voor ASN Almere



Markerkant 11-31 (ind.terr. Markerkant), 1316 AN Almere, tel.: (036) 53 34 626, www.asngroep.nl

B O L E N I U S

LUC & XAVIER

Maandag t/m vrijdag
Lunch binnenkomen
12.00 tot 15.00 uur
Diner binnenkomen
18.00 tot 22.00 uur

Zaterdag
Lunch binnenkomen
12.00 tot 16.00 uur
Diner binnenkomen
19.00 tot 22.00 uur

GEORGE GERSHWINLAAN 30, 1082 MT AMSTERDAM, 020 40 444 11, WWW.BOLENIUS-RESTAURANT.NL

een inkoopcombinatie dus. Maar wel een actie: één keer in de maand een vergadering met het proeven van wijnen; van februari tot en met april bezoek aan de grote wijnbeurzen in Europa en uiteindelijk een gezamenlijk proeven en stemmen of de wijn in het assortiment wordt opgenomen. Maar de individuele wijnhandelaar bepaalt zelf of hij de wijn ook in zijn eigen assortiment opneemt. Het overgrote deel van Van Krimpen's assortiment stamt uit de klassieke wijnlanden van Europa: Frankrijk, Italië en Spanje domineren. Op jaarbasis verkoopt Van Krimpen 40% Frankrijk en 40% Italië. Uit Duitsland en Oostenrijk vooral witte wijnen zoals Grüner Veltliner en Riesling. Buiten Europa in beperkte mate uit de Nieuwe Wereldlanden: Chili, Argentinië, Australië, Zuid-Afrika.

Bijzonder

De kracht van Van Krimpen zit in de mensen die er werken. Kees: "Het zijn open mensen, die makkelijk praten en van een praatje houden als mensen langs komen, casual gekleed, niet stijf. Ze kennen het assortiment, hebben de wijnen geproefd en maken het niet moeilijker dan het is. Wijn moet gewoon lekker zijn en toegankelijk, dat is het belangrijkste. Het moet niet afschrikken." De wijnen van het assortiment zijn nergens anders in Amsterdam te krijgen. En Van Krimpen heeft iets extra's: een eigen wijnhuis: Villa Trasqua in Toscane.

Service

Het leeuwendeel van de clientèle van Van Krimpen komt uit de horeca. De lijnen zijn kort. Kees: " 's Ochtends kunnen ze bellen, 's middags hebben ze de wijnen binnen. Het contact is heel persoonlijk, regelmatig gaan we even langs om een hapje te eten, we bellen of wippen even binnen. Veel horeca zit in een straal van 5 km. We hebben veel direct contact met onze klanten, we organiseren regelmatig proeverijen, continue zijn we bezig." Van Krimpen houdt twee keer per jaar een grote overzichtsproeverij van zo'n 50 à 60 wijnen. Entree acht euro, restaurant

Sent verzorgt lekkere hapjes. Eerstvolgende op 3 juni.

Vertrouwd

Van Krimpen heeft iets van een buurtwinkel. De deur staat altijd open, je kunt zo naar binnen lopen. Kees: "We hebben een goed samenwerkingsverband met verschillende zaken in de buurt: La Venta, de traiteur, Bakken met Passie, Duikelman. Als mensen in de winkel komen en ze willen weten waar bijvoorbeeld een goede slager zit, dan verwijzen we ze door.

Speciale aanbieding: op vertoon van VdK een Chianti Classico van het eigen wijnhuis van 12,95 voor 9,95.

Peter Luijsterburg

Wijnhandel Van Krimpen

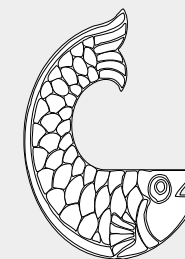
Frans Halsstraat 67

1072 BM Amsterdam

T 020-6716130 – E info@vkwijn.nl

www.vkwijn.nl

Culinaire webstekken



Cuisine Culinaire Amsterdam:
<http://www.ccnafd-amsterdam.nl/>

Cuisine Culinaire Nederland:
<http://www.c-c-n.nl/>

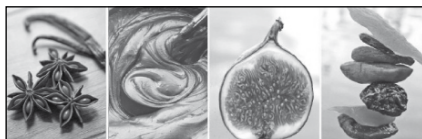
VAN SOEST AMSTERDAM CHOCOLATIER

Van Soest is gespecialiseerd in de heerlijkste huisgemaakte bonbons. Deze worden bereid met de meest verse en zuiverste ingrediënten.

Naast bonbons verzorgt Van Soest ook maatwerk voor de feestdagen, verjaardagen of relatiegeschenken. Alle producten kunnen worden voorzien van een logo of tekst die de chocolade een persoonlijke uitstraling geeft.

Voor persoonlijk advies, vragen of bestellingen kunt u altijd contact met ons opnemen of een bezoek aan de winkel brengen.

Utrechtsestraat 143, 1017 VM Amsterdam, Tel.020-6208025
www.vansoest-amsterdam.nl



E-mail nieuwsbrief van de Kook

Van de Kook verschijnt vier keer per jaar. Om de leden nog frequenter op de hoogte te brengen van actueel nieuws op gebied van eten, drinken en verenigingszaken wordt deze elektronische nieuwsbrief verspreid.

Ontvang je de e-mailnieuwsbrief nog niet?

Mail Jaap Hollenberg:

hollenberg@sara.nl



MENSEN

En wat doe jij? Herbert Zwanen

Herbert Zwanen heeft het chef-stokje onlangs overgenomen van Bill Kroon.

Wie is Herbert Zwanen?

Ik ben 43 jaar, 12½ jaar getrouwd met Patty. We zijn al 17 jaar samen, geen kinderen, wonen in Vijfhuizen in de Haarlemmermeer en ik ben van beroep zelfstandig management-trainer en adviseur. Ik ben bedrijfskundige en heb na het gymnasium gestudeerd op de Universiteit van Eindhoven.

Hoe lang ben je al bij de club?

Vanaf 2008. Ben gekomen op de avond van Bill Kroon.

Hoe ben je bij de club gekomen?

Via een vriend van mij die al lid was van de club. We kenden elkaar al jaren, lopen samen hard. Daarnaast hebben we nog een kookclubje met negen mensen waar wij beiden inzitten. Hij sprak al jaren zeer enthousiast over de cuisine culinaire Amsterdam en heeft mij toen een aantal keren uitgenodigd als gast en daardoor kon ik ervaren hoe het hier aan toe ging en heb er toen voor gekozen lid te worden.

Wat houdt jouw beroep in?

Wat houdt mijn beroep in? Ik richt mij op organisaties die projectmatig werken en dan moet je vooral denken aan zakelijke dienstverlening, gezondheidszorg en ICT dienstverlening. En wat ik doe, ik verzorg programma's, maatwerkprogramma's voor de betreffende organisaties, waarbij het gaat om een combinatie van trainen van leidinggevenden en medewerkers en adviseren en coachen met als doel dat hun manier van werken beter, sterker wordt. Waar moet je dan aan denken? Projecten kwalitatief nog





Lekker uit eten geweest?



Grote kans dat wij het vlees hebben geleverd.

Als mensen lekker eten, heeft men er een uitstekende kok en vrijwel altijd vlees van Fontijn. Fontijn is al jarenlang een gerenommeerde naam bij de betere Horeca gelegenheden. Koks vinden alles over het veelzijdige assortiment vlees en vleeswaren op onze website:

fontijn.eu

beter uitvoeren, projecten met een nog beter financieel resultaat. Kijk op dit moment naar de gezondheidszorg; het kan efficiënter, zakelijker, productiever. Het zijn meestal wat langlopende programma's van een half tot tweeënhalf jaar. In die tijd verzorg ik trainingprogramma's, adviseer ze, ondersteun bij het uitvoeren van projecten en coach personen. Leer ze hoe ze een project gericht en goed kunnen voorbereiden, hoe krijg je inzicht in het krachtenveld, wie hebben er allemaal invloed binnen de organisatie, wat is voor de opdrachtgever het meest van belang.

Moet je je voor elke klus inwerken door de specifieke kennis van het bedrijf eigen te maken?

De echte branche- en vakkennis zit altijd bij de mensen zelf en mijn toegevoegde waarde bestaat uit het adviseren, ondersteunen van de projecten. Ik voeg specifieke kennis en ervaring over projectmatig werken en projectmanagement daar aan toe. Daarbij hoort ook een stuk nazorg.

Wat vindt je leuk in je werk en wat niet?

Het aller-leukste in mijn werk is het samenwerken met individuele mensen, eruit halen wat er al inzit, wat door bijvoorbeeld onzekerheid of onbekendheid er nog niet uitgekomen is. Kortom: mensen te helpen te presteren in hun eigen werksituatie. Dat vind ik het aller-leukste. Of er dingen zijn die ik niet in mijn werk leuk vind, natuurlijk kom je ook minder aardige mensen tegen, maar daarbij is het voor mij van belang het doel voor de organisatie die je inhuurt voor ogen te houden. Ook is het uitdagend mensen die er anders over denken te motiveren en erbij te betrekken.

Je zult toch ook wel een voorkeur hebben voor bepaalde bedrijfsculturen; de mentaliteit in de ene branche zal je toch beter liggen dan in een andere?

Ja, en ik denk dat na 22 jaar dit werk gedaan te hebben het ook de reden is waarom ik voornamelijk in deze drie sectoren: zakelijke dienstverlening, gezondheidszorg en ICT

dienstverlening bezig ben. Daar pas ik het beste.

Wat is in de horeca je topervaring resp. je diepte-ervaring?

Onze topervaring van mijn vrouw en ik zit toch in de Spaanse keuken. Dat is de keuken die ons het meeste aanspreekt. Mijn diepte-ervaringen wil ik zeker niet koppelen aan één restaurant. Negatieve ervaringen komen meestal uit de dienstverlening, de bediening. Vooral de rijzende sterren die een snelle spurt maken, denken te snel dat ze er zijn. Helaas is het onze ervaring dat ze dan nog weleens de fout in gaan.

Wat beschouw jij als je culinaire topprestatie?

Wederom niet één enkele topprestatie, maar wij vinden – en dan praat ik toch ook weer over mijn vrouw en ik, omdat wij veel met z'n tweeën koken – dat of het nu een diner voor vrienden is, of voor een Kerstdiner het totale beleven van een diner: het bedenken van een menu, de inkopen doen, het koken etc. het elke keer weer interessant maakt.

Als de ingrediënten in je koelkast niet het probleem zijn en je krijgt onverwachts mensen, wat maak je dan het liefste klaar?

Dat wordt dan als hoofdgerecht in ieder geval een visproduct, een mooie pure vis, saus erbij, wat groenten, niet te complex, niet te veel verschillende smaken. Een mooie salade vooraf, bijvoorbeeld een Caesar salad en voor na de ijsmachine aanzetten, wat vers fruit erbij. Daarbij koken we graag uit de boeken van Gordon Ramsey.

Wat lust je absoluut niet?

Wat ik van kindsaf aan niet lustte, is kaas, maar dat probleem is inmiddels verholpen. Dat is heel geleidelijk gegaan. Het enige wat ik niet lust, is blauwe schimmelkaas. Wat is je favoriete ingrediënt?

Vis, vooral platvis. Ik vind tarbot, heilbot en griet prachtige vissen, waar we van alles bij kunnen bedenken.

Klein, maar raak

**Van de Kook heeft geen
miljoenenoplage maar wel lezers die
houden van eten, koken en uit eten
gaan. Ze weten tijd en geld voor hun
keuken, apparatuur, ingrediënten, wijn
en maaltijden goed te besteden.
Een uitgekiende doelgroep dus, altijd
uit op ontdekkingen en kwaliteit.
Helpt u ze aan goede ideeën?**

Adverteer in Van de Kook

Bel of mail Joop Beerlage
0297-287148
jmbeerlage@casema.nl



Wat heb je op de club geleerd?

Veel. Het voordeel van onze brigade is dat wij verschillende specialisten hebben. Bijvoorbeeld in de patisserie en drie professionele slagers. Van hen leer ik veel, vooral de verschillende wijzen van bereiden.

Heb je suggesties ter verbetering van de gang van zaken op de club?

Ik ben louter enthousiast en ik denk met mij onze hele brigade. Als ik zie wat de menucommissie, de wijncommissie levert elke maand, hoe het hier verzorgd is: de inkoop, de afwas, echt fantastisch!”

Peter Luijsterburg
Kees Faas



Eten in ...

Op de Ceintuurbaan op nummer 196 zit sinds 7 september 2011 restaurant Jaspers. De eigenaar Jasper Videler (31 jaar) is zijn carrière als 17 jarige begonnen in Amsterdam in La Rive bij Edwin Kats. Daarna heeft hij twee jaar gewerkt bij Interscaldes in Zeeland bij Jannes Brevet en daarna twee jaar in Beluga Maastricht. Kreeg daarna de vrije hand als chef-kok in Chocolat in Breda, waar hij volgens eigen zeggen ‘al het geleerde kon toepassen’. In Breda heeft hij drie jaar gewerkt. Op de vraag waar hij het meeste geleerd heeft zegt Jasper: “Toch wel bij La Rive; je komt daar als jongen van 17 jaar binnen en daar lopen totaal 35 koks rond, waarvan er 34 beter zijn dan jij. Het was daar een geoliede machine, wat zeker voor een onervaren kok een geweldig leerproces is.” Jasper eindigde in La Rive als poissonier.

In restaurant Jaspers staan twee koks in de keuken: Jasper zelf en Ki van de Ven. Ook Ki heeft in Beluga gewerkt, maar niet in dezelfde tijd als Jasper. Voor staat Nienke Hofkamp: maître en sommelier. Nienke



werkte bij Sophia van Ron Blaauw en was aan een nieuwe uitdaging toe.

De formule is volgens Jasper: een goed product voor een goede prijs-kwaliteitverhouding. Dit komt tot uiting in het feit dat een driegangenmenu (slechts!! red) € 38,- kost. De ambiance wordt als intiem ervaren. Tafels met grijs linnen dat prachtig combineert met de grijzen lambrisering tegen de muren. Boven de lambrisering witte muren, op de grond een lichte houten vloer. Mooie bloemstukken maken het geheel af. Vrijwel achter in de zaak bevindt zich de open keuken. Helemaal achterin is er een besloten ruimte waar groepen tot 14 personen terecht kunnen. Van het onderstaande menu kosten drie gangen € 38, vier gangen € 46, vijf gangen € 56, zes gangen € 66, zeven gangen € 76.

Menu

Bereidingen: pompoen, radijs, wortel en artissjok, met gerookte yoghurt en à la meunière gebakken zwarte koolvis met marjolein en hazelnoot

*

Gepocheerde Oester met een schuim van kokos, gember, Laos, sereh en rode peper

*

Consommé van paddenstoel en knolselderij met gestoofde ossenstaart, met beignet van kalfszwezerik, met lavas en croustons

*

Cannelloni van Tongschar met zacht gegaarde Canadese kreeft en bleekselderij, wortel en jus van kerrie

*

Rundersukade met gebakken witlof, aardap-

wijn & catering **Pasteuning**

Willemsparkweg 11
1071 GN Amsterdam
t: 020 6622455
f: 020 6715175
e: info@pasteuning.nl
www.pasteuning.nl

23^{ste} Proefschrift Wijnconours
Officiële verkiezing
Wijn van het Jaar

Winnaar categorie
Wijnspecialzaak | Slijterij
€ 5,01 t/m € 7,50 | Rood

Median Petit Verdot, Vic,
IGP Pays d'Oc, Frankrijk 2010

Prijs per fles € 6,50

Importeur Pasteuning, Amsterdam



KRANENDONK & HUPKES advocaten

Mr. L.Chr. Kranendonk

Advocaat en Procureur
Ondernemingsrecht, Arbeidsrecht, Familierecht

Office Center
Jozef Israëlskade 48-b
1072 SB Amsterdam

Postbus 22762
1100 DG Amsterdam

Tel: +31(0)20 6963000
Fax: +31(0)20 6964008
info@khp-advocaten.nl
www.khp-advocaten.nl



Jasper Videler en Nienke Hofkamp

pelknoflookmousseline met zwarte peper,
crème van pastinaak, en paddenstoelen
*

Selectie van kazen
*

Parfait van griesmeel, rozemarijn en vanille,
met vijg, mousse van kastanjes en vinaigrette
van Beaume de Venise

Jasper heeft voor ons een recept van een
Wildpaté

250 g wildpoulet
250 g buikspek (rauw)
8 g kleurzout
2 laurierblaadjes
2 jeneverbessen
1 stuk steranijs
2 glazen port
1 glas rode wijn
1 tl gekneusde peperkorrels

Doe alle ingrediënten bij elkaar en laat mini-
maal 24 uur marineren.
Doe het vlees plus overige droge bestandde-

len in een zeef en draai deze twee keer door
de grove plaat van de gehaktmolen. Laat het
uitgelekte vocht van de marinade inkoken.
Het gehakt gaan we nu aanmaken met de
volgende ingrediënten: 2 eieren, 125 gram
bloem, 125ml melk en de ingekookte mari-
nade.

Bekleed een terrinevorm met een inhoud
van 3/4 liter met vers vetspek en vul deze
met het aangemaakte gehakt. Bak de paté au
bain marie af op 120° tot 70° kerntempera-
tuur. Laat de paté minimaal 12 uur afkoelen
(geduld!!!!) alvorens je hem los maakt. Snijd
de paté in plakken en serveer met uiencom-
pote, briochebrood en salade van witlof. Erg
lekker!!

Eet smakelijk
Kees Faas

Restaurant Jaspers
Ceintuurbaan 196,
1072 GC Amsterdam
020-4715233
www.restaurantjaspers.nl

Kookagenda 2012

Kookagenda 2012											
	jan 2012	feb 2012	mrt 2012	apr 2012	mei 2012	jun 2012	sept 2012	okt 2012	nov 2012	dec 2012	
Herbert Zwanen	ma	09-jan	06-feb	05-mrt	02-apr	07-mei	04-jun	27-aug	24-sep	22-okt	19-nov
Bloemer/Groot 10:30 u	di	10-jan	07-feb	06-mrt	03-apr	08-mei	05-jun	28-aug	25-sep	23-okt	20-nov
Cees Kochx	di	10-jan	07-feb	06-mrt	03-apr	08-mei	05-jun	28-aug	25-sep	23-okt	20-nov
Leon Maas	wo	11-jan	08-feb	07-mrt	04-apr	09-mei	06-jun	29-aug	26-sep	24-okt	21-nov
Antoon Weyer / Kees Faas	do	12-jan	09-feb	08-mrt	05-apr	10-mei	07-jun	30-aug	27-sep	25-okt	22-nov
Franny Blauwendraat	vr	13-jan	10-feb	09-mrt	06-apr	11-mei	08-jun	31-aug	28-sep	26-okt	23-nov
	za										
Willem van Liere	zo	15-jan	12-feb	11-mrt	08-apr	13-mei	10-jun	02-sep	30-sep	28-okt	25-nov
Rob de Haas	ma	16-jan	13-feb	12-mrt	09-apr	14-mei	11-jun	03-sep	01-okt	29-okt	26-nov
Jack Tazelaar	di	17-jan	14-feb	13-mrt	10-apr	15-mei	12-jun	04-sep	02-okt	30-okt	27-nov
Areti Botoraki 10:30 u	wo	18-jan	15-feb	14-mrt	11-apr	16-mei	13-jun	05-sep	03-okt	31-okt	28-nov
Rob Berkhout	wo	18-jan	15-feb	14-mrt	11-apr	16-mei	13-jun	05-sep	03-okt	31-okt	28-nov
Chesavond	do	19-jan	16-feb	15-mrt	12-apr	17-mei	16-aug	06-sep	04-okt	01-nov	29-nov
Ben te Raai	vr	20-jan	17-feb	16-mrt	13-apr	18-mei	15-jun	07-sep	05-okt	02-nov	30-nov
	za										
	zo										
André van der Woude	ma	23-jan	20-feb	19-mrt	16-apr	21-mei	18-jun	10-sep	08-okt	05-nov	03-dec
Bert Faessen	di	24-jan	21-feb	20-mrt	17-apr	22-mei	19-jun	11-sep	09-okt	06-nov	04-dec
Paul van Krecel	wo	25-jan	22-feb	21-mrt	18-apr	23-mei	20-jun	12-sep	10-okt	07-nov	05-dec
Hans Melissen	do	26-jan	23-feb	22-mrt	19-apr	24-mei	21-jun	13-sep	11-okt	08-nov	06-dec
Rob v.d. Mark	vr	27-jan	24-feb	23-mrt	20-apr	25-mei	22-jun	14-sep	12-okt	09-nov	07-dec
	za										
Julia Krom	zo	29-jan	26-feb	25-mrt	22-apr	27-mei	24-jun	16-sep	14-okt	11-nov	09-dec
Wim Kuifjik	ma	30-jan	27-feb	26-mrt	23-apr	28-mei	25-jun	17-sep	15-okt	12-nov	10-dec
Piet Hein Bloemer	di	31-jan	28-feb	27-mrt	24-apr	29-mei	26-jun	18-sep	16-okt	13-nov	11-dec
Casper de Groot	wo	01-feb	29-feb	28-mrt	25-apr	30-mei	27-jun	19-sep	17-okt	14-nov	12-dec
Johan Gemser	do	02-feb	01-mrt	29-mrt	26-apr	31-mei	28-jun	20-sep	18-okt	15-nov	13-dec
Tom Kapreijn	vr	03-feb	02-mrt	30-mrt	27-apr	01-jun	29-jun	21-sep	19-okt	16-nov	14-dec
ALV	za									03-nov	