





Simple Smart Cooking

- INHOUDSOPGAVE -

VOORWOORD 8

HAROLD HAMERSMA 10

AARDAPPEL 12

AARDBEIEN 24

APPEL 38

AUBERGINE 52

CHOCOLADE 64

CITROEN 78

EIEREN 90

GRANEN EN PEULVRUCHTEN 104

KIP 116

KNOLLEN EN WORTELS 130

PASTA 144

RUND EN KALF 158

SCHAAL EN SCHELPDIEREN 170

UIEN 184

VARKEN 196

VIS 210

ZUIVEL 224

DANKWOORD 240

RECEPTENREGISTER 242

INDEX 248



Julius

MUD JEANS
COTTON LEASE



Julius Jaspers
- VOORWOORD -

Smart cooking Natuurlijk leg ik het nog een keer uit, wat is dat smart cooking nu precies? Goed voorbereiden, de zogenaamde *mise en place*, en dan elk gerecht in vijf minuten afmaken zodat je veel tijd aan je gasten en misschien wel aan jezelf kunt besteden. Want... lieve kokers, het draait allemaal om plezier, warmte, gezelligheid en als er dan ook nog lekker eten is dan is het helemaal top. Sterrenniveau hoeft echt niet – dan moet je vooral uit eten gaan – gewoon lekker, niet te ingewikkeld en niet te veel werk, zeker niet wanneer je huis vol met vrolijke mensen zit.

Boek 1-2-3 Op mijn allereerste boek staat geen nummer, 1 of zo, en na de derde ben ik daar ook maar mee gestopt, met die nummers. Dat is overigens nog wel een mooi verhaal met dat eerste boek, *Smart Cooking*... Na jaren zeuren van familie, vrienden en totaal onbekenden heb ik mijn leukste recepten uit mijn traiteurstijd opgeschreven en mijn vriend Dennis gevraagd daar wat foto's bij te maken. Dennis had nog nooit eten gefotografeerd, ik nog nooit een boek gemaakt dus dat ging meteen prima. Een jaar na het uitkomen van *Smart Cooking* stuurt mijn toenmalige distributeur een exemplaar naar de *Tip Culinair* (nu *Delicious*) want die organiseerden destijds de Kookboek van het Jaar-verkiezing.

Gouden Garde Ik won de Gouden Garde, en de bij Duikelman gekochte en goud gespoten garde werd uitgereikt op de redactie van de *Tip Culinair*. Geen wild feest, eigenlijk was er geen kip behalve mijn accountmanager van Waanders (die toevallig nu mijn uitgever is) en een fotograaf van het ANP. De rest is history, de foto werd geplaatst in alle kranten en de telefoon stond roodgloeiend voor een tweede druk en een nieuw boek, dat er prompt kwam.

Simple smart cooking Na *Smart Cooking* 1-2-3, een *Magimix*-boek, een *Light*-versie, een studentenboek, een 'best of' en een *BBQ*-boek had ik zin in een boek met simpele gerechten met een beetje ouderwetse smaken. Ingedeeld op basisingrediënt, vijf echte recepten en vijf tips om dat basisingrediënt lekker te maken. *Simple as that!* Enkele gerechten figureren regelmatig op de menukaarten van mijn restaurants *Julius bar&grill* en *Happyhappyjoyjoy*, maar de meeste zijn gemaakt om lekker thuis te bereiden.

De *Smart Cooking*-liefhebbers weten het ondertussen, maar ik blijf roepen: 'Omring jezelf met goede ingrediënten, open de flessen en ga lekker koken...'

Julius



AARDBEIENSOEP

MET PEPER EN CITROENKOEKJES

6 personen

Juist aardbeien met een klein plekje doen het extreem goed in deze soep. Zo hebben ze nog meer smaak.

140 g boter

90 g poedersuiker

40 g gemalen amandelen

zout

2 citroenen, alleen rasp

1 ei

1 eidooier

230 g bloem

150 ml water

150 ml rosé

100 g suiker

50 g amandelsiroop

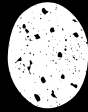
10 g gekneusde roze peperkorrels

500 g aardbeien

- 1 Klop de boter in de keukenmachine zacht en meng er al draaiende de poedersuiker, amandelen, een snufje zout, de citroenrasp, het ei en de dooier doorheen. Voeg daarna beetje voor beetje de bloem toe. Draai het geheel tot een bal en leg het een nacht koud weg.
- 2 Rol het deeg uit totdat het 2,5 centimeter dik is en snijd het tot repen van 1x8 centimeter. Prik de repen in met een vork en zet ze nog 20 minuten in de koeling.
- 3 Bak de koekjes los van elkaar 5 minuten in een op 210 °C voorverwarmde oven. Bestrooi ze met wat poedersuiker en bak ze nog 8 minuten op 180 °C. Laat ze afkoelen.
- 4 Breng de rosé aan de kook, laat de alcohol 2 minuten koken en meng het vervolgens met het water, de suiker, amandelsiroop en roze peperkorrels. Laat afkoelen.
- 5 Was de aardbeien, laat ze goed uitlekken, verwijder de kroontjes en snijd ze in vieren.
- 6 Meng de aardbeien met het rosémengsel en laat ze minimaal 2 uur infuseren.

hoofdstuk 7

- HOOFDINGREDIËNT -



EIEREN

Een hoofdstuk vol recepten met ei als hoofdingrediënt... Daar mag advocaat absoluut niet in ontbreken, ik ben verslaafd aan het spul. 's Avonds als iedereen naar bed is sluipt ik wel eens naar de vriezer, bol slagroomijs, twee verpulverde chocolade digestivo's erdoor en een goede scheut advocaat. Anderen nemen een slaappil, laat me!





PAVLOVA

————— *6 personen, maar altijd tekort* —————

Weer een andere vriendin staat met regelmaat met een pavlova voor de deur, zo'n grote ronde, belegd met witte chocolade, geslagen room en veel zomerfruit. Onderstaand recept is bizar veel voor zes personen, maar je zult zien dat de pavlova op gaat.

8 eiwitten	200 g aardbeien, in vieren
snuf zout	125 g bramen
50 g poedersuiker	125 g frambozen
150 g witte chocolade	125 g aalbessen
500 ml slagroom	125 g blauwe bessen
50 g poedersuiker	

- 1 Klop de eiwitten in een brandschone kom met zout en suiker tot stijve pieken. Pas goed op: net als met slagroom kun je met eiwitten ook te ver gaan...
- 2 Verdeel het eiwit met een paletmes over een met bakpapier beklede bakplaat in de gewenste vorm. Ik doe altijd gewoon rond, en gebruik een kwart van het eiwit om er met behulp van een spuitzak een rand op te zetten. Zo krijg je een soort bak.
- 3 Bak de pavlova in een voorverwarmde oven op 100 °C in een ruim uur bijna gaar. Hij mag best nog een beetje chewy zijn in het midden van de rand. Laat dan afkoelen.
- 4 Smelt de witte chocolade au bain-marie en smeer hier de bodem van de afgekoelde pavlovabak mee in.
- 5 Klop de slagroom stijf met de poedersuiker en vul hier de bak mee.
- 6 Bedek de slagroom met de gemengde rode vruchten en ga zo snel mogelijk eten.



DEVILED EGGS

MET BIET

— *12 eieren, ofwel 24 halve...* —

1 rode biet, geschild en in vieren
250 ml appelciderazijn,
plus 3 el extra
1 el suiker
2 tl zout
12 eieren, hardgekookt en gepeld
150 g mayonaise

10 takjes dragon,
alleen de blaadjes
1 tl ansjovispasta
zout
¼ tl zwarte peper
1 groene chilipeper, in ringetjes
zout en peper

- 1 Meng de biet, azijn, suiker, het zout en een liter water en breng het aan de kook. Haal van het vuur en laat 10 minuten afkoelen.
- 2 Leg de eieren in het azijn-water-bietmengsel en laat minimaal 3 uur 'marineren'. Een hele nacht is nog beter (hoe langer hoe donkerder).
- 3 Haal de eieren uit het vocht, halveer ze en verwijder de dooiers.
- 4 Meng de dooiers met drie eetlepels azijn, de mayonaise, dragon en ansjovispasta en draai glad in de keukenmachine.
- 5 Breng op smaak met zout en peper en vul er de halve eieren mee. Een spuitzak is ideaal voor dit werk!
- 6 Marineer de chiliringetjes 15 minuten in azijn, suiker en zout, giet ze af en garneer er de eieren mee.

LEKKER MAKEN

Geen echte recepten, meer een leidraad in de zoektocht naar lekker!

1. Mayonaise. Vul een hoge en smalle maatbeker met twee eidooiers (de thrillsekers nemen twee hele eieren, maar de kans dat de mayo wat dun blijft is aanwezig), een lepel dijonmosterd, een borrelglas wittewijnazijn en 200 milliliter zonnebloemolie, in die volgorde! Zet een staafmixer voorzichtig op de bodem van de maatbeker en zet 'm op de hoogste stand. Als je ziet dat de beker vanaf de bodem langzaam egaal van kleur wordt, trek je de staafmixer rustig naar boven. Breng dan pas op smaak met zout en peper.

2. Gekookt ei. Voor op de sla! Zet een ei in koud water op het vuur en haal er weer vanaf als het water kookt. Zet de klok op 7 minuten en laat het ei daarna schrikken onder koud water. Perfect eitje voor over de sla!

3. Gefrituurd ei. Verwarm zonnebloemolie in een kleine sauspan tot 160 °C. Houd de pan scheef en laat hier vanuit een kommetje een dagvers ei (zonder schil!) in glijden. Begin direct met een lepel de zijkanten van het ei naar de dooier te duwen en arroseer (overgiet) het ei met de olie. Wacht tot het ei helemaal dicht is en de onderkant bruin is gefrituurd. Haal het ei uit de olie en leg direct met de bruine kant boven op een stukje keukenpapier. Bestrooi met zout en peper en serveer.

4. Gepocheerd ei. Er zijn twee varianten: de stille en de wilde. Beide gevallen hebben ruim kokend water nodig met een flinke scheut azijn. Bij de stille giet je vanuit een kommetje een dagvers ei (zonder schil!) in het water en vorm je met twee houten lepels de witte eirandjes een beetje om de dooier heen. Bij de wilde zorg je dat door roeren er een kolk in het water komt waar je het ei vanuit het kommetje in laat glijden. Controleer de garing door het ei er even uit te halen, wil je het ei harder dan gaat het nog even terug. Als het ei gaar genoeg is leg je het in ijswater om het kookproces te stoppen. De kans dat het ei een beetje naar azijn smaakt is aanwezig, verwarm dus vlak voor het serveren een pannetje water met wat zeezout en leg daar de eieren nog een minuutje in. Als je het ei met een schaar wat fatsoeneert scoor je meer punten!

5. Vanillesaus. Snijd een vanillestokje in de lengte door, schraap het merg eruit, breng zaadjes en stokje met 400 milliliter melk tegen de kook aan en laat een half uur trekken. Verwijder het stokje en passeer de melk door een zeef. Klop vier dooiers op met 75 gram suiker en meng al roerend rustig met de warme melk. Laat nog even doorgaren op een zacht vuur, maar zorg ervoor dat de saus niet boven de 50 °C komt en gaat schiften. Laat afkoelen met een stukje plasticfolie direct op de saus zodat je geen vel krijgt.

WIJNTIPS

Eieren jagen de wijnliefhebber op kosten. Maar na de rekening te hebben betaald, wordt het vervolgens wel genieten. Bij bijna elke eibereiding is champagne brut of een blanc de blancs de gedoodverfde favoriet. Maar ja, champagne is dan ook een soort vinologische Haarlemmerolie. Het past bijna overal bij. Gaat dat het budget te boven? Kies een goed mousserend alternatief. Daarvan zijn er steeds meer beschikbaar. Maar moet het per se bruisen? Nee. Chardonnay tikt eveneens graag een eitje. Zo ook sauvignon blanc en pinot blanc. Maar attentie: ei en eiken worden - ondanks de klinkerovereenkomsten - geen vrienden. Kijk daarom even op voor- of achteretiket of er al dan niet sprake is van oak, *fût de chêne* of *barrique*. Eitje toch?

SPAGHETTI VONGOLE

6 personen, voorgerecht

De uitdaging was om tijdens het Amstel Zomerfestival, in de volksmond beter bekend als Ouderkerk Culinaire, voor driehonderd man warme pasta te maken, à la minute bereid, in een uurtje... De oplossing zat hem in onderstaand recept en twee van die grote paellaschalen op branders, en niet te vergeten de assistentie van Isabel en Max. Als een jecko gingen we... iedereen blij!

300 g spaghetti van De Cecco, no. 7	12 ringetjes chilipeper, droog
100 ml water	300 ml tomatensaus
100 ml witte wijn	100 ml kokkelvocht
1 kg verse vongole, goed gespoeld	¼ bos peterselie, gehakt
100 ml olijfolie	zout en peper
20 g knoflook, geraspt	

- 1 Breng een pan met kokend water met zout aan de kook en kook hier de spaghetti in. Spoel koud af onder de kraan.
- 2 Breng water met witte wijn aan de kook en kook hier de schelpen in. Regelmatig omroeren en deksel op de pan houden, 3 à 4 minuten moet genoeg zijn.
- 3 Giet het kookvocht af, zeef het, en laat de schelpen afkoelen.
- 4 Verwarm de olie en bak hier zacht de knoflook en de chilipeper in aan.
- 5 Voeg tomatensaus en kokkelvocht toe en breng aan de kook.
- 6 Laat iets indikken en breng op smaak met zout en peper.
- 7 Verwarm de pasta in de saus, voeg last minute de kokkels toe en laat nog even doorwarmen.
- 8 Roer de peterselie door de pasta en serveer direct.

Hieronder nog even de hoeveelheden voor die 300 man, fluitje van een cent!

21 kg spaghetti, no. 7	8333 ringetjes chilipeper, droog
4,2 l water	25 l tomatensaus
4,2 l witte wijn	6250 ml kokkelvocht
40 kg vongole	21 bossen peterselie, gehakt
6,2 l olijfolie	zout en peper
1250 g knoflook, geraspt	



UIENTAART

taart met een doorsnede van 21 cm

300 g kleine uitjes,
schoon en doormidden
50 g boter

30 g honing
200 g bladerdeeg, uitgerold* tot
een plak van 23 cm doorsnede

- 1 Stoom de uien in 15 minuten gaar. Laat afkoelen.
- 2 Laat de boter smelten in een koekenpan met een doorsnede van 21 centimeter die in de oven past (denk aan de steel) en bak hierin de uien aan. Voeg honing toe en laat de uien zachtjes karamelliseren op de doorgesneden kant.
- 3 Draai de uitjes om, bedek de pan met het bladerdeeg en bak de taart in 15 minuten af in een voorverwarmde oven op 200 °C.
- 4 Laat de tarte Tatin, want dat heb je zojuist gemaakt iets afkoelen, maak de randen van het deeg los van de pan en draai het geheel om. Serveer warm of lauwwarm.

* Voor de zekerheid, maar ik weet dat je het weet... Rol het bladerdeeg uit met een deegroller en bestuif met wat bloem zodat het niet gaat plakken. Druk de randen goed aan en plak eventueel met wat water vast aan de pan.





POFFERTJES

MET SPEK EN STROOP, EN MET KAAS EN PICCALILLY

————— *6 personen* —————

Eindelijk was het zover, René Redzepi, destijds chef nummer 1 van de wereld, maakte zijn opwachting bij *Topchef*. Wat te doen...? Poffertjes natuurlijk, want toevallig weet ik dat die uit Scandinavië komen. Weliswaar zijn ze daar iets groter, en heten ze aebleskiver, maar wat een goed idee. We deden er drie voor, alle hartig, en binnen een half uur (René had een beetje haast) hadden we de acht kandidaten op de lijn. Een waanzinnig feest, wat eigenlijk volledig voorbijging aan de bescheiden chef.

30 g boter op kamertemperatuur
30 g poedersuiker
2 eieren
250 g zelfrijzend bakmeel
250 ml melk
75 g stroop

6 takjes tijm
50 g spekdobbelsteentjes
(heel klein)
50 g piccalilly, glad*
50 g Old Amsterdam, fijngeraspt
zout en peper

- 1 Klop de boter met de poedersuiker romig.
- 2 Klop er één voor één de eieren door.
- 3 Schep het zelfrijzend bakmeel, gemengd met zout en peper, door het beslag.
- 4 Voeg de melk toe en zorg dat je een beslag krijgt zonder klontjes. Vul een spuitflesje met het beslag.
- 5 Verwarm de stroop en laat hier de tijm 15 minuten in trekken.
- 6 Bak de spekdobbelsteentjes krokant uit en laat uitlekken op keukenpapier. Meng spek met siroop, en piccalilly met kaas.
- 7 Verwarm een poffertjesplaat goed voor en zorg dat hij vet is.
- 8 Spuit beslag in de gaatjes van de plaat totdat het niveau gelijk is aan de plaat en duw hier direct de vulling van spek of kaas in. Spuit eventueel nog wat beslag op de vulling. Draai de poffertjes om als de onderkant mooi bruin is en serveer als ze helemaal gaar zijn.

* Ik neem zelf altijd Kesbeke-piccalilly en haal daar even het mes door, dan vult het iets makkelijker de kleine poffers.









Julius Jaspers
- DANKWOORD -

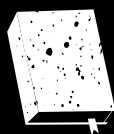
Bedankt... Alain, Andoni, Aram, Arjan, Arjen, Auguste, Bart Jan, Bert, Bousse, Chewie, Chivite, Christine, David, Dennis, Dominique, Elke, Emmanuel, Eric, Ferry, Fred Gertjan, Gijs, Han, Harold, Hidde, Isabel, Jöel, Joost, Joris, Julia, Marieke, Max, Michel, Niels, Oger, Okky, Oos, Pip, Pluk, Ramon, René, Robert, Ron, Sanne, Stefan, Stéphanie, Tessel, Thomas, Wessel, Wisse, Yolanda...

Zonder jullie was er een totaal ander boek gekomen, en wie weet, misschien wel helemaal geen boek. Dank, dank, dank!

Ten slotte... Ik heb dit boek grotendeels in Spanje (Cadaquès) geschreven op mijn oude, vertrouwde MacBook Air. Dennis heeft natuurlijk alle foto's gemaakt met zijn oude, vertrouwde Nikons. Isabel heeft enorm bijgedragen aan de styling, Oger aan de afvoer van de gerechten, en Aram heeft als vanouds lekker staan koken. Alle foto's zijn bij ons thuis gemaakt, met uitzondering van de uienringen van Remco in Julius bar&grill, op eigen servies en voornamelijk buiten (vanwege het licht).

En dan nog... In augustus 2015 heb ik samen met Bert in Amsterdam een nieuw restaurant geopend, Happyhappyjoyjoy, Aziatisch streetfood, te lekker. Komt ook een boek over. Volgend jaar!





Simple Smart Cooking
- RECEPTENREGISTER -

- A**
Aardbei met kastanje **36**
Aardbeien met yoghurtmousse, citroen en hazelnoten **28**
Aardbeien shortcake **34**
Aardbeienjam **36**
Aardbeiensalade met peper en mozzarella **36**
Aardbeiensoep met peper en citroenkoekjes **31**
Advocaat **94**
Appel, gekonfijt met tandoori **44**
Appelbrood **44**
Appelchutney **50**
Appelcrumble in 10 minuten **50**
Appels uit de oven **47**
Appelstroop **50**
Aubergine *Topchef* **60**
Aubergine-mariné **62**
Auberginepuree (zaalouk) **62**
- B**
Baba ganoush **62**
Bakken vanuit gekookt **22**
Bakken vanuit rauw **22**
Balsamico-aardbeien **36**
Bun cha' **208**
- C**
Caponata **61**
Cashewcouscous **109**
Cassoulet **205**
Chewie-saus **194**
Chicken fingers met honing-dillesaus **128**
Chocolade aardbeien **76**
Chocolade cheescakebrownie **227**
Chocolade crème brûlée **76**
Chocolade ganache **76**
Chocoladeflikken **76**
Chocoladefondanttaart **76**
Chocoladepizza **75**
Chocoladesoufflé **73**
Citroencondiment **88**
Citroenboter **88**
Citroen-schuimtaartje **81**
Confit van eend **128**
Coquille-currysaus **179**
Coquilles Saint-Jacques, met knoflook, soja en Parmezaanse kaas **182**
Coquilles uit de olie met bloemkoolcrème en hazelnoten **173**
Coulis van aardbei **36**
Crostata van ricotta **229**
Croziflette **156**
Crushed potatoes **22**
Curry van aubergine en doperwten **58**
Curry van koolrabi **142**
- D**
Deviled eggs met biet **99**
Dorade met een bouillabaisse-saus **218**
Dulche de leche **238**
- E**
Eend met appel **43**
Ei-truffelsalade **100**
Escalivada **62**
Eton mess met citroencrème **32**
- F**
Financiers (ofwel kleine cakejes) **93**
Flourless chocolate cake **70**
Fricassée van kip **125**
- G**
Gebakken appel met hangop van yoghurt, specerijensiroop en een kletsopje **41**
Gebakken aubergine met korianderpesto **55**
Gefrituurd ei **102**
Gefrituurde garnaaletjes **182**
Gefrituurde uienringen **187**
Gefrituurde sjalot **194**
Geglaceerde worteltjes **142**

Gegratineerde mosselen met chorizo **175**
 Gekonfijte citroenschil (zoet) **88**
 Gekonfijte citroenschil (zout) **88**
 Gekonfijte knolselderij **142**
 Gekookt ei **102**
 Gele curry met kip **128**
 Gepocheerd ei **102**
 Gestoofde venkel met citroen **84**
 Gevulde uien **193**
 Good old-fashioned appelmoes **50**
 Goujonettes van tong **222**
 Granola **107**
 Gratin van reuzemacaroni **147**
 Grote garnalen met saus van munt en yoghurt **176**

H

Havermoutkoekjes **114**

I

Iers sodabrood **114**
 In bier gestoofde varkenswang **199**
 In olie gegaarde diamanthaas met 'pot-au-feu' van groente en mosterdsaus **164**

K

Kaaskroketjes **238**
 Kalfsjus **168**
 Kippenbouillon Thomas **119**
 Kippendij in spicy uien **189**
 Klassieke kippenragout **121**
 Knolselderij in zout **142**
 Kokoskoekjespudding
 Glaciers **230**
 Koreaanse auberginesalade **57**
 Krabsalade **183**
 Kreeft koken **182**
 Krokante aardappeltorentjes **20**
 Krokante kalfssukade **161**

L

Lait chaud **238**
 Lamellen van kabeljauw met gestoofde venkel en sauce Gribiche **213**
 Lasagna classic **156**
 Lemon bars **83**
 Lemon milano met gesuikerde citroen **87**
 Lemon posset **83**
 Lemonade **88**
 Linzensoep **113**
 Lopende chocoladecake met crème van amarenekersen **68**

M

Mac & Cheese **149**
 Mayonaise **102**
 Meatloaf **168**
 Melanzane fritte **62**
 Met Hamka's gepaneerde kip, **128**
 Met zeevruchten gevulde schelpen **180**
 Mouclade, **182**
 Mousse van kippenlevers **129**
 Mousseline van aardappel 'Robuchon' **22**

N

Noedelsoep **157**

O

Oosters gestoofd big met tomatenjam **201**
 Open ravioli van gamba **154**

P

Pappardelle carbonara **156**

Pappardelle van oerwortel in zoetzuur **135**
 Parmentier met eend **15**
 Patatas bravas **18**
 Paupiette van kalf in kool, met matignon **166**
 Pavlova **97**
 Penne met bergkazen en truffel **156**
 Pickled mosterdzaad **163**
 Piepkuiken uit de oven **122**
 Pilavrijst **114**
 Pizzadeeg **75**
 Pluk's potatoes **22**
 Poffertjes met spek en stroop, en met kaas en piccalilly **235**
 Pommes fondant **20**
 'Pot-au-feu' van groente **161**
 Puree van pastinaak **142**

Q

Quenelle de brochet sauce Nantua **220**
 Quinoa in sardienbouillon **112**
 Quinoa met panzanella **114**

R

Remoulade van knolselderij, met gerookte zalm en zalmeitjes **140**
 Rijstkroketten **114**
 Rijstebrij met citrus en advocaat **233**
 Rillettes van makreel **222**
 Risoni-salade *Topchef* 2011 **153**
 Rode en gele biet met piccalilly van pastinaak **137**
 Rollade gevuld met dragon **208**
 Runderjus **168**
 Runderwang in rode wijn **167**
 Rundvlees in rode curry (penang neua) **168**
 Russische salade **17**

S

- Salade Niçoise met bulgur **111**
- Sauce Nantua **221**
- Seafood bolognese **215**
- Sjalot gefrituurd **194**
- Soubise **192**
- Spaghetti vongole **150**
- Stokviskroketjes **222**
- Sugo bolognese **168**

T

- Taartje van Fourme d'Ambert en peer **238**
- Tempura van bacon **208**
- Thaise ballen **208**
- Toffee apples **50**
- Tomatenjam **201**

U

- Uiencompote **194**
- Uiensaus **194**
- Uiensoep **194**
- Uientaart **190**

V

- Vanilleroomijs **238**
- Vanillesaus **102**
- Varkensbuik met gestoofde groentes **204**
- Varkensprocureur in zout, met vinaigrette van varken **202**
- Velouté van knollen en truffel **133**
- Virginia baked ham **208**
- Viskoekjes **222**
- Vitello mosterd **163**

W

- Waldorfsalade **124**
- Wentelteeftjes van suikerbrood met aardbeien en lemmon posset **27**
- Worteltjestaart **138**

Y

- Yoghurt met witte chocolade en pistachenootjes **67**

Z

- Zalm en pappilotte **217**
- Zalm, kortgerookt **222**







Simple Smart Cooking -INDEX-

A

aalbessen 97
aardappel 13, 15, 17, 18, 20, 22, 23, 128, 217, 222, 244
aardbei 25, 27, 28, 31, 32, 34, 36, 37, 76, 97, 227, 243, 245
aardpeer 131, 133
abrikoos 230
advocaat 91, 94, 233, 243, 244
afschuimen 121, 168
agar agar 36
aglianicrodruif 63
albariño 23, 183, 223
amandelen 31, 36, 41, 81, 107
amandelolie 202
amandelpoeder 93, 229
amandelsiroop 31
amarene-kersen 68, 244
Amoramosterd 111
ansjovisfilet 61, 124, 163
ansjovispasta 99
appel 39, 41, 43, 44, 47, 51, 124, 142, 243
appelciderazijn 99
appelsap 36, 44, 50
arboriorijst 192
Arroseren 217
au bain-marie 22, 67, 68, 73, 76, 97, 227
aubergine 53, 55, 57, 58, 60, 61, 62, 63, 243, 244
augurk 17, 163, 213
automaatsuiker 73, 83, 233

B

bacon 166, 208, 245
bakpapier 15, 32, 76, 97, 107, 114, 213, 217, 238
bakpoeder 34, 44, 138
baksoda 34, 114, 138
balsamicoazijn 15, 36, 60, 111, 238
banyuls 77, 239
barsac 37
basilicum 36, 60, 168, 208
beaujolais 129, 169, 195, 209
Beemsterkaas 193
beereauslese 37, 51, 89
bieslook 153, 164, 238
bietenstroop 50
bladerdeeg 190, 238
blanc de blancs 103
blauwe bessen 97
bleekselderij 61, 113, 124, 166, 167, 175, 215, 221
bloem 31, 34, 41, 44, 46, 55, 62, 68, 75, 75, 76, 81, 83, 93, 114, 121, 128, 137, 138, 149, 156, 167, 187, 190, 194, 205, 208, 220, 221, 222, 227, 229
bloemkool 137, 173, 179, 243
boerenbrood 163
boerenkaas 44, 156
bonitovlokken 43
bordeaux 169
bosui 57, 58, 60, 124, 157, 163, 182, 194, 208, 217

boter 13, 15, 20, 22, 27, 31, 32, 41, 43, 44, 47, 50, 68, 73, 76, 81, 83, 88, 93, 111, 114, 121, 122, 125, 129, 138, 142, 149, 156, 161, 164, 166, 168, 173, 175, 179, 180, 182, 190, 192, 194, 199, 204, 220, 221, 227, 229, 235, 243
bouillabaissesaus 218
bouquet garni 199, 205
bourgogne 129, 183, 195
bramen 97
Brand Dubbelbock 199
broodkruim 128, 166, 175, 180, 222, 238
bruine basterdsuiker 41, 50, 67, 114, 138
bruine suiker 41, 67, 168, 199, 208
brunoise 17
buikspek 156
bulgur 105, 111, 115, 244

C

cabernet sauvignon 23, 63, 169
cacao 70, 75, 239
caponata 53, 61, 63, 243
cashewnoten 109
cayennepeper 55, 88, 153, 180, 187, 189, 220, 221
chablis 183
champagne 17, 103, 143
champignon 128, 133, 166
char sui vlees 153

INDEX

chardonnay 103, 115, 129, 169, 183, 209, 223
chenin blanc 51
chiliflakes 217
chilipeper 57, 99, 150, 168
chilisaus 168, 187, 208, 222
chorizo 175, 244
chutney 50, 243
cider 239
ciderazijn 50
citroen 28, 43, 47, 60, 62, 67, 79, 112, 124, 128, 138, 173, 233
citroenblad 135, 161, 164
citroencress 28
citroengras 36, 128, 135, 164
citroenmelisse 88
citroenrasp 28, 31, 47, 62, 83, 88, 138, 233
citroensap 32, 36, 41, 43, 62, 67, 81, 83, 84, 87, 88, 109, 112, 124, 128, 140, 142, 176, 180, 182, 233
citroenschil 84, 88, 124, 244
clams 180
cognac 94, 221
concassé 215
confit van eend 128, 205, 243
coquilles 171, 173, 179, 182, 183, 243
corbières 115, 129
côtes du rhône 129
courgette 15, 61
couscous 105, 109, 115, 243
crème de cassis 36
crème de fraise 36
crème fraîche 36, 44, 50, 75, 83, 129, 142, 156, 164, 179, 182, 222
croutons 124
curry 17, 53, 58, 121, 128, 142, 143, 157, 68, 179, 222, 243, 244
currypasta 128, 157, 168, 222

D

dessertwijn 77

diamanthaas 164, 244
dijonmosterd 102, 125, 137, 163, 199, 222
dille 128, 140, 243
djeruk purut, 88, 166, 168
doperwten 58, 115, 161, 243
dorade 218, 243
dragon 84, 99, 201, 208, 209, 222, 244
dragonazijn 201
droogkoker 13
druivenpitolie 125, 202

E

eendenborst 43
ei 17, 27, 31, 32, 44, 42, 55, 62, 68, 70, 76, 81, 83, 91, 93, 94, 97, 99, 100, 101, 102, 103, 111, 114, 128, 138, 156, 166, 168, 213, 220, 227, 229, 235, 243, 244
eidooier 31, 68, 70, 76, 81, 94, 102, 114, 124, 182, 213, 230, 238
eiwit 27, 32, 73, 81, 93, 97, 142, 180, 187, 208, 213, 222, 238
Elzasser 51

F

fleur de sel 60, 164, 238
Fourme d'Ambert 238, 245
frambozen 97, 227
frisse appels 39, 50

G

gamba's 154, 157, 171
ganzenvet 128, 129, 205
garnalen 176, 182, 183, 221, 244
geclarifieerde boter 27, 93
geitenkaas 60
gekonfijte eendenpoten 15
gelatine 28, 32, 129, 230
gelatineblaadjes 28

gele wortel 133
gember 50, 153, 152, 161, 164, 176, 189, 194, 201, 217
gepelde tomaten (blik) 18, 125, 167, 218
geraspte kaas 44, 149, 193, 194
gerookt spek 204
gerookte zalm 140, 244
gevogeltebouillon 168
gewurztraminer 195
gist 75
goudrenet 39, 43, 47, 50
granaatappelpitjes 62
Grand Marnier 230
grenadinesiroop 44
Griekse yoghurt 140
grüner veltliner 115, 143, 169
gruyère 149, 157, 192

H

haricots verts 161, 222
harissa 18
haverhout 107, 114, 244
hazelnootolie 62, 173
hazelnooten 28, 62, 173, 243
heilbot 218
honing 50, 107, 128, 190, 238, 243

J

Japanse mayonaise 140, 163
Jurançon 37

K

kabeljauwrug 213
kalfsborst 166
kalfsfricandeau 163
kalfsjus 166, 167, 168, 244
kalfssukade 161, 244
kaneel 41, 47, 50, 94, 114, 135, 138, 238
kaneelstokje 41

kappertjes 61, 153, 163, 213
 karamel 67
 kardemom 135, 164
 kardemompeulen 41, 50, 161, 238
 kardemompoeder 88
 karnemelk 114, 187
 karwijzaad 84
 kastanjepuree 36
 kerriepoeder 17, 58, 121, 137, 142, 179, 182, 222
 kerstomaat 153, 154, 215
 kervel 154, 213
 ketchup 168
 Kewpie-mayonaise 140, 163, 183
 king-krab 183
 kippenbouillon 15, 20, 109, 113, 114, 119, 121, 147, 166, 205, 244
 kippendij, 117, 119, 121, 124, 128, 189, 195, 244
 kippenkarkassen 121
 kippenvleugels 119
 knoflook 15, 18, 55, 57, 58, 60, 62, 111, 114, 119, 121, 122, 124, 125, 128, 129, 135, 140, 142, 147, 150, 154, 156, 164, 168, 169, 173, 182, 183, 193, 194, 199, 201, 202, 204, 205, 208, 215, 218, 221, 222, 243
 knoflookpoeder 55, 128, 187
 knolselderij 17, 133, 140, 142, 161, 202, 204, 244
 kokkelvocht 150
 kokoskoekje 230, 239, 244
 kombu 43, 161
 komijn 62, 176, 189
 komkommer 60, 114, 135, 154, 176
 koriander 55, 58, 84, 142, 176, 189, 201, 208, 222
 korianderkorrels 135, 179
 kousenband 153
 kristalsuiker 229
 kruidnagel 94, 128, 161, 164, 167, 199, 208
 kruidnagelpoeder 114

kurkuma 142, 189

L

lange vingers 87
 laurier 15, 20, 84, 113, 119, 133, 166, 167, 175, 179, 194, 199, 201, 204, 205, 218, 221
 lavendelbloemetjes 140
 lemon posset 27, 83, 244
 limoen 34, 36, 55, 81, 157, 179, 183, 194, 222, 233
 limoensap 183, 194, 222, 233
 limoncello 28
 Loire 23, 37, 51

M

macaroni 147, 157, 244
 Madeira 166
 maïzena 32, 83, 189, 194
 makreel 153, 222, 223
 malbec 169
 mandoline 60, 119, 135, 140, 179, 194, 217, 218
 mango 154
 marineren 28, 32, 34, 60, 62, 99, 135, 140, 154, 167, 176, 187, 208, 238
 marsala 229
 mascarpone 87, 157
 matignon 166
 maury 77, 239
 mayonaise 17, 18, 99, 100, 102, 124, 128, 140, 163, 183, 208, 213, 244
 melk 15, 22, 27, 44, 47, 70, 75, 76, 83, 94, 102, 133, 142, 149, 156, 168, 180, 220, 222, 225, 233, 235, 238
 melkchocolade 75
 merlot 77, 69
 mijoteren 179
 mineraalwater 43, 81, 154

mirin 208
 moesappels 39
 monteren 15, 168, 179, 188, 213, 221
 moscatel 37
 moscato d'asti 37, 77, 239
 mosselen 175, 180, 182, 243
 mosterd 111, 121, 124, 125, 137, 153, 163, 164, 199, 213, 245
 mosterdpoeder 128, 163, 208
 mosterdzaad 140, 163
 mousseline 13, 15, 22, 244
 mozzarella 36, 243
 munt 84, 87, 109, 128, 142, 176, 208, 244
 muscadet 183, 223

N

nam pla 128, 222
 natuurazijn 50, 135, 137
 nectarine 230
 Noilly Prat 179
 nootmuskaat 50, 138, 153, 156, 166, 222, 238

O

oerwortel 135, 244
 Old Amsterdam 147, 235
 olijfolie 15, 18, 22, 36, 55, 60, 61, 62, 75, 84, 88, 109, 111, 112, 113, 114, 122, 124, 133, 142, 150, 154, 156, 163, 164, 168, 175, 193, 194, 199, 204, 215, 218, 238
 olijven 61, 111, 215
 oranjebloesemwater 32
 oregano 187
 Otafuku 135, 163
 oude kaas 238

P

panade 220
 pancetta 113, 156

INDEX

panko 62, 128, 166, 175, 180, 187, 222
paprika ontvellen 61
paprika 18, 61, 114
paprikapoeder 18, 62, 128, 187, 238
parmentier 15, 23, 128, 244
parmezaanse kaas 124, 156, 175, 182, 243
pastinaak 131, 133, 137, 142, 143, 161, 244
pecannoten 107
peer 238
penne 149, 156, 244
peper 15, 17, 18, 20, 25, 31, 36, 43, 55, 57, 58, 60, 61, 62, 99, 100, 102, 109, at 11, 113, 114, 119, 121, 122, 124, 125, 128, 129, 133, 137, 140, 142, 142, 149, 150, 156, 152, 161, 163, 164, 166, 168, 169, 173, 175, 176, 179, 182, 187, 190, 192, 194, 199, 201, 202, 205, 208, 209, 213, 215, 217, 218, 221, 222, 235, 238, 243
peperkorrels 31, 121, 124, 135
peterselie 17, 62, 109, 111, 114, 119, 133, 150, 168, 171, 180, 182, 193, 205, 213, 221, 222
peulen 154, 161, 176, 217
piccalilly 137, 161, 235, 244
picpoul de pinet 183, 223
piepkuiken 122, 244
pijlstaartinktvis 215
pilavrijst 114, 125, 244
piment d'espelette 50
piment 50, 222
pinot blanc 103, 195, 209
pinot grigio 157, 183
pistachenootjes 67, 75, 245
pizzadeeg 75, 244
pliseren 111
poedersuiker 28, 31, 36, 47, 70, 73, 75, 76, 81, 83, 97, 138, 229, 235
poiré 239
poon 218
port 77, 129, 239

prei 15, 113, 119, 121, 218
pure chocolade 68, 70, 73, 75, 76, 227
Puy-linzen 113

Q

quenelle 28, 73, 171, 220, 244
quinoa 105, 112, 114, 115, 244

R

recioto 77
rettich 135
ricotta 229, 243
riesling 47, 51, 89, 195, 209, 223
rijstazijn 57, 163
rijstolie 128, 217
risoni 153, 244
ristretto 73
rode biet 99, 137
rode ui 50, 61, 156, 166, 168, 185, 201, 208
rode vruchten 44, 97
rode wijn 15, 167, 168, 169, 244
rodewijnazijn 61, 114, 125
room 28, 32, 34, 70, 76, 94, 97, 121, 125, 133, 145, 147, 149, 156, 166, 173, 189, 192, 92, 220, 221, 233, 238
roomkaas 138, 227
rosé 31, 63, 115
rosé 31, 63, 115
rozemarijn 20, 50, 113, 122
rozijnen 76, 107, 109, 230
rum 94, 225, 230, 238
rundergehakt 169
runderwang 166, 167, 244

S

saffraan 218
salade 13, 17, 23, 36, 53, 57, 63, 100, 111, 115, 124, 125, 129, 137, 153, 183, 243, 244, 245

salie 44, 113
sardienen 112
sauternes 37, 51, 239
sauvignon blanc 23, 89, 103, 115, 129, 143, 183, 223
savooiekool 166
schelpdieren 171, 173, 175, 179, 180, 182, 183
szechuanpeperkorrels 161, 164
selderij 218
sesamolie 57
sesamzaad 57
sherry 51, 77, 154, 163, 201, 239
sherry-azijn 153, 166, 202
shiraz 77
sinaasappel 167, 222, 229
sinaasappelschil 50
sjalot 20, 133, 142, 153, 168, 175, 185, 194, 202, 204, 221, 222, 245
slagroom 68, 87, 91, 97, 147, 156, 230
snoekbaars 220
soave 157
sojasaus 43, 57, 161, 182, 194, 201, 217
Spaanse peper 55, 57, 157, 161, 164, 176, 189, 194, 201, 208
spaghetti 145, 150, 152, 245
spätlese 51
spekdobbelsteentjes 142, 156, 235
spinazie 218
steranijs, 36, 41, 50, 84, 135, 161, 164, 169, 201, 217, 238
stokvis 222
stroop 50, 235, 244
suiker 18, 27, 28, 31, 32, 34, 36, 41, 43, 42, 50, 57, 61, 67, 68, 70, 73, 75, 76, 81, 83, 87, 88, 93, 94, 97, 99, 102, 114, 128, 135, 137, 138, 157, 163, 168, 199, 201, 208, 222, 227, 230, 233, 235, 238
suikerbrood 27, 245

suikersiroop **75, 88, 128**
sushi-azijn **135**
sushirijst **233**
syrah **169**

T

taartappels **39**
Taggiasche-olijven **111**
tahini **62**
tandoorispecerijen **44**
tarte Tatin **51, 190**
taugé **57**
tijn **22, 84, 114, 121, 122, 133, 142, 166, 167, 168, 175, 187, 199, 202, 205, 213, 218, 222, 235**
tomaat, **17, 18, 58, 60, 61, 111, 114, 125, 153, 167, 168, 201, 205, 215, 218, 221**
tomatenpuree **168, 205, 218, 221**
tomatensaus **150**
tonijn **61, 111, 163, 223**
truffel **100, 133, 156, 244, 245**
truffelolie **100**

U

ui **15, 18, 50, 58, 61, 111, 113, 119, 121, 124, 129, 133, 156, 164, 166, 167, 168, 169, 179, 180, 182, 185, 187, 189, 192, 193, 194, 195, 199, 201, 204, 205, 208, 215, 217, 218, 221**
uienpoeder **187**

V

vanille-extract **227**
vanillesaus **70, 102, 245**
vanillestokje **34, 47, 70, 92, 233**
varkensbuik **204, 208, 245**
varkenslende **166**
varkensprocureur **202, 245**
varkensschouder **201, 205**

varkenswang **199, 244**
varkensworst **205**
vastkoker **13, 17**
venkel **84, 182, 213, 217, 218, 244**
vernaccia **157**
vin santo **239**
vinho verde **115, 223**
visbouillon **221**
visvelouté **221**
vitamine C **25**
volkorenmeel **114**
vongole **150, 152, 152, 245**

W

walnootenolie **153**
water **22, 28, 31, 32, 36, 41, 43, 50, 57, 61, 62, 67, 75, 76, 79, 81, 84, 87, 88, 99, 102, 111, 112, 113, 114, 119, 121, 124, 128, 129, 133, 135, 137, 142, 142, 199, 150, 153, 154, 156, 161, 163, 166, 168, 169, 175, 176, 182, 190, 192, 201, 202, 205, 208, 213, 220, 222, 230, 233, 238**
waterkers **238**
winterpeen **15, 167**
wit brood **238**
witte basterdsuiker **47, 50**
witte bonen **205**
witte chocolade **32, 67, 76, 97, 245**
witte wijn **122, 125, 150, 154, 168, 175, 179, 182, 204, 205, 208, 215, 217, 218, 221, 222, 238**
wittewijnazijn **102, 125, 175**
wontonvellen **154**
wortel **17, 113, 119, 121, 124, 133, 135, 138, 143, 154, 166, 204, 205, 215, 221**

Y

yoghurt **28, 41, 58, 67, 140, 176, 189, 243, 244, 245**

Z

zalmeitjes **140, 244**
zalmfilet **217, 222**
zeekraal **217**
zeetong **222**
zeezout **57, 102, 119, 128, 142, 175, 192, 204**
zelfrijzend bakmeel **114, 235**
zinfandel **77**
zoete appels **39**
zonnebloemolie **20, 22, 58, 62, 100, 102, 107, 114, 124, 138, 153, 161, 164, 167, 173, 176, 187, 189, 194, 201, 208, 213**
zonnebloempitten **55, 107**
zout **15, 17, 18, 20, 22, 23, 27, 31, 32, 34, 43, 44, 55, 58, 61, 62, 68, 70, 81, 83, 84, 88, 97, 99, 100, 102, 107, 109, 111, 112, 113, 114, 119, 121, 122, 124, 125, 128, 129, 133, 135, 137, 138, 140, 142, 147, 149, 150, 153, 154, 156, 157, 161, 163, 166, 168, 169, 173, 176, 179, 180, 182, 187, 189, 192, 193, 194, 199, 201, 202, 205, 209, 213, 215, 217, 218, 220, 221, 222, 229, 235, 238, 244, 245**
zoutdeeg **202**
zure appels **39**
zuurdesembrood **114, 124**
zwarte olijven **61**









