

VIJFTIG TINTEN BALLETTJES

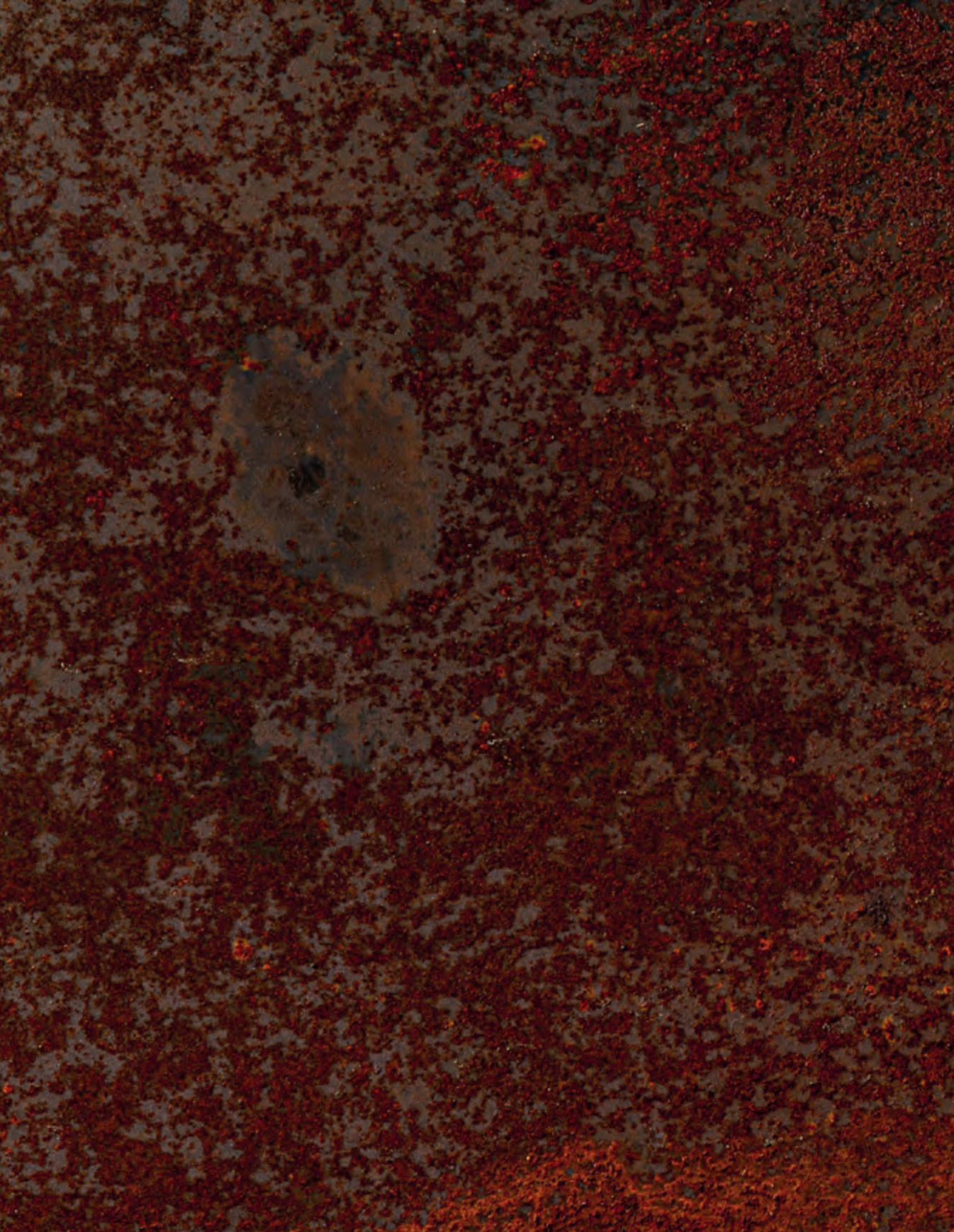


VIJFTIG TINTEN BALLETTJES

ZINNENPRIKKELENDE VERHALEN EN RECEPTEN

STEFAN DAENINCK - DEBBIE BRACKEZ - BART VAN LEUVEN

Lannoo



Een kookboek over en mét ballen, daar droomde Stefaan Daeninck, de man achter het onvolprezen Culinaire Ateljee, al langer van. Maar het moest meer worden dan zomaar een kookboek, het moest er eentje worden om duimen en vingers bij af te likken.

In Bart Van Leuven, succesvol foodfotograaf, vond Stefaan de ideale kompaan om zijn met liefde gecreëerde ballengerechten in al hun overheerlijke glorie op de gevoelige plaat te zetten. Alleen al door het kijken naar de foto's komt het water je in de mond.

Ook Debbie Brackez, schrijfster van erotische (kort)verhalen onder het pseudoniem Myrthe Moon, werd verleid om mee te doen. Want is er een combinatie die meer tot de verbeelding spreekt dan voedsel en erotiek? De vijftig originele recepten van Stefaan vormen de leidraad voor een prikkelend verhaal over de zoektocht van een critica op leeftijd. Slaagt haar pupil Jonge Kok er uiteindelijk in om haar het ultieme (ballen)genot te bezorgen?

De harmonieuze samenwerking tussen Stefaan, Bart en Debbie zorgt ervoor dat *Vijftig tinten balletjes* meer is dan een kookboek, en meer dan een verhalenboek, het is een zinderend totaalconcept. Om duimen en vingers bij af te likken, inderdaad.



INHOUD

VOORSPEL	8
EEN PERFECT GEHAKT	11
TWEE DOE MAAR GROENTEN	49
DRIE HET ZILTE NAT	73
VIER LEKKER GEVULD	103
VIJF OOOH JA, ZOET!	121
ZES OM AAN TE NIPPEN	143
NASPEL	156

VOORSPEL

DE BAL AAN HET ROLLEN...

Suiker.

Donkerbruine en van die witte poederige.

Bloemsuiker.

In gedachten schreef ze de beide soorten op haar boodschappenlijstje. Voor de vorm kreunde ze ondertussen wat, smakte luid telkens als ze, op automatische piloot, een nieuwe hap naar haar mond bracht. Het lukte haar niet om het overtuigend te doen. Toch was ze er door de jaren heen goed in geworden, in doen alsof, faken. Mondhoeken een beetje omhoog, ademhaling wat sneller dan gewoonlijk, ogen dicht – net een paar tellen te lang om toeval te zijn – een zachte kreun ontsnappend uit haar mond, even verzitten, haar tong langzaam glijdend over haar lippen... Oh, ze wist echt precies hoe het moest.

Ondoorgrondelijk lijken, niets verraden van wat er in haar binnenste omging, was haar handelsmerk. Toen ze jonger was, deed ze dat door een koele en stoïcijnse houding. Tegenwoordig vond ze het veel leuker om te doen alsof ze genoot. Zo kwam haar kritiek achteraf nog harder aan, was hun ontgoocheling des te groter.

Was er verder nog iets dat ze nodig had?

Afwasmiddel.

Muesli.

Ze vulde het mentale lijstje verder aan, duwde ondertussen haar tong tegen haar gehemelte in een wanhopig streven iets van karakter los te krijgen uit deze fletse hompjes vlees. Het had geen enkel effect. De smaak van karton leek via haar papillen helemaal tot in haar binnenste te dringen. Ze slikte moeizaam, noteerde ondertussen in gedachten nog wat dingen op haar lijstje. Ze deed het nu bewust in een poging haar gedachten af te leiden.

Wc-papier. Ook dat nog.

Krielaardappelen. Zelfs die smaakten rauw beter dan wat ze net in haar mond had gehad.

Appelsap. Oef.

De bruine krullen van de jonge ober wapperden strak achteruit terwijl hij in haar richting snelde, een bord met een verse lading gehaktballen in zijn hand. Op zijn wangen had hij een hoogrode bloes en hij durfde haar niet in de ogen te kijken toen hij het bord voor haar neerzette. Ze kreeg bijna medelijden met hem. Maar toen proefde ze het karton weer.

Ze zuchtte terwijl ze de minuscule donkerbruine balletjes bekeek. De chef nam nu niet eens meer de moeite om het bord te dressereren, gooide de balletjes samen met wat licht verbrande boter rechtstreeks vanuit de pan op het bord. Ze had het raden naar wat hij deze keer anders had gedaan, maar deze balletjes zagen er net zo uit als de twee vorige ladingen die hij haar had voorgeschoteld. Of toch niet helemaal. Neen, deze zagen er nóg troostelozer uit. De kok moest ondertussen wel echt ten einde raad zijn. Aan het einde van zijn krachten. Uitgeteld, zonder hoogtepunt.

Ze zuchtte. Een heel diepe, teleurgestelde zucht. Vol ontgoocheling. Dit ging echt nergens heen.

Ze schraapte haar keel.

‘Stop er maar mee.’

Haar stem klonk hard en berispand.

Krullenbol draaide zich aarzelend om en keek haar niet-begrijpend aan. Zijn bezwete voorhoofd glinsterde. Ze voelde hoe binnen in haar een vonkje woede ontvlamde. Haar gezicht stond strak, haar lippen op elkaar geperst.

Ze wist niet wie of wat de grootste bron van haar plotse woede was. De hoofdredacteur die haar deze onmogelijke zoektocht had opgedrongen? Haar zintuigen die na al die jaren van proeven en savoureren zo moeilijk te bevredigen waren geworden? Of de hooghartige koks die haar een na een een onvergetelijke ervaring in het vooruitzicht hadden gesteld, maar...

Hoewel, sommigen hadden inderdaad gedaan wat ze beloofd hadden, alleen niet onvergetelijk op de manier waarop ze beiden hadden gehoopt.

Toch was haar verlangen groot. Ze wilde van haar sokken geblazen worden, de wereld rondom zich vergeten. Ze wilde haar hart voelen kloppen als een razende, het bloed horen suizen in haar oren, haar lichaam voelen verworden tot smeulende lava...

Ze wilde het zó graag. Nu, ruimschoots in de zomer van haar leven beland, begon de tijd ook te dringen...

En toen, de geur van te hard gebakken gehakt in haar neusgaten, besloot ze dat het moest lukken, die zoektocht naar perfecte ballen. En ze gaf zichzelf vijftig kansen.





EEN
PERFECT GEHAKT

BALLEN AAN HET LIJF

Ik wil de kok spreken.’ Haar stem klonk nog steeds bars. ‘Tuurlijk, mevrouw’, antwoordde de ober, terwijl hij haar angstig en met afhappende schouders aankeek. Ze probeerde een glimlach te forceren in de hoop hem een beetje gerust te stellen. Ze had zich de moeite kunnen besparen. Haar gelaatsuitdrukking was zelden geruststellend. De jongen haastte zich dan ook in de richting van de keuken, ongetwijfeld opgelucht dat iemand anders het mikpunt van haar ongenoegen zou worden.

Even later werd haar aandacht getrokken door gestommel bij de klapdeuren die de keuken en de zaal van elkaar scheidde. De stalen klapdeuren vlogen open en de kok kon zich ternauwernood staande houden, nadat hij bijna over zijn eigen voeten was gestruikeld.

Ze zuchtte geërgerd, kwam overeind en stapte gedecideerd op hem af.

Net als de ober leek ook de kok nog erg jong. In zijn jeans en witte T-shirt zag hij er, ondanks zijn onhandigheid, best aantrekkelijk uit. Jong en knap, met een wilde bos haar en uitgesproken jukbeenderen. Haar blik gleed over zijn lichaam in de richting van zijn handen. Groot en stevig, perfect voor het ruwere werk, maar met vingers lang en slank, voor verfijndere bereidingen.

Zijn zwarte ogen stonden verlegen en zijn neusvleugels trilden terwijl hij scherp inademde. Hij moest moeite doen om haar in de ogen te kijken.

Haar hart maakte voor het eerst sinds lang een sprongetje toen ze beseftte welke mogelijkheden in deze situatie verscholen lagen. Wat zou ze deze jongen veel kunnen leren! Ze kon zijn mentor worden, hem met haar ervaring helpen om beter te worden in wat hij deed.

En misschien, héél misschien... kon hij dan wel diegene worden die haar ultieme verlangen zou bevredigen.

Geheimzinnig glimlachend keek ze hem aan. ‘Heb jij ballen aan je lijf, Jonge Kok?’

BALLETJES VOOR GROENTJES

Dit kan alleen werken als we elkaar volledig vertrouwen', zei ze ten slotte, nadat ze hem minutenlang had verteld over haar plannen met hem.

Hoewel ze betwijfelde of hij wel helemaal begreep waar ze het over had, knikte hij toch voorzichtig met zijn hoofd. Ze nam er voorlopig genoeg mee, maar vroeg zich heel even af of hij misschien toch niet te jong was hiervoor.

Of zij te oud.

'Vertrouwen, dus', beklemtoonde ze nog eens, terwijl ze hem vanonder haar zwaar opgemaakte wimpers indringend aankeek.

Hij liep rood aan en schraapte zijn keel. 'Maar dit is allemaal nieuw voor me.'

Zijn mededeling verwarde haar. 'Hoe bedoel je?' vroeg ze, scherper dan haar intentie was geweest.

'Ik heb nooit eerder iemand gehad... Iemand als u.' Zijn stem klonk breekbaar.

Haar lippen werden een harde streep terwijl ze een paar seconden nadacht. 'Dus je bent een debutant?' In haar hoofd maalden ondertussen heel wat minder fraaie woorden die hetzelfde betekenden. Snotneus, melkmuil... Hoe was het trouwens mogelijk dat niemand ooit dit potentieel had opgemerkt?

Hij haalde zijn schouders op. 'Niemand heeft me ooit geleerd hoe het moet.' Toen leek hij zich te vermannen. 'Maar ik wil het wel.'

Zijn onzekerheid was nu grotendeels verdwenen en er blonk iets van strijdvaardigheid in zijn ogen.

Ze knikte langzaam met haar hoofd en liep op hem af. Toen haar neus bijna de zijne raakte, begon ze te praten. 'Als je maar onthoudt dat ik geen zachte leermeesteres ben. Ik ben streng en veeleisend.' Ze haalde even adem. 'Ik geef niet zomaar instructies. Ik onderricht. Hard.'

Niet wachtend op een reactie sleurde ze hem aan zijn hand mee de keuken in.

'Dan maar beginnen met balletjes voor groentjes', mompelde ze in zichzelf.

GEVULDE BOLCOURGETTE MET TOMAAT

VOOR 4 PERSONEN

- 4 bolcourgettes
- 1 dl olijfolie

Voor de vulling:

- 400 g langkorrelrijst
 - 400 g kalfsgehakt
 - 100 g geraspte cheddarkaas
 - 20 g gedroogde uienschilfers
 - verse platte peterselie
-
- 4 dl basistomatensaus

Warm de oven voor op 190 °C.

Snijd een 'deksel' af van de bolcourgettes en verwijder het vruchtvlees. Schik de courgettes in de ovenschaal en besprenkel met wat olijfolie. Plaats 5 minuten in de oven.

Snijd het courgettevlees in gelijke stukjes en bak krokant in een bakpan met wat olijfolie.

Kook de rijst beetgaar.

Maak de vulling door alle ingrediënten te mengen met de courgetteblokjes. Vul er de bolcourgette mee op en gaar 30 minuten in de voorverwarmde oven.

Warm de tomatensaus.

Serveer de tomatensaus met daarop de gevulde bolcourgette.





LUIKSE BALLEEN

VOOR 2 PERSONEN

Voor de gehaktballen:

- 400 g half-om-halfgehakt (kalf/varken)
- 2 g nootmuskaat
- zwarte peper uit de molen
- 20 g paneermeel
- 1 ei

- 100 g boter

Voor de saus:

- 2 zoete uien, in fijne ringen
- 2 jonagoldappels, in schijfjes
- 10 g kandij cassonade (kandijsuiker)
- 100 g boter
- 5 cl rodewijnazijn
- 4 dl kalfsbouillon
- 50 g Luikse stroop
- versgehakte rozemarijnblaadjes

Warm de oven voor op 180 °C

Meng alle ingrediënten voor de gehaktballen. Zet even in de koelkast om stevige ballen te krijgen. Vorm mooi ronde ballen.

Warm de boter *noisette* in een bakpan en bak er de ballen in aan; schud met de pan om de ballen rond te houden en mooi aan te bakken. Schik de ballen in een ovenschotel en laat ze verder garen in de oven.

Maak de saus door de ui en de appelschijfjes aan te stoven in de ‘balletjes’-pan met extra gesmolten boter. Bestrooi met de cassonade en laat kort karamelliseren. Blus met de rodewijnazijn. Werk af met de bouillon en de Luikse stroop. Laat licht indikken en schik er de ballen in.

Serveer met de lekkerste aardappelpuree of krokante kroketten.

TIP: De saus kan extra op smaak gebracht worden met wat Luikse Pékèt-jenever.

ANTWERPSE BALLEEN MET KRIEKEN

VOOR 2 PERSONEN

Voor de Antwerpse ballen:

- 400 g half-om-halfgehakt (kalf/varken) of kippengehakt
- zwarte peper uit de molen
- 20 g paneermeel
- 10 g peterselie, fijngehakt
- 2 sjalotten, fijngesnipperd
- 1 ei

- 100 g boter

Voor de saus:

- 4 dl kippenbouillon
- 350 g krieken zonder pit op sap
- 10 g puddingpoeder vanille, losgeroerd met 5 cl water
- versgehakte peterselie

Warm de oven voor op 180 °C.

Meng alle ingrediënten voor de Antwerpse ballen. Zet even in de koelkast om stevige ballen te hebben. Vorm mooi ronde ballen.

Warm de boter *noisette* in een bakpan en bak er de ballen in aan; schud met de pan om de ballen rond te houden en mooi aan te bakken. Schik de ballen in een ovenschotel en laat ze verder garen in de oven.

Warm de kippenbouillon samen met het kriekensap voor de saus. Giet er het puddingmengsel bij en laat binden door zacht door te koken. Meng er de krieken door, samen met de gehaktballen.

Serveer met bruin brood of bloemige aardappelen. Garneer met peterselie.



VERLEIDELIJKE MASSAGE

Het ene gehaktballetje na het andere gooide hij achteloos in de pan, waarna hij ze volledig negeerde, net zolang tot ze gortdroog en aan-gebrand waren. Er sprak geen sprankeltje passie uit wat hij deed, hij werkte volledig op automatische piloot. Dit was geen koken, het kon niet eens doorgaan voor 'eten klaarmaken'.

Ze observeerde het een tijdlang met steeds groter wordende pijn in het hart, en hoewel ze net nog had besloten om niet meteen in te grijpen, kon ze het nu toch niet langer aanzien.

Ze schraapte haar keel om zijn aandacht te trekken. 'Waarom wilde jij eigenlijk kok worden?'

Hij keek haar aan vanonder lange, zachte wimpers en haalde zijn schou-
ders op.

Het leek er niet op dat ze een antwoord op haar vraag mocht verwachten, dus probeerde ze zelf een antwoord te vinden. 'Liefde voor de ingrediënten? Het plezier om mensen te zien genieten van wat jij hebt klaargemaakt?'

Het bleef stil in de keuken.

'Oké dan', zuchtte ze. Dit werd een grotere uitdaging dan ze had verwacht...

Gretig gleden haar handen in de mengkom. Ze dompelden zich onder in de vochtige klamheid van ei en gehakt en hielden even halt. Een verwachtings-
volle rilling trok over haar rug. Het waren de frisse ingrediënten op haar huid die dit genot veroorzaakten. Daarna begon ze langzaam te kneden. De knof-
look en de mosterd, het paneermeel en het peper en zout begonnen zich onder haar ogen met elkaar te vermengen. Ze haalde diep adem toen ze merkte dat het geheel steeds homogener en vaster begon te worden.

Een tijdlang bleef ze in stilte verder kneden, al haar aandacht gericht op de inhoud van de kom en het gevoel ervan tussen haar vingers. In haar hoofd was geen plaats meer voor eender welke andere gedachte. Haar ademhaling ver-
snelde. Het was tijd om een stapje verder te gaan. Ze brak een stuk van het deeg af en rolde het plakkerige goedje tussen haar handpalmen, net zolang tot zich een perfect balletje had gevormd. Ze pakte het tussen haar duim en wijsvin-
ger en bestudeerde het van alle kanten. Het was volmaakt rond, nergens was ook maar het kleinste barstje te zien. Ze voelde iets van ontlading door haar lichaam trekken, gaf zich een paar seconden volledig over aan het moment en glimlachte toen zelfvoldaan.