

GERECHTEN OM

DOOR TE GEVEN

Voor Imari en Ginny

Inhoudsopgave

Inleiding	8
Wat is soul food?	10
Bekende soul food-kitchens	11
Umami koken	13
Tips en raad van De Vrouw met de Baard	14
Veelgebruikte Aziatische ingrediënten	18
Mountain Oyster Balls	22
Moorse balletjes	24
Crispy Funky Spring Chicken	26
Caribische risottoballen	30
Oldschool tortilla	31
Tostada's	34
Toppings	35
Limoenricotta met mangosalsa	35
Hummus met pecannoten	35
Veggie pangsit met umami mushroomvulling	36
Citrus Chicken Pangsit	38
Macadamiapasta op minibrioche	41
Cocktail a Kiss from Sophia Loren & Catherine the Great	41
Spieringchips	42
Misokip	45
French Chinese Duck Connection	46
Eendenborst in honderdjarige marinade	50
Pastinaakcrème	51
Miso stoofpeertjes	51
Garnalen met mango	54
Noodle Salad	55
Grab the Rabbit	58
Geroosterde wortelen met djeruk purut	59
Biefstuk à la Pasteur	60
Snel gebakken entrecote met gegrilde lente-ui	62
Drunken Chicken with a Heart	65
Miso mirin ceviche	66
Aziatische zalmsoep met steranijs en kaneel	68
Tempura van spekbokking met edamamemousse	70
Gebakken coquilles met aspergeserehcoulis	73
Ikan Lemon Zucchini	74
Crispy rijst met waterkastanjes	77
Geroosterde aubergine met notenpesto	78
Asperges met romescosaus	80
Bataatbiefstuk met miso, eekhoortjesbrood en cantharellen	82
Pittige spruitjes met tamme kastanjes	84
Festival	86
Miso Buttered Burger I	88
Miso Buttered Burger II Go the Devil Extremely Hot	88
Ketchup	90
Misoboter	90
Mystery Sauce	90

Miso-uien	90
Misomayonaise	90
Mac 'n Cheese	92
Dr. Lemettes Buttermilk Fried Chicken	94
Drunken Porkbelly	97
Tempura van bloemkoolroosjes	98
White Stripe Yogho Miso Sauce	101
Red Stripe Sauce	101
Mystery Sauce I	102
Mystery Sauce II	102
Over onze roots in de Indische keuken	104
Rendang	108
Bataat-wortelmousse	109
Sateh ayam besengeh	110
Tempura djagoeng koekies	114
Basissaus Mas	116
Telur djeruk purut Mas	120
Udang peteh Mas	121
Pepesan kampung	122
Atjar ketimoen	125
Gadogadosalade met papaja	126
Magic Marinade	130
Ajam smoor & Magic Marinade	131
Sticky Indo Spareribs Louisiana Way from the BBQ	132
Frikadel pan & Magic Marinade	133
Saté babi ketjap & Magic Marinade	134
Pepperdjam	136
Sticky tempeh goreng	138
Tahoe toatjo	138
Bami voor zieke Mas	141
Soto ayam van De Vrouw met de Baard	144
Frisse appel-yuzu-basilicumsalade	147
Geroosterde prei à la Orange	148
Knolselderij uit de oven	150
Japanse aardappelsalade	152
Clam Chowder	154
Louisiana Crawlfish Boil Picknick	156
Ansjovis-tomaatboter	156
Sugo: Italiaanse tomatensaus à la Lemette	158
Miso-ijs	160
Ginger Crumble	160
All Purpose Killing Salted Caramel Sauce	160
Broodtaart van oma Daadje	162
Bang Bang Cocunut Bars	166
Homemade Paradise Islands	167
Panna cotta	168
Waarom baard?	170
Dankwoord	173
Register	174

INLEIDING



De Vrouw met de Baard is ontstaan omdat we het altijd zo stikgezellig vinden om vrienden om ons heen te hebben en voor hen te koken. Daarom koken we altijd met een hoog heimweegehalte zodat mensen keer op keer bij ons willen komen eten. Het zal vast een psychische afwijking zijn, een kwestie van zelf veel liefde willen geven en door anderen heel erg geliefd willen worden. Maar gezellig is het altijd wel, zo'n volle keukentafel.

Toen we ons cateringbedrijf De Vrouw met de Baard startten, werd het een noodzaak; zo koken dat klanten altijd naar je terugverlangen. We hebben dan ook in de loop van de jaren heel wat tips, tricks en recepten verzameld om gerechten te bereiden waar vrienden, familie en onbekenden heimwee naar krijgen.

Naast dat we jou, de lezer, onze beste recepten willen geven, hopen we dat dit boek je een goed humeur geeft en inspiratie biedt om zelf aan de slag te gaan.

SOO

FOO



VEGGIE PANGSIT

MET UMAMI MUSHROOMVULLING

Deze opperdetop umami paddenstoelenvulling heeft een uitgesproken smaak door onder andere de gember en hoisinsaus. De waterkastanjes, veel gebruikt in de Chinese keuken, zorgen voor een wat zoetige smaak en de *crunch*. In een 'zacht' gerecht wat krokants verwerken doen Chinezen expres. Voor hen is mondstructuur namelijk even belangrijk als hoe het eruitziet, ruikt en smaakt.

Bereiden

Laat de gedroogde shiitakes 20 minuten in warm water weken. Je kunt natuurlijk ook verse shiitake gebruiken, maar de gedroogde paddenstoelen hebben zoveel meer smaak en zijn super mega umami.

Knijp de shiitakes uit, verwijder de stelen en snijd de koppen in plakjes. Bewaar het weekwater. Verhit de olie in een pan en fruit hierin de sjalotjes, knoflook en rode peper.

Voeg shiitakes, champignons, gember en sereh toe. Zet het vuur hoog en giet er een lekkere scheut mirin over, net zoals je met witte wijn zou doen. Als de alcohol is verdampt, voeg je het weekwater toe tot de paddenstoelen bijna onderstaan. Kook dit en blijf roeren. Als de paddenstoelen zacht zijn en je een beetje geproefd hebt en denkt: zo, dat is lekker, voeg dan de waterkastanjes, peterselie, sesamolie, hoisinsaus en boter toe. Meng goed en kruid met peper en zout.

Giet de paddenstoelen in een vergiet boven een kom, laat uitlekken en afkoelen.

Voor het vouwen: bekleed een bakplaat met bakpapier. Ga erbij staan of lekker aan tafel zitten. Leg een snijplank op je aanrecht/tafel en zet er een bakje water bij.

Leg een pangsitvel op de snijplank en schep er in het midden van de onderkant een dessertlepel paddenstoelenmengsel op. Maak de randen van het pangsitvel nat en vouw het vel dubbel. Druk daarbij de lucht uit het vel en leg het neer op de bakplaat (hoe je de pangsit moet bakken, lees je op blz. 38).

Als je wat van het paddenstoelenmengsel overhoudt, bewaar dit dan. Het is lekker als bijgerechtje, bijvoorbeeld gecombineerd met de geroosterde aubergine met notenpesto (zie blz. 78).

Wat heb je nodig?

Voor 30 stuks

- 10 gedroogde shiitakes
- 2 el plantaardige olie, om in te bakken
- 2 sjalotjes, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 1 rode peper, zaad verwijderd en fijngehakt
- 2 bakjes champignons, in grove stukjes gehakt
- 5 cm verse gember, ragfijn gesneden
- 2 serehengels, fijngesneden
- 1 scheut mirin (zoete rijstwijn)
- 1 blikje waterkastanjes, uitgelekt en fijngehakt
- 1 handje peterselie, fijngesneden
- 1 tl sesamolie 100%
- 2 el hoisinsaus
- 1 klontje roomboter
- zout
- peper
- 1 pakje pangsitvellen
- plantaardige olie, om in te frituren





GEBAKKEN COQUILLES

MET ASPERGE-SEREHCOULIS*

De zilte coquilles gebakken in roomboter en de volle romige en frisse smaak van de asperge-serehcoulis. Bij iedere catering zijn de gasten weer verrukt over dit gerecht. De bereidingswijze van de coulis is hartstikke klassiek Frans en aangevuld met twee soorten verfijnde Aziatische citrusbladeren; sereh en djeruk purut. Het voorgerechtje is met zijn crè-meachtige kleuren heel mooi te serveren met zalmeitjes.

Snijwerk en voorbereiden

Schil en snijd de sjalotjes in fijne ringen.

Als je verse asperges gebruikt, schil deze met een dunschiller. Hak de asperges in stukjes. Je kunt de punten eraf snijden, apart (kort) koken in gezouten water en later gebruiken als garnering op de borden, maar dat hoeft niet.

Snijd de bovenkant van de stengels sereh af bij het punt dat ze groen worden. Kneus ze en snijd ze in drie stukken.

Maak in een pannetje de kippenbouillon volgens de gebruiksaanwijzing.

Bereiden asperge-serehcoulis

Doe de boter in een steelpan met dikke bodem en zet hem op middelhoog vuur. Let op! De boter mag niet bruin worden – dus als het te snel gaat, zet het vuur dan lager. Voeg de sjalotringen, asperges en stukjes sereh toe en fruit ze, terwijl je de steelpan steeds wat heen en weer schuift, op een vrij laag vuur ongeveer 5 minuten of totdat ze glazig zijn.

Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat 15 minuten koken op middelhoog vuur. Voeg de slagroom en de blaadjes djeruk purut toe en laat dit voor een derde inkoken. Wanneer het een mooie saus is, dus niet te waterig en niet te dik, haal je de steelpan van het vuur. Haal de stukjes sereh en de blaadjes djeruk purut eruit en pureer het mengsel 2 minuten met een staafmixer tot een mooie gladde coulis.

Bereiden coquilles

Vraag de visboer of hij de coquilles uit de schelp wil halen en ook wil schoonmaken, of koop ze kant-en-klaar.

Spoel de coquilles onder stromend water af en dep ze droog met keukenpapier. Doe 1 klont boter in een koekenpan en laat die op een middelhoog vuur smelten. Voeg net voordat de boter bruin gaat wordende coquilles toe. Bak ze ongeveer 1 minuut per kant – hoe meer coquilles in de pan, hoe langer het duurt. Ze moeten gaar zijn, maar niet doorbakken.

Opdiene

Verdeel de coulis over de borden. Leg de coquilles in het midden van de coulis. Draai per bord eenmaal met de pepermolen, rasp er wat limoen-schil over en garneer eventueel met zalmeitjes. Druppel met een theelepeltje wat light sojasaus in de coulis langs de coquilles.

Wat heb je nodig?

Voor 4 personen

- 80 g sjalotjes
- 350 g witte asperges (vers of diepvries)
- 2 stengels sereh
- 300 ml kippenfond
- 50 g boter + 1 klont voor de coquilles
- 500 ml slagroom (ongezoet)
- 10 blaadjes djeruk purut (diepvries)
- zout
- coquilles (2 per persoon als voorgerecht en 4 à 5 als hoofdgerecht)

Voor het opmaken van de borden

- zwarte peper uit de molen
- 1 limoen
- zalmeitjes (optioneel)
- light sojasaus

* Voor een vegaversie van dit gerecht vervang je de coquilles door 2 verse witte asperges, 1 gepocheerd ei, extra zwarte peper en bladpeterselie per persoon. In plaats van kippenbouillon gebruik je (biologische) groentebouillon.





Beet
CIDER



WAAROM BAARD?

Vaak vragen mensen ons: 'De Vrouw met de Baard, waar komt die naam vandaan?'

Welnu, er zijn twee Vrouwen met Baarden die wij bewonderen om hun eigenzinnigheid, moed en authenticiteit. Nummer een was een vrouw die na de geboorte van haar zoon zo'n overdadige haargroei kreeg dat zij zich twee jaar lang elke dag moest scheren. Op een dag besloot zij:

Waar mijn baard welkom is, daar ben ik thuis.

Dat is precies waar wij voor staan: iedereen hoort erbij! Eten brengt immers iedereen rondom de tafel en misschien is dat wel onze heimelijke missie... Mensen bij elkaar brengen en gelukkig maken.

Onze andere muze is Clémentine Delait. Samen met haar man runde zij rond 1900 een café in de Franse Voagezen. Clémentine sloot met haar klanten een weddenschap af dat zij een langere baard kon laten groeien dan De Vrouw met de Baard die zij had gezien op de kermis. En dat lukte. Hun café werd een trekpleister en de naam werd omgedoopt naar Le café de la Femme à Barbe. Met speciale toestemming van de regering mocht zij dan ook, bij hoge uitzondering, een broek dragen. Hoewel Clémentine van over de hele wereld uitnodigingen kreeg, bleef zij haar man Joseph en het café trouw. Pas toen haar man overleed, pakte ze haar koffers en reisde naar Parijs en Londen en de hele wereld over.

Hoor je liever de korte versie?

Mas is een Vrouw en Carl heeft een Baard.

