



HET FRANSE KOOKATELIER

RECEPTEN, TECHNIEKEN EN VERHALEN
VAN EEN FRANSE KOOKSCHOOL

Marjorie Taylor en
Kendall Smith Franchini

MET ANNA WATSON CARL

FOTOGRAFIE ANSON SMART

SPECTRUM



INHOUD

INLEIDING	Het verhaal van het Franse kookatelier 9 Onze visie op koken 30
FRANSE FINESSE	Samenzijn à la française 34 Een Franse kaasplank 36 Onze wijnen de wijnen uit Bourgondië 41 Onze moestuin 52 Keukengerei Batterie de cuisine 55 De Franse voorraadkast Les provisions 61
SEIZOENSMENU'S	LENTE 71 ZOMER 133 HERFST 199 WINTER 267
KOOKSCHOOL	Kooktechnieken en keukenrituelen 333 Klassieke Franse technieken en recepten 339
	FRANSE INGREDIËNTEN EN KEUKENGEREI 392
	REGISTER 393
	DANKWOORD 399

DE RECEPTEN

FRANSE FINESSE

- DE FRANSE VOORRAADKAST |
LES PROVISIONS 61
Kruidenolie 67
Gearomatiseerde zoutmelanges
(tuinmans-, slagers- en
visserszoutmelange) 67

SEIZOENSMENU'S

LENTE

- EEN DAG IN DE TUIN 78
Franse radijsjes met boter en
tuinmanszoutmelange 82
Tuinbonen-doperwtensalade met
venkel en tuinkruiden 85
Spinazie-paddenstoelentaart 86
Amandelgalette met kersen 89
- JAMKOOKDAG 90
Preipasteitjes met geitenkaas en
daslook 94
Doperwtensoup met spekjes en
kruidenroom 97
Pintade met groene asperges en
morilles 98
Aardbeientorentjes met huisgemaakte
confiture 103
- DINER IN DE WIJNWINKEL 104
Witte asperges met hollandaisesaus
en kervel 109
Groenknoflooksoufflé 110
Gebraden lamsbout met tuinbonen,
rozemarijn, salie en citroen 113
Landelijke abrikozentaart 116

KINDERFEESTMAAL 119

- Limonade met verse munt 120
Voorjaarsgroenten met aioli 123
Pissaladière met krieltjes, rauwe ham en
bosuitjes 124
Chocoladelaagjestaart 127

ZOMER

FEESTMAAL IN DE WIJNGAARD 141

- Komkommersalade met
citroenvinaigrette 145
Oertomatensoup 146
La pièce de boucher met gegrilde prei,
tomaatjes en zomerse pesto 148
Zomerse pesto 151
Botercake met perziken en frambozen 152

FRANSE ROSÉ 157

- Koude courgettesoup 160
Watermeloensalade met wilde
perziken 163
Kalfskarbonades met wittewijnjus 164
Tian met groenten en gebakken
basilicum 167
Zomerse bosvruchtentaart 168

ONAFHANKELIJKHEIDSDAG 171

- Minicroque-madames 175
Oertomatentartelettes 176
Poitrine de porc met zoete puntpaprika's,
petites courgettes en slablaadjes 179
Nectarine-bessentaart 183

ZONNEBLOEMENPICKNICK 184

- Charentaismeloensalade met jambon de
Bayonne en basilicum 189
Pan bagnat niçoise 190
Bosvruchtenpasteitjes 194

HERFST

MARKTDAGLUNCH 207

- Cèpes op toast 210
- Pompoensoep met beurre noisette 213
- Magret de canard met knolselderijpuree en cantharellen 214
- Tarte Tatin met pruimen 218
- Madeleines 221

WIJNOOGSTFEEST 225

- Gougères 228
- Escargots 231
- Coq au vin 232
- Chocolade-hazelnotentartaart 236

APPELOOGST 238

- Warme cider 243
- Andijviesalade met appels en Comté 243
- Eendenpaté en croûte 244
- Appeltaart 248

BEAUJOLAIS NOUVEAU 251

- Kippenleverpastei 254
- Lauwwarme friséesla met spekreepjes, sjalotten en gepocheerde scharreleieren 257
- Kwartels met aardappelgratin en geglaceerde wortels 258
- Chocolademousse 263

WINTER

NOËL 275

- Blini's met gravlax, crème fraîche en kaviaar 279
- Citrus-venkelsalade 283
- Côte de bœuf met gestoofde kool en bearnaisesaus 284
- Chocoladetruffels en mendiants 287

WINTERS SAMENZIJN 291

- Mergpijpen met brioche 294
- Radijsjessalade met peterselie 297
- Pot-au-feu 298
- Sinaasappelcake met gekonfijte citrusschijfjes 302
- Gekonfijte citrusschijfjes en -reepjes 305

BIJ HET HAARDVUUR 307

- Bietensalade met jonge waterkers en sinaasappelvinaigrette 311
- Witlofgratin 312
- Fazant en bloemkool met citroen en kappertjes 315
- Crêpes Suzette 316

NIEUWJAAR 319

- Oesters met champagne-mignonette 322
- Coquilles St. Jacques met kruiden en citroen 325
- Sole meunière met sauce beurre blanc en aardappeltjes met peterselie 326
- Citroensouffleetsjes 329

KOOKSCHOOL

- Boter, puur en eenvoudig 351
- Vinaigrettes en variaties 353
- Basisbouillons 355
- Demi-glace, vleesgelei, ingekookte rode wijn en consommé 363
- Basissauzen 367
- Frans brood 371
- Patisseriedeeg 374
- Taartvullingen en vla 385
- Chocolade 387
- Inmaken 389



HET VERHAAL VAN HET FRANSE KOOKATELIER

In het oude centrum van Beaune, even voorbij de Place au Beurre, bevindt zich een mooie kleine winkel met grijsblauwe luiken. Voor de deur staat een oude bakkersfiets met een bestelbak vol bloemen geparkeerd. Achter de ramen hangen glimmende koperen pannen boven ijzeren tafels, waarop keukengerei is uitgestald: smalle houten deegrollers, gardes met koperen handvatten, oude koksmessen en hakmessen, marmeren vijzels. Een handgeschreven citaat van Julia Child siert het raam: *'People who love to eat are always the best people.'* Op een verweerd koperen bordje is de naam van de winkel te lezen: The Cook's Atelier.

Als je binnenkomt, hoor je de klanken van ouderwetse Franse jazz en snuif je de geur op van madeleines die in de oven worden gebakken. Je hoort rammelende pannen, ritmisch snijdende messen op houten snijplanken, het zingen van de koffiemolen en het sissen van de oude Italiaanse espressomachine. Tegen de rustieke stenen muur van de wijnwinkel staan eenvoudige smeedijzeren rekken met een selectie Franse, Italiaanse en Duitse wijnen van kleine producenten. Alom blinkt koper: koperen cakevormen, jam-, vis- en bouillonpannen, en sauteer- en steelpannen in alle soorten en maten.

Achter de winkel is een lichte, met glas overdekte binnenplaats met nog meer culinaire schatten *à vendre*: stapels oude en nieuwe houten snijplanken, antieke madeleinevormen en een collectie soepterrines van roomwit aardewerk. Zinken emmers met verse snijbloemen staan naast een verzameling gerestaureerde *mezzalunas* (wiegmesses) en Franse kaasmessen met benen heft. Een oude slagersweegschaal staat op een boerentafel, omgeven door stapels linnen theedoeken en inmaakpotten vol houten keukengerei, zoals pollepels, spatels en citruspersen van olijfhout. Een kleine selectie van zorgvuldig gekozen producten voor de voorraadkast staan langs de muur: extra vierge olijfolie uit Zuid-Frankrijk, gerijpte banyulsazijn, vanillestokjes uit Madagascar, de plaatselijke Bourgondische grove mosterd en honing, gezou-

ten kappertjes uit Sicilië en een keur aan specerijen. Het is een winkel voor koks, opgezet door koks.

De originele houten wenteltrap uit de 17e eeuw voert naar de witte keuken. Aan de wand hangen oude koolstofstalen koksmessen keurig in het gelid, boven het Lacanchefornuis hangt een batterij glimmende koperen pannen. Het is gezellig druk in de keuken, waar juist kookles wordt gegeven. Tien gasten uit alle windstreken, met linnen schorten voor, staan rond het marmeren blad van de werktafel en zijn druk bezig de lunch klaar te maken. Er staan manden vol verse ingrediënten die net op de markt zijn ingekocht. Ingekerfde eendenborsten liggen netjes gerangschikt klaar op schalen om aangebraden te worden. De cursisten schikken gekaramelliseerde rode en goudgele pruimen dicht tegen elkaar in een zware gietijzeren koekenpan en dekken ze af met huisgemaakt *pâte feuilletée* (bladerdeeg). *Chanterelles* sissen in de pan, samen met knoflook en sjalotten, en een pan met soep van feloranje *potimarron* (pompoen) pruttelt achter op het fornuis. Een selectie boerenkazen staat klaar op een oude buffettafel; ze worden geserveerd na het hoofdgerecht.

Als de maaltijd klaar is gaan de schorten af. De gasten lopen via de trap naar de tweede verdieping, die uitziet over de binnenplaats. Een met zink overdekte tafel is gedekt voor de lunch in eenvoudige Franse stijl. De grijze vitrinekast tegen de muur herbergt een collectie dierbare antieke vondsten, de oogst van dertig jaar verzamelen: hoge kristallen glazen, een ratjetoe van roomwitte *café au lait*-kommen, antieke confiturepotten gevuld met bestek en andere unieke vondsten van de vlooiemarkt, zoals roomwit Frans serviesgoed, zilveren lepels en kleine koperen bakvormpjes. Er worden kaarsen aangestoken, de champagne wordt ingeschonken en de cursisten heffen het glas in afwachting van een lekker lange Franse lunch.

ONZE LIEFDE VOOR FRANKRIJK

Vaak wordt ons gevraagd hoe het allemaal zo gekomen is: twee Amerikaanse vrouwen, moeder en dochter, die een Franse kookschool zijn begonnen in Bourgondië. Het is een lang verhaal, maar we krijgen er nooit genoeg van het te vertellen omdat het ons eraan herinnert dat je met durf en doorzettingsvermogen alles voor elkaar kunt krijgen.

Onze droom begon meer dan twintig jaar geleden, toen we nog in Arizona woonden. Kendall was altijd erg geïnteresseerd in Frankrijk, zelfs toen ze nog klein was; hoe dat zo kwam weten we niet, we zijn allebei geboren en getogen in Phoenix, een compleet andere wereld dan Beaune. Op haar middelbare school leerde Kendall Frans en luisterde ze geboeid naar de verhalen van haar docent. Na een schoolreis naar Parijs, haar eerste bezoek aan deze stad, was ze compleet in de ban van Frankrijk, de Franse taal, de cultuur en





ATELIER



de keuken. Als we 's ochtends samen naar werk en school liepen, spraken we vaak over Frankrijk en de Franse joie de vivre, de tijd nemen om te genieten van de kleine dingen in het leven, van een kop koffie of een maaltijd tot een goed gesprek. We probeerden deze levensvreugde in ons eigen leven toe te passen. In die tijd konden we nog niet vermoeden dat we ooit in Frankrijk zouden wonen.

Met de jaren bracht Kendall meer tijd door in Frankrijk. Ze ging Frans en kunstgeschiedenis studeren en greep elke kans voor een verblijf in Frankrijk aan. Na haar afstuderen ging ze Engelse les geven in Nîmes. Een jaar later verhuisde ze naar Parijs, waar ze stage liep bij veilinghuis Christie's en part-time les gaf om de huur te betalen. Ze woonde in een appartementje van krap twintig vierkante meter, piepklein, zo groot als het washok thuis. Zo woonde, werkte en studeerde ze jarenlang in Parijs en ik bezocht haar zo vaak ik kon.

We hebben altijd een heel hechte band gehad en we vonden het moeilijk zo ver van elkaar te wonen. Kendall was nog heel klein toen haar vader overleed en ik heb haar als alleenstaande moeder grootgebracht. Ik moedigde haar altijd aan haar dromen te realiseren en ik begreep dat ze vroeger of later definitief in Frankrijk zou gaan wonen.

LIEFDE VOOR LEKKER ETEN EN DRINKEN

Ik heb altijd graag gasten te eten gehad. Ik groeide op in een grote familie en tijdens de feestdagen zaten we met een uitgebreid gezelschap aan tafel, maar lekker koken stond niet echt op de eerste plaats. Mijn moeder en grootmoeder waren in elk geval geen keukenprinsessen en daarom heb ik mezelf ontwikkeld op culinair gebied. Mijn inspiratie vond ik bij kookboekenauteurs als Julia Child, M.F.K. Fisher, Elizabeth David, Madeleine Kamman en Alice Waters. In feite leerde ik mezelf koken door hun recepten te volgen. Ik bewonderde hun passie en de manier waarop ze per recept gedetailleerd alle stappen en technieken beschreven. Het is zeker niet toevallig dat al deze vrouwen van Frankrijk houden, en evenmin dat ik me aangetrokken voelde tot de Franse keuken, zoals Kendall zich tot Frankrijk aangetrokken voelt. Een van mijn favoriete kookboeken is *Chez Panisse Cooking* van Paul Bertolli en Alice Waters. Ik raadpleeg mijn beduimelde exemplaar nog regelmatig. Dit is een passage die me enorm aanspreekt: 'Kookkunst is bovenal een ambacht, waarbij je tegelijk je hoofd, hart en handen gebruikt. [...] Laat je handen voortdurend gericht zijn op het bereiden van voedsel, niet op het creëren van kunstwerken; voedsel dat je aan tafel serveert en deelt met anderen. [...] Dat is de essentie van koken.'

Als twintiger ging ik stage lopen bij een aantal Franse restaurants in Phoenix om de klassieke technieken van de Franse keuken onder de knie te



Tuinbonen-doperwtensalade met venkel en tuinkruiden

VOOR 6 PERSONEN

Deze lichte, frisse salade is een perfect voorjaarsgerecht voor een lentemenu. Het recept is heel veelzijdig; je kunt allerlei kruidencombinaties gebruiken en naar keuze dunne plakjes radijs toevoegen.

fleur de sel
1,5 kg ongedopte tuinbonen,
gedopt
1 kg ongedopte doperwten,
gedopt
3 venkelbollen
1 citroen, gehalveerd
fruitige extra vierge olijfolie,
liefst Franse
1 bosje bieslook, gesnipperd
handvol muntblaadjes
handvol bladpeterselieblaadjes
handvol kervelblaadjes
versgemalen zwarte peper

Breng een grote pan met licht gezouten water aan de kook en vul een kom met water en ijsblokjes.

Blancheer de tuinbonen in het kokende water beetgaar in 3-5 minuten, afhankelijk van hun formaat. Laat ze schrikken in het ijswater, zodat ze niet verder gaar worden en hun mooie kleur behouden. Laat ze afkoelen en schep ze met een schuimspaan op een bord. Druk de bonen uit hun lichtgroene vliesjes, zodat de felgroene kern tevoorschijn komt. Bewaar het ijswater. De vliesjes heb je niet meer nodig.

Zet een pan met vers water op, voeg wat zout toe en breng het aan de kook. Voeg wat ijsblokjes toe aan het ijswater. Blancheer de doperwten in de pan met kokend water beetgaar in 2-3 minuten. Schep de erwten direct in de kom met ijswater, zodat ze niet verder gaar worden en hun mooie kleur houden. Laat ze afkoelen en schep ze met een schuimspaan op een bord.

Snijd de venkelbollen bij, verwijder de taaie buitenste laag, snijd ze doormidden en verwijder de harde kern. Schaaf de venkel op een mandoline in flinterdunne plakjes. Doe ze in een grote kom en knijp er een halve citroen over uit, zodat ze niet verkleuren.

Besprenkel de plakjes venkel royaal met olijfolie en schep hem om. Voeg de doperwten, bieslook, munt, peterselie, kervel en zout en peper toe. Schep de salade losjes om, proef en voeg naar smaak nog wat zout, peper of citroensap toe. Schep hem op een grote schaal en schik de tuinboontjes eromheen.

Spinazie-paddenstoelentaart

VOOR 1 HARTIGE TAART VAN 23 CM DOORSNEE, OF 8 PASTEITJES VAN 10 CM DOORSNEE

Hartige taarten zijn ideaal voor een etentje in de tuin: je kunt ze van tevoren bakken en op kamertemperatuur serveren. Er zijn eindeloos veel seizoensvariaties mogelijk met dit recept. Vervang de spinazie, champignons en kervel bijvoorbeeld gewoon door groenten en kruiden die er lekker uitzien in de marktkraam.

TAARTBODEM

- ½ hoeveelheid pâte brisée (blz. 379)
- ongebleekte bloem, om te bestuiven
- 1 grote eidooier
- 3 eetlepels slagroom

EIERVULLING

- 3 grote scharreleieren
- 120 ml slagroom
- 120 ml crème fraîche
- ¼ eetlepel verse tijmblaadjes
- ⅛ theelepel versgeraspte nootmuskaat
- ½ theelepel fleur de sel
- ¼ theelepel versgemalen zwarte peper

GROENTEVULLING

- 45 g ongezouten boter
- 200 g kastanjechampignons, in dunne plakjes
- fleur de sel en versgemalen zwarte peper
- 1 sjalot, in dunne ringen
- 3 eetlepels droge witte wijn, bijvoorbeeld Bourgondische chardonnay
- 50 g jonge spinazieblaadjes
- handvol kervelblaadjes, ter garnering (naar keuze)

Rol het deeg voor de taartbodem uit op een licht met bloem bestoven werkvlak en bekleed hiermee een bakvorm (zie blz. 374). Zet hem 15-20 minuten voor het bakken in de diepvries.

Verwarm de oven voor op 190 °C

Roer in een kleine kom de eidooier los met de room. Bestrijk het deeg hiermee met behulp van een deegkwastje. Bak de taartbodem met een blinde vulling gedeeltelijk gaar (zie blz. 333).

Klop de eieren met de slagroom, crème fraîche, tijm, nootmuskaat, zout en peper tot een gladde eiervulling.

Verhit 30 g van de boter in een zware sauteerpan op matig vuur en sauteer hierin de paddenstoelen 7-10 minuten tot ze gaar zijn en karamelliseren. Bestrooi ze met zout en peper. Schep ze samen met hun jus op een bord. Maak de pan niet schoon.

Verhit in dezelfde pan de resterende 15 g boter op matig vuur. Bak hierin de sjalot in circa 3 minuten glazig. Voeg de jus van de paddenstoelen toe en laat die inkoken. Voeg de wijn toe en schraap met een houten pollepel de aanzetsels van de bodem van de pan los. Laat de wijn in circa 1 minuut tot de helft inkoken. Voeg de spinazie met wat zout en peper toe en laat hem in circa 1 minuut een beetje slinken. Neem de pan van het vuur.

Zet de bakvorm met de afgekoelde, voorgebakken taartbodem op een bakplaat. Verdeel de paddenstoelen en spinazie gelijkmatig over de taartbodem. Schenk de eiervulling voorzichtig erover, tot aan de rand; je hebt misschien niet alles nodig. Bak de taart circa 25 minuten tot de vulling net gestold is. Laat hem afkoelen op een rooster. Garneer de taart naar wens met kervel en serveer hem (lauw)warm of op kamertemperatuur. Versgebakken is deze taart het lekkerst.







Voeg een flinke snuf zout toe en breng ze aan de kook. Draai het vuur laag en kook ze in 15-20 minuten gaar. Giet ze af.

Pureer de gare knolselderij en aardappelen in een aardappelknijper of roerzeef boven een kom. Verwarm in een kleine steelpan de melk met de room op matig vuur tot het mengsel bijna kookt. Neem de pan van het vuur laat de resterende 90 g boter al roerend smelten in het roommengsel. Schep het roommengsel geleidelijk door de gepureerde knolselderij en aardappelen, precies zoveel dat de puree mooi romig wordt. Voeg zout en peper toe en houd de puree warm.

Verwarm voor de eend de oven voor op 200 °C.

Spoel de eendenborsten af en dep ze goed droog. Leg ze met het vetlaagje naar boven op een houten snijplank. Laat je vingers over het vet glijden en verwijder eventuele stoppels met een keukenpincet. Keer de eendenborsten, zodat de vleeskant bovenligt, en verwijder met een scherp mesje het zilveren vlies. Leg de eendenborsten weer met het vetlaagje naar boven neer en maak met het mes om de 6-12 mm kruiselingse inker-vingen, maar zorg dat je alleen in het vet en niet in het vlees snijdt. Bestrooi ze met zout en peper.

Leg 2 of 3 eendenborsten met de vetlaag omlaag in een koude, zware sauteerpan zonder vet. Zet hem op matig vuur en laat zo het vetlaagje in 8-10 minuten langzaam smelten en goudbruin kleuren. Schep tussentijds met een kleine lepel wat gesmolten vet op en bedruip de eendenborsten hiermee. Leg de eendenborsten met het vetlaagje omhoog op een bakplaat. Bak zo ook de resterende eendenborsten. Was de pan met jus niet af. Schuif de bakplaat in de oven en braad de

eendenborsten in 8-10 minuten medium-rare, tot een vleesthermometer die in het dikste gedeelte is gestoken 55 °C aangeeft. Leg de eendenborsten op een warme plek en laat ze rusten terwijl je de jus maakt; de inwendige temperatuur zal dan nog oplopen tot 63 °C.

Maak nu de jus: schenk al het vet uit de (braad)pan, op 1 theelepel na, en laat alle donkere aanzetsels op de bodem zitten. Zet de pan op matig tot hoog vuur. Sauteer hierin de sjalot met de tijm en laurier circa 1 minuut tot de sjalot glazig is. Schenk de rode wijn erbij en schraap met een houten pollepel de aanzetsels van de bodem los. Laat de jus in circa 5 minuten tot de helft inkoken. Schenk de jus door een fijne zeef in een kleine steelpan en laat hem op matig vuur inkoken tot de gewenste dikte. Voeg de *demi-glace* toe, als je die gebruikt, en laat de jus nog 2-3 minuten zachtjes inkoken. Voeg zout en peper toe, neem de jus van het vuur, voeg de 5 g boter toe en schud de pan tot de boter is opgenomen. Houd de jus warm.

Verhit de boter voor de cantharellen in een grote sauteerpan op matig tot hoog vuur en sauteer de paddenstoelen hierin 3-4 minuten tot ze gaar zijn en mooi kleuren. Bestrooi ze met zout en peper en houd ze warm.

Doe de *mizuna* in een grote kom, besprenkel ze met olijfolie en schep ze losjes om. Voeg wat zout en peper toe.

Verdeel vlak voor serveren de *mizuna* over voorverwarmde borden. Snijd de eendenborsten schuin doormidden en daarna nogmaals schuin doormidden. Leg ze op de *mizuna*. Schep de cantharellen eromheen en sprenkel er wat jus over. Bestrooi de knolselderijpuree met de peterselie en geef hem erbij.