

ESTÉE STROOKER

ESTÉE
KOOKT

DE NIEUWE NEDERLANDSE KEUKEN

Eerlijke recepten & inspiratie voor thuis

Spectrum

INMAKEN & FERMENTEREN

| | |
|--|-----|
| Aardbeien met gin op siroop voor de winter | 99 |
| Tomatenpassata | 96 |
| Zoetzure kweeper | 181 |
| Zuurkool maken van rode kool | 152 |

DRANKJES/SIROPEN

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Bloemensiroop | 100 |
| Magnolia- of vlierbloesemsiroop | 51 |
| Wei-slush met vlierbloesem en citroen | 48 |

SAUZEN

| | |
|--|-----|
| Basilicumsiroop | 102 |
| Crème van aubergine en knoflook | 68 |
| Daslooksaus | 45 |
| Dillevinaigrette | 67 |
| Kerriemayonaise | 86 |
| Mayonaise | 42 |
| Mijn stiekem toch niet zo 'geheime' karamelsaus | 206 |
| Mosterdjus | 37 |
| Paddenstoelensaus | 176 |
| Pompoenketchup | 156 |
| Slasaus | 41 |
| Tomatenpassata | 96 |
| Uiencompote | 72 |
| Witte chocolade-muntsaus | 104 |

SOEPEN

| | |
|---|-----|
| Erwtensoep | 175 |
| Kippenbouillon | 77 |
| Koolrabi-spinaziegazpacho met Hollandse garnalen | 10 |
| Prei-mosterdsoep | 133 |
| Venkel-bietensoep | 128 |

SALADES

| | |
|---|-----|
| Gegrilde sla | 41 |
| Gemarineerde komkommer | 86 |
| Hertencarpaccio met wortelsalade | 127 |
| Kievitsbonensalade met veldsla | 115 |
| Oost-Indische-kerssalade met crème van aubergine en knoflook | 62 |
| Rijkelijk gevulde huzarensalade | 172 |

| | |
|---|-----|
| Salade van boontjes en peultjes met warme dillevinaigrette | 67 |
| Salade van kalfshart en kalfstong met mosterd, doperwten en radijs | 19 |
| Venkelsalade met rivierkreeft | 118 |

VLEES

| | |
|---|-----|
| Balletje gehakt met jus | 136 |
| Boerenkoolstampot met stompaf | 190 |
| Broodje pulled goat met gemarineerde komkommer en kerriemayonaise | 86 |
| Geitenbout met kamille, broccoli, tuinbonen en knoflook | 84 |
| Geitenspareribs | 80 |
| Haantje van de bbq met citroentijm en chili | 88 |
| Kippenlevermousse | 70 |
| Lamsnek met doperwtenpuree | 38 |
| Ossenstaart met radijs en jonge rode uitjes | 22 |
| Pasteitje met kippenragout | 74 |
| Salade van kalfshart en kalfstong met mosterd, doperwten en radijs | 19 |
| Stampot steeltjes met lamsballetjes | 37 |
| Sukade | 27 |
| Zult | 123 |
| Zwezerik met groene asperges en morilles | 30 |

WILD

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Fazantworst met paddenstoelensaus | 176 |
| Gebraden fazant | 181 |
| Haas van oma Mien | 189 |
| Hertencarpaccio met wortelsalade | 127 |
| Hertengoulash | 145 |

VIS EN SCHAALDIEREN

| | |
|--|-----|
| Gegrilde Hollandse flessen met zwarte yoghurt en peultjes | 79 |
| Gerookte schelvis | 17 |
| Koolrabi-spinaziegazpacho met Hollandse garnalen | 10 |
| Makreel van het vuur | 194 |
| Nederlandse maatjesharing met sap van lente-ui en gebrande uitjes | 69 |
| Snoekbaars met rode kool en kweeper | 182 |
| Venkelsalade met rivierkreeft | 118 |



GROENTEGERECHTEN

| | |
|---|-----|
| Asperges met botersaus | 14 |
| Biet & pompoen uit de oven met roze peper en rozemarijn | 150 |
| Doperwtentpuree | 38 |
| Hele gegrilde paarse bloemkool met appelglace en specerijen | 141 |
| Hete bliksem van mispel, pastinaak en aardappel | 137 |
| Koolsteak met paddenstoelen-lavasboter | 142 |
| Mais uit het vuur | 91 |
| Maismash met paprika en peterselie | 92 |
| Ouderwetse witlof met ham en kaas uit de oven | 193 |
| Tagliatelle van schorseneren in een romige saus met gebrande ui | 201 |
| Warrige warmoes met kaaskoekjes en daslooksaus | 45 |

SNACKS & BIJGERECHTEN

| | |
|---|-----|
| Aardappelpuree | 198 |
| Aardbeien met gin op siroop voor de winter | 99 |
| Biet & pompoen uit de oven met roze peper en rozemarijn | 150 |
| Champignonpaté | 62 |
| Friet in ossenwit | 42 |
| Gefrituurde kievitsbonen | 117 |
| Hele gegrilde paarse bloemkool met appelglace en specerijen | 141 |
| Hete bliksem van mispel, pastinaak en aardappel | 137 |
| Kippenlevermousse | 70 |
| Kruidenchips (gefrituurde salie, peterselie, dragon, lavas) | 147 |
| Mais uit het vuur | 91 |

| | |
|--|-----|
| Maismash met paprika en peterselie | 92 |
| Rijkelijk gevulde huzarensalade | 173 |
| Stoofperen | 204 |
| Warrige warmoes met kaaskoekjes en daslooksaus | 45 |
| Zuurkool maken van rode kool | 152 |

ZOET & DESSERTS

| | |
|--|-----|
| Aardbeien met gin op siroop voor de winter | 99 |
| Bevroren frambozen met yoghurtpudding & basilicumsiroop | 102 |
| Bietenwinegums | 215 |
| Bramenjam | 158 |
| Chocoladeparfait met witte chocolade-muntsaus | 104 |
| Gefrituurde vlierbloesembeignets | 54 |
| Mijn stiekem toch niet zo 'geheime' karamelsaus | 206 |
| Panna cotta van geitenkaas met rozenbottelgelei | 166 |
| Pannenkoeken met honing en citroen | 209 |
| Pruimen met pepermint, tijm en zelfgemaakte verse kaas uit de oven | 109 |
| Rabarberjam | 56 |
| Stoofperen | 204 |
| Volle boerenyoghurt met sterke aardbeien | 216 |
| Zoetzure kweeper | 181 |
| Wentelteefjes van volkorenbeschuit | 161 |

TAART & GEBAK

| | |
|---|-----|
| Bourgondisch gevulde appeltaart | 162 |
| Bramen upside-down cake | 169 |
| Opa's spritskoekjes | 210 |
| Rabarbertaart met gember en rabarberjam | 56 |

ESTÉE KOOKT = DE NIEUWE NEDERLANDSE KEUKEN

。 Dat is nogal wat om te zeggen. Toch doe ik het... Want ik heb geleerd tijdens mijn jaar stage in Parijs dat je best wat chauvinistischer mag zijn; trots op je eigen tradities en culinaire cultuur!

Maar wat is ‘de Nederlandse keuken’? Bestaat deze? Naar mijn mening wel! We moeten hem alleen een beetje opfrissen.

In de hedendaagse samenleving waarin we overspoeld worden door foodtrends, is het moeilijk nog te staan voor een eigen identiteit. Althans, dat merkte ik de afgelopen jaren niet alleen als chef-kok van mijn eigen restaurant 't Amusement maar ook als tv-kok. Door de snelgroeiende invloed van social media vaar je al gauw mee met trends. Bovendien zijn we druk met ons dagelijks werkbestaan en schiet de ‘boerenkennis’ er wel eens bij in.

Gelukkig hebben de huidige foodtrends de pakjes- en zakjescultuur flink teruggedrongen. Toch hoop ik dat we ook ons boerenverstand weer wat vaker gaan gebruiken. Want nu zien we door de ‘anti-gluten-, superfoods-, all-you-can-eat-, healthy-, of vegan-bomen’ het bos vaak niet meer.

In mijn kookboek grijp ik terug naar mijn eigen wortels. Wat heb ik geleerd van mijn familie en mijn omgeving? Om vervolgens een eigen samenstelling

Let op

Olie, zout en peper worden niet in de ingrediëntenlijst genoemd, maar heb je bij de meeste recepten wel nodig!

te maken van traditionele (familie)recepten en wat meer onorthodoxe recepten met oer-Hollandse ingrediënten. Daar zit voor mij de uitdaging! Creatief zijn met de kaders die de natuur en omgeving je opleggen. In *Estée kookt* staan de vier seizoenen centraal: zij dienen als inspiratiebron. Ieder seizoen brengt zijn unieke geuren, kleuren en smaken met passende groente, fruit en andere ingrediënten. Naast de receptuur en losse schrijfstijl waarin ik letterlijk mijn hersenspinsels opschreef, typeert de indeling van het boek ook mijn ‘tikje chaotische’ karakter. Er is geen gelijke verdeling van het soort gerechten. In het ene hoofdstuk vind je meer hoofdgerechten, in het andere wellicht wat meer desserts, gerechten met groente of inmaakrecepten. Ook dit heeft met de seizoenen te maken. Je moet er toch niet aan denken om boerenkool in de zomer te eten? Of asperges met kerst?

Ik hoop dat mijn kookboek vooral dient als bron van inspiratie en niet als een fundamenteel geïnterpreteerde bijbel. Binnen de lijntjes kleuren is namelijk supersaai. Gebruik daarom je creativiteit en vervang gerust een bepaald ingrediënt voor een ander. Heb je geen rozemarijn maar wel oregano? *Be my guest!* Ben je de knoflook vergeten? Je kunt hem altijd later toevoegen of weglaten. Ziet de vis er gaar uit maar staat er in het recept dat hij nog vijf minuten nodig heeft? Wellicht is hij al gaar, dat kan! Het belangrijkste is dat je je zintuigen gebruikt en blijft proeven! Oefening baart kunst en niets komt vanzelf.

En tot slot... Simpel betekent niet altijd zonder moeite. Maar een beetje moeite doen geeft uiteindelijk veel meer voldoening! En dat proef je!

Estée



ASPERGES MET BOTERSAUS

Ik durf toch wel te zeggen dat de asperge mijn lievelingsgroente is. Dat komt denk ik vooral door haar exclusieve karakter. Kort per jaar te verkrijgen, uit onze eigen koude grond het allerlekkerst en een hels karwei om ze te schillen. Je moet er wel een beetje moeite voor doen. En dat is goed. Want bijna alles waar je moeite voor moet doen is lekkerder.

Ingrediënten

(4-6 personen)

2 kg Hollandse asperges
200 ml witte wijn (voor de asperges)
+ 100 ml witte wijn (voor de saus)
1 klontje (voor de asperges) **+ 100 g boter**
1 stukje foelie
snufje gemalen nootmuskaat
75 ml melk
3 eieren
½ citroen

Soort gerecht

Hoofdgerecht

Tijd

45 minuten

(en als je een langzame schiller bent 60)

Extra nodig

Dunschiller of aspergeschiller
Bakpapier

Serveren

Serveer de asperges op een mooie schaal en giet de botersaus eroverheen. Maak de asperges af met wat nootmuskaat, een gekookt eitje en als je het lekker vindt wat versgehakte bieslook.

Bereiding

① Schil de asperges met een dunschiller door ze bij het kopje vast te pakken en van boven naar beneden te schillen. Schil de onderste twee centimeter een keer extra rond, maar zorg wel dat je de vorm van de asperge intact houdt. Een asperge hoort lang, dik en rond te zijn. Dus pas op dat je niet te hard drukt tijdens het schillen en de asperge op een bepaald deel dikker schilt.

② Snijd een klein stukje van de uiteinden af (niet te verwarren met de kopjes, die zijn juist het lekkerst) en leg ze in een pan. Vul de pan met water en 200 ml witte wijn. Voeg ook een klont roomboter toe, wat foelie en een flinke snuf zout.

③ Dek de asperges af met wat bakpapier zodat ze allemaal onder water staan en zet de pan dan op het vuur. Breng de asperges rustig aan de kook en draai het vuur uit zodra ze koken. Doe de deksel op de pan en laat ze zo circa 25 minuten staan. Haal de asperges daarna uit de pan en serveer ze direct.

④ Verwarm voor de botersaus 100 ml witte wijn, de melk en 100 g boter tot alles gesmolten is en licht gaat koken. Scheid twee eitjes.

⑤ Haal de pan van het vuur en voeg de eidooiers al kloppend met een garde toe. De eidooiers zorgen voor de binding, maar je wilt voorkomen dat je in plaats van een lobbige botersaus scrambled eggs krijgt. Daarom mag de saus niet meer koken.

⑥ Breng de saus op smaak met wat peper, zout en een snufje nootmuskaat. Voeg eventueel nog wat citroensap toe.







GEITENBOUT MET KAMILLE, BROCCOLI, TUINBONEN EN KNOFLOOK

Ingrediënten

(8 personen)

1 geitenbout van circa 1½ kg
 1+1 rode ui
 1+1 bol knoflook
 5 takjes tijm
 5 takjes rozemarijn
 20 verse kamillebloemen zonder steeltje
 of circa 30 gedroogde knoppen
 2 el mosterd
 3 el honing
 100 g boter
 1 fles witte wijn
 1 broccoli
 1 kg ongedopte tuinbonen
 3 tomaten

Soort gerecht

Hoofdgerecht

Tijd

3 uur

Extra nodig

Braadslee
 Aluminiumfolie

Serveren

Serveer de bout in de braadslee op tafel.

Je maakt er gegarandeerd indruk mee!

Garneer eventueel met nog wat verse kamillebloemen, gewoon omdat het er zo mooi uitziet.

Pluk na het eten het laatste vlees van de geitenbout en bewaar dit samen met het laatste bakvocht uit de braadslee. Hier kun je de volgende dag een heerlijk broodje van maken (zie recept op blz. 86).

① Verwarm de oven voor op 180 °C.

② Leg de geitenbout in een grote braadslee. Bestrooi de bout met flink wat peper en zout.

③ Pel en snipper 1 ui en 1 knoflookbol (dit mag ook met een staafmixer). Ris de tijm en rozemarijn van hun steeltjes en hak fijn. Hak de kamille in grove stukken. Meng in een kom de mosterd samen met de ui, knoflook, kamille, rozemarijn, tijm en honing. Smelt de boter 20 seconden zodat deze zacht is maar niet geheel gesmolten en voeg deze aan het mengsel toe. Meng door elkaar tot een gladde pasta. Wrijf de geitenbout goed in met de pasta.

④ Zet de geitenbout 45 minuten in de voorverwarmde oven. Blus de bout dan af met de witte wijn en dek de braadslee af met aluminiumfolie. Verlaag de oventemperatuur naar 150 °C. Gaar de bout nog eens 1½ uur in de oven.

⑤ Snijd ondertussen de broccoli in roosjes. Schil de stam van de broccoli en snijd deze in plakjes. (Het is zonde om de stronk niet te gebruiken, want deze is juist lekker knapperig).

⑥ Dop de tuinbonen en blancheer ze 3 minuten in kokend water. Koel ze af onder de kraan en pel dan het velletje eraf (dubbeldoppen). Snijd de andere rode ui in dunne ringen. Snijd de tomaten in vieren.

⑦ Haal het vlees uit de oven en verwijder de folie. Verdeel de groenten om de bout heen en roer ze een beetje door het bakvocht. Plaats de bout met groenten nog een halfuur terug in de oven.

⑧ Het vlees moet mals aanvoelen en makkelijk van het bot af te trekken zijn.





KIEVITSBONENSALADE MET VELDSL

Ingrediënten

(4 personen)

- 1 sjalot
- 1 teen knoflook
- 1 prei
- 1 kg verse kievitsbonen
- 1 el grove mosterd
- 1 citroen
- 1 el wittewijnazijn
- 1 el honing
- 6 takjes salie
- 4 el olijfolie
- 150 g oude Hollandse brokkelkaas
- 75 g pompoenpitten
- 100 g veldsla

Soort gerecht

Voorgerecht of bijgerecht

SERVEREN

Serveer de salade met de gebrokkelde oude kaas en de zonnebloempitten eroverheen. Besprenkel de salade met nog wat extra olijfolie en eventueel nog een klein scheutje azijn om hem net wat frisheid mee te geven.

Bereiding

① Pel en snipper het sjalotje en de knoflook. Snijd de prei in zeer dunne ringen. Snijd ook het groene gedeelte van de prei erbij. Dat is mooi voor de kleur en bovendien zonde om te verspillen. Zorg wel dat je de prei van tevoren heel goed wast, want vooral in de overgang van wit naar groen zit veel zand. Verwarm een hapjespan en fruit de ui en knoflook samen met de prei in een klein scheutje olie.

② Dop ondertussen de kievitsbonen (mocht je gedroogde bonen gebruiken, dan moet je ze eerst een nacht laten wellen en duurt het vervolgens ook zeker twee keer zo lang om ze gaar te krijgen) en voeg de bonen toe aan de pan. Voeg een flinke snuf zout toe en vul de pan aan met water zodat de bonen circa 2 centimeter onder water staan. Doe de deksel op de pan en stoof ze gaar in circa 40 minuten.

③ Zorg dat al het vocht verdampt is als de bonen gaar zijn.

④ Meng in een kom een eetlepel grove mosterd samen met sap en rasp van een citroen, de wijnazijn en de honing. Hak de salie zeer fijn en roer deze er ook door. Voeg een flinke scheut olijfolie toe. Voeg de nog warme bonen toe en meng door elkaar.

⑤ Snijd de oude kaas met een mes in grove brokken.

⑥ Verwarm een droge koekenpan en rooster de zonnebloempitten tot ze bruin zijn. Dit duurt circa 3 minuten. Blijf ze regelmatig heen en weer schudden om een egaal bruine kleur te krijgen.

⑦ Als de bonen wat afgekoeld zijn kun je ze mengen met de veldsla. Je wilt deze er niet te vroeg doorheen doen, want dan verliezen ze hun knapperigheid.

MAKREEL VAN HET VUUR

Makreel is een heerlijke Hollandse vis. Ik vind hem supersmakelijk omdat makreel van nature een wat vette vis is. Door de vis in het vuur te garen krijgt die een lichte rooksmak en bovendien een boterzachte structuur.

Ingrediënten

(4 personen)

4 makrelen

2 citroenen + 1 ter garnering

1 ui

5 takjes dille

Soort gerecht

Hoofdgerecht

Tijd

20 minuten

Extra nodig

Open haard / kachel

Aluminiumfolie

Bereiding

- ① Maak de makreel schoon door de buik en de kieuwen te verwijderen, of laat dit de visboer doen. Bestrooi de makrelen ruim met peper en zout en smeer ze in met wat olie.
- ② Snijd 2 citroenen in plakken, en 1 in partjes. Snijd de ui in ringen. Vul de buiken met de uienringen, plakjes citroen en dilletakjes.
- ③ Leg een dubbele laag aluminiumfolie op het aanrecht. Leg de makrelen tegen elkaar aan en dek ze daarna af met nog een dubbele laag aluminiumfolie. Zorg ervoor dat het pakketje goed dicht zit. Leg het pakketje boven op een hete kachel of aan de zijkant van de open haard, niet direct in het vuur. Draai het pakketje na 5 minuten en vervolgens nog een keer na 5 minuten. De vis is gaar na circa 15 minuten.
- ④ Je kunt de vis ook in een voorverwarmde oven van 200 °C garen.

Serveren

Haal de vis uit de folie. Serveer de vis met bijvoorbeeld wat aardappelpuree of simpelweg een gekookt aardappeltje. Knijp de partjes citroen over de vis uit en serveer de uienringen en dille erbij.





