

ECHT ETEN

JONATHAN
KARPATHIOS



Karakter Uitgevers B.V.







JONATHAN
KARPETHIOS

VOORWOORD

66 IN DIT KOOKBOEK VIND JE DE GEHEIMEN
VAN MIJN KEUKEN, MIJN FAVORIETE
RECEPTEN DIE VOOR MIJ ONONTBEERLIJK
ZIJN. IK HEB ER LANG MEE GEWACHT
ZE OP PAPIER TE ZETTEN. WANT HET IS
BEST INTIEM OM ALS KOK JE GEHEIMEN
PRIJS TE GEVEN. DIT BOEK IS OOK EEN
ONTDEKKINGSTOCHT NAAR DE BRON VAN
MIJN GERECHTEN: DE NATUUR DIE MIJ
EINDELOOS INSPIREERT EN DIE MIJ LEIDT
IN DE KEUKEN. DE VELE BASISRECEPTEN
IN DIT BOEK HELPEN JE DE PAKJES IN DE
WINKEL TE LATEN LIGGEN. ZE DAGEN JE
UIT OM OP EENVOUDIGE WIJZE ZELF AAN
DE SLAG TE GAAN EN LEREN JE JOUW
EIGEN VOORRAAD VAN ONBEWERKTE
PRODUCTEN AAN TE LEGGEN.
BEN JE ER KLAAR VOOR?

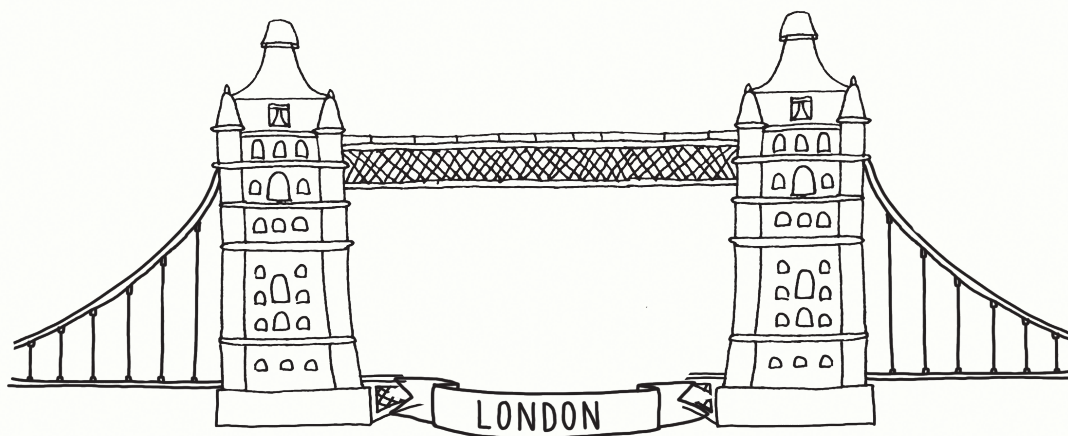
Voor we de keuken in duiken vertel ik je graag wat meer over mij, zodat je me als persoon misschien wat beter leert kennen, dat is misschien wel zo sympathiek voordat we aan de slag gaan.

KOSTSCHOOL OF KOKSSCHOOL

Kok worden was nooit mijn droom, het is op mijn pad gekomen. Mijn carrière begon bij koksschool Sint Hubertus in Amsterdam. Het was niet echt een keuze maar toen ik van de MAVO werd afgetrapt stelden mijn ouders mij voor een keuze: of naar een strenge kostschool of aan de slag op een koksschool. Ik koos voor het laatste, maar school bleef 'niet echt mijn ding'. Ik was goed in de praktijkvakken maar kon bij andere vakken vaak moeilijk mijn aandacht erbij houden en was snel afgeleid. Andere zaken dan school werden hierdoor al snel belangrijker, wat resulteerde in slechte cijfers, veel feesten, drank, drugs en veel ruzie met mijn ouders. Ik was - om eerlijk te zijn - een verwende, ellendige puber die strakke leiding nodig had.

Mijn stages in de keuken zorgden voor mijn eerste echte kennismaking met de horeca en voor mijn gevoel eindelijk het 'echte' leven. Ik voelde dat ik ergens meetelde en gewaardeerd werd. Hoe hard een keuken ook is, aan het einde van de avond lach je met z'n allen en drink je weer een biertje met elkaar.





De keuken fascineerde mij, het was een warm bad waar ik in terechtkwam. De duidelijke taal die er gesproken werd begreep ik. Het was duidelijk wie de baas was en naar wie ik moest luisteren. Er was structuur en orde en dat gaf mij rust. De norm was doen wat je gezegd wordt en je bek houden. Ziekmelden was er niet bij; je bent pas ziek als je door een vrachtwagen bent aangereden. Dit regime maakte dat ik niet onder mijn verantwoordelijkheden uitkwam. En dat had ik nodig.

LONDON

Mijn vijfde leerjaar werkte ik bij restaurant De Nederlanden van chef Jan de Wit in Vreeland. Meneer de Wit staat bekend als een perfectionist van het hoogste niveau. Daarna ben ik in diverse restaurants terechtgekomen waar ik verschillende keukens leerde kennen, de Italiaanse, de Franse en uiteraard de Griekse keuken. Ik spaarde in die tijd al mijn geld en reisde de wereld rond om te eten in de meest exclusieve zaken en was gefascineerd door de grote chefs der aarde.

Uiteindelijk wilde ik ervaren hoe het was om te koken op het allerhoogste niveau. Ik trok de stoute schoenen aan en stuurde een e-mail naar driesterren restaurant La Tante Clair. Zo kwam ik in Londen terecht bij chefkok Pierre Koffmann. Ingewikkelde sollicitatierondes kent de horeca niet. Je komt een dag proefwerken en daarmee laat je zien

wie je bent en wat je in huis heb en zo werkt het nog steeds. Ik was 21 jaar en vertrok met mijn rugzak naar Londen waar ik na een proefdag mocht blijven. Mijn loon ging direct op aan huur en het abonnement van de underground. Mijn ouders waren in de tijd nog steeds dolblij dat ik van de straat was. Ze betaalden de metro en ik kreeg wat geld om sigaretten te kopen. Al snel werd me duidelijk waarom ik in eerste instantie zo snel welkom werd geheten. Het werken op dit niveau bleek namelijk een afvalrace, letterlijk een survival of the fittest. Ik werkte van 7 uur 's ochtends tot op z'n vroegst 23.30 uur.

Wat er in deze keuken gedaan wordt om je te disciplineren, daar kan ik een boek vol van schrijven, de littekens staan nog op mijn handen en armen. Maakte je een fout die door Koffmann werd gezien dan schold hij je verrot en moest je een extra dag werken. Een week dus van zes dagen werken, achttien uur per dag. Mijn plek in de keuken was de entremetier, de groentekant, wat later typerend bleek te zijn in mijn carrière.

In het jaar dat ik werkte bij Koffmann verloor ik meer dan 25 kilo. Ik zag er beroerd uit als ik de foto's terugzie. In die periode ben ik één weekend naar huis geweest. Een weekend terug naar mijn oude leven was zo tegenstrijdig aan mijn toenmalige leven, dat ik er totaal van in de war raakte. Mijn vrienden zaten nog volledig in het patroon van de tijd voor ik wegging en ze begrepen niet waar ik mee bezig was. Ik voelde me enorm eenzaam en verloren. Maar ik ging terug.

GEBRAISEERDE SPITSKOOL MET MESSEKLEVER EN SINAASAPPEL

TUSSENGERECHT, VOOR 4 PERSONEN



⁶⁶ DIT GERECHT IS EEN LUST VOOR
HET OOG WANNEER HET OP JE
BORD LIGT: MOOI GEGAARDE
SPITSKOOL MET EEN STUK ZACHTE
KAAS EROP. DE MESSEKLEVER IS
HIERVOOR IDEAAL: DIT IS EEN
NOORD-HOLLANDSE, LOPENDE
KAAS. DOOR DE SINAASAPPEL
SMELTEN ALLE SMAKEN MOOI
SAMEN. O JA, NOG IETS WAT GOED
IS OM TE WETEN: DE SPITSKOOL
KUN JE OOK PRIMA VERVANGEN
DOOR BLOEMKOOL.

⁹⁹

INGREDIËNTEN

1 rode spitskool
200 gr boter
3 eetl. olijfolie
1 sinaasappel
200 gr Messeklever,
op kamertemperatuur
peper en zout

Extra nodig: *rasp*

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 150 °C.
2. Snijd de spitskool in de lengte door de helft.
3. Smelt de boter en giet die op een ovenplaat.
4. Leg de spitskoolhelften met de platte kant op de ovenplaat.
5. Maak een marinade van de olijfolie, peper, zout en de geraspte schil en het sap van de sinaasappel.
6. Zet de ovenplaat in de oven. Druppel elke 10 minuten een lepel van de marinade over de kool.
7. Laat 30 minuten in de voorverwarmde oven staan.
8. Draai 10 minuten voor het einde van de baktijd de koolhelften om en leg ze op de bolle kant.
9. Serveer de spitskool lauwwarm en leg er een bolletje Messeklever op.



SALSA VERDE

SAUS, VOOR 4 PERSONEN

EIGENLIJK IS DIT EEN SOORT PESTO. MAAR... HÈ, WAT GEBEURT ER NU? ER ZITTEN AZIJN EN MINT IN, DAT MAAKT HET INEENS HEEL SPANNEND. HEERLIJK BIJ VÍS MET GEBAKKEN AARDAPPELS OF BIJ LAMSVLEES.

INGREDIËNTEN

1 bos mint
1 bos krulpeterselie
10 gefileerde en
gezouten ansjovis
10 eetl. wittewijnazijn
2 eetl. Franse mosterd
4 dl extra vergine olijfolie
4 dl sojaolie
200 gr fijne kappertjes
3 tenen knoflook

Extra nodig: *keukenmachine*

BEREIDING

1. Doe de kruiden met de ansjovis, azijn, knoflook en mosterd in de keukenmachine.
2. Voeg alle olie toe en meng het geheel.
3. Laat de kappertjes kort meedraaien voor een grove structuur.

KRUIDENPARELGORT

TUSSEN- OF BIJGERECHT, VOOR 4 PERSONEN

DIT IS EEN HEEL LEUKE MANIER OM ALLERLEI SOORTEN KRUIDEN TE GEBRUIKEN. HET IS EEN MOOI VEGETARISCH GERECHTJE, DAT HEEL GOED COMBINEERT MET GROENTEN. MAAR HET KAN OOK ONDER EEN STUKJE VLEES OF VÍS WORDEN GESERVEERD. BIJ ONS KOMT DIT VAAK ALS DERDE GANG MET EEN GEPOCHEERD OF EEN KROKANT EI (ZIE PAG. 151).

INGREDIËNTEN

<i>3 eetl. olijfolie</i>	<i>6 dl groentebouillon</i>
<i>1 sjalotje, fijnggehakt</i>	<i>1 dl ongeslagen room</i>
<i>1 teen knoflook, fijnggehakt</i>	<i>100 gr geraspte kaas,</i>
<i>400 gr parelgort</i>	<i>½ bosje peterselie, fijngesneden</i>
<i>(Alkmaars gort)</i>	<i>½ bosje bieslook, fijngesneden</i>
<i>20 gr zout</i>	<i>peper en zout</i>

Extra nodig: *ovenbestendige pan met deksel*

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 160 °C.
2. Doe de olie in een ovenbestendige pan en bak hierin de sjalot en de knoflook.
3. Voeg de parelgort toe en bak die 1 minuut mee.
4. Voeg het zout en de bouillon toe, zodat de parelgort één vingerkootje onder water staat.
5. Leg het deksel op de pan en zet hem 30 minuten in de oven. Mocht je niet over een ovenbestendige pan beschikken (zoals een Creuset), giet dan alles in een bakblik of ovenschaal en dek die af met aluminiumfolie.
6. Klop de room half stijf en roer hem door de parelgort. Roer de geraspte kaas en de kruiden erdoor.
7. Breng op smaak met peper en zout.

TIP

Vervang voor bietenparelgort de bouillon door bietensap en voor wortelparelgort de bouillon door wortelsap.





HUZARENSALADE MET FRENCH DRESSING

VOOR- OF TUSSENGERECHT,
VOOR 4 PERSONEN

⁶⁶ DIT IS HET EERSTE RECEPT DAT IK
OP DE KOKSSCHOOL HEB GELEERD
EN HET IS WAANZINNIG LEKKER.

OORSPRONKELIJK HOORT HET
MET ALLEEN AARDAPPEL, APPEL
EN AUGURK. MAAR IK VIND
HET MET KNOLSelderij EN
PETERSelIE EXTRA SMAAKVOL.

NAAST PETERSelIE KUN JE
OOK HEEL GOED DRAGON OF
BIESLOOK GEBRUIKEN, MAAR
OOK BASILICUM OF KERVEL PAST
IN DIT GERECHT.⁹⁹



INGREDIËNTEN

100 gr aardappel
100 gr knolselderij
100 gr augurk
100 gr appel
1 portie French dressing (zie pag. 43)
handjevol peterselie,
fijngesneden
peper en zout

Extra nodig: *schone theedoek*

BEREIDING

1. Schil de aardappels en knolselderij en snijd ze in blokjes van 1 x 1 cm.
2. Kook de blokjes kort – beetgaar – in water met zout en laat ze uitdampen op een schone theedoek (zie pag. 29).
3. Snijd de augurk in blokjes.
4. Schil de appel, haal het klokhuis eruit en snijd de appel ook in blokjes.
5. Doe de blokjes groenten en appel in een kom en meng de French dressing erdoor.
6. Breng de salade op smaak met peper en zout en strooi de peterselie erover.





ZORG- BOERDERIJ DE LANDIJN

PIETER-JAN MESMAN VAN ZORGBOERDERIJ DE LANDYN IN ZWAANSHOEK WERKT VEEL MET VERSCHILLENDE ZORGKLANTEN MET EEN 'RUGZAKJE'. PIETER-JAN LEERDE IK KENNEN VIA EEN MARKTJE WAAR ZIJN MOOIE PRODUCTEN WERDEN VERKOCHT. IK HEB HEM OPGEZOCHT EN WE HADDEN METEEN EEN KLIK. WE INSPIREREN ELKAAR NOG STEEDS!

ZIJN GROENTEN ZIJN ZO MOOI EN SMAAKVOL. HET IS ECHT PRACHTIG WAT HIJ TEELT OP ZIJN OPEN LAND EN IN ZIJN KLEINE KAS. PIETER-JAN HEEFT HEEL VEEL KOLEN STAAN. MAAR OOK SLASOORTEN, AARDAPPELS, ANDIJVIE, KOOLRABI, BIETEN EN PAKSOI. WAT HIJ EN WIJZELF TELEN IS ALLEMAAL HEERLIJK EN TOCH SMAKEN ZIJN BIETEN WEER NET EVEN ANDERS DAN DIE VAN ONS. OVER DIE SMAAKVERSCHILLEN BLIJF IK ME VERWONDEREN.