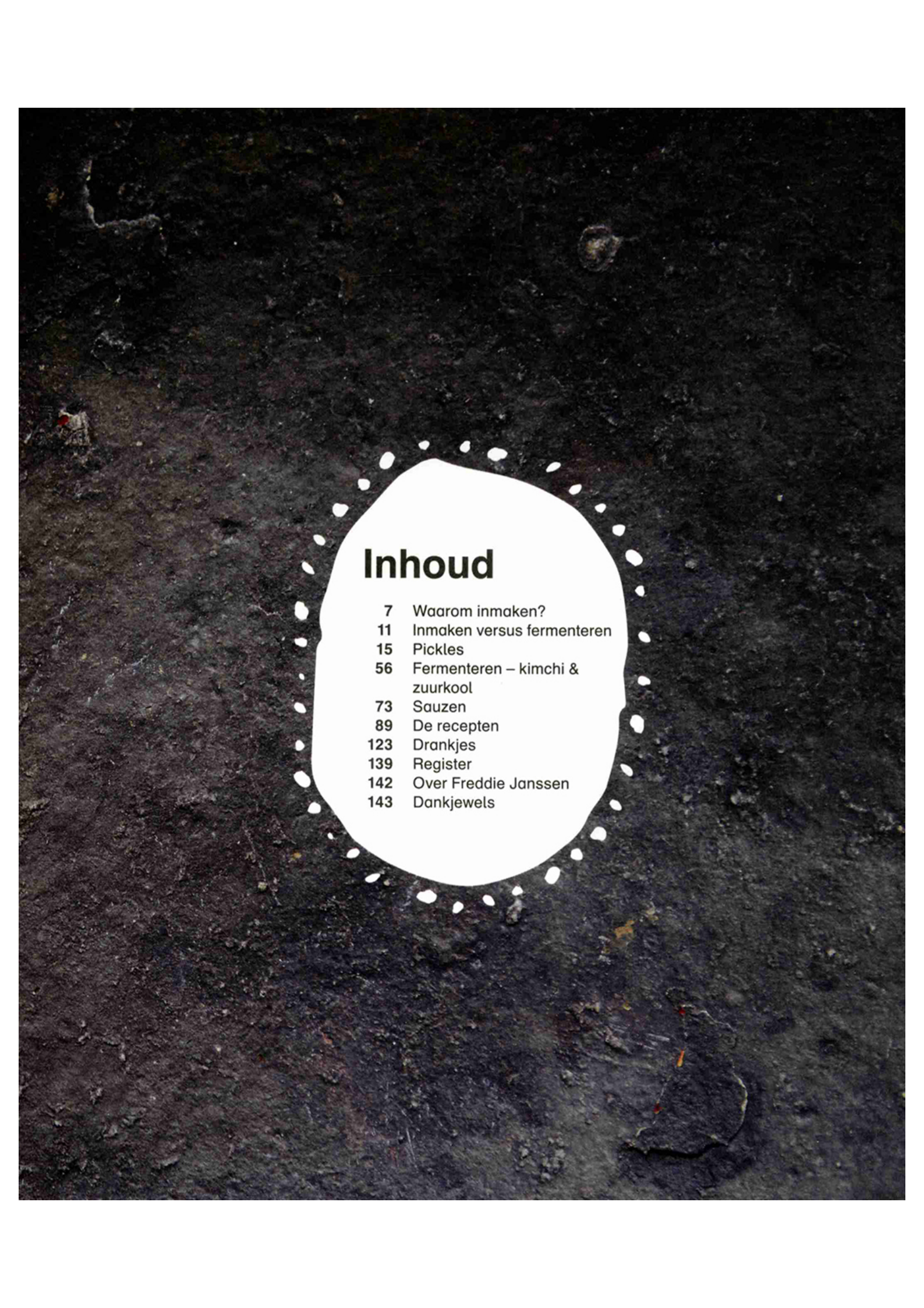




Inhoud

- 7 Waarom inmaken?
- 11 Inmaken versus fermenteren
- 15 Pickles
- 56 Fermenteren – kimchi & zuurkool
- 73 Sauzen
- 89 De recepten
- 123 Drinkjes
- 139 Register
- 142 Over Freddie Janssen
- 143 Dankjewels

Waarom inmaken?

Deze vraag wordt me voortdurend gesteld. Vaak word ik dan wat zenuwachtig en leg ik uit hoe ik enkele jaren geleden begon met het maken van pickles en kimchi voor *pop-ups* en *supper clubs* en hoe ik maar niet genoeg kan krijgen van de zure smaken.

Wat ook meespeelt, is dat ik ben opgegroeid in Nederland. Op vrijdagavond haalden mijn moeder, zus en ik friet met mayonaise en een frikandel speciaal of een satékroket. Ik bestelde ook altijd Amsterdamse uitjes uit de enorme glazen potten die op de toonbank stonden. Die saffraangele, zoetzure uien waren voor mij het lekkerste wat er maar bestond – ik was er zo weg van dat ik op blz. 91 vertel hoe deze superlekkere ingemaakte uien volgens mij moeten worden gegeten. Ik herinner me ook nog goed hoe mijn moeder en ik samen enorme, sappige dilleaugurken snackten in Duitse *Bierstubes* – heerlijk! Mijn vaders specialiteit was iets wat hij 'Hussel à la papa' noemde en bestond uit overgebleven gebakken aardappelen, augurken, ingemaakte uien met daarop een gebakken ei. Als ontbijt smeerden mijn zus en ik vaak Heinz Sandwich Spread op witbrood. Maar mijn absolute favoriet was mijn moeders zuurkoolversie van een *choucrouste royale* (zuurkool met aardappelpuree, geserveerd met worstjes, spek, bloedworst en gebakken appel) – het is nog steeds een gerecht dat ik graag eet als ik weer eens thuis ben.

Toen ik 17 jaar was, had ik mijn eerste baantje als serveerster in een klein Indonesisch restaurant waar ik voor het eerst het Nederlands-Indische tafelzuur atjar (zie blz. 47) at – knapperig, zoetzuur tafelzuur dat bij een rijsttafel werd geserveerd. De verschillende texturen, kleuren, smaken en niveaus van pittigheid waren het meest exotische en indrukwekkende wat ik ooit had geproefd. Later maakte ik kennis met Hollandse haring, die ik 's ochtends at tegen mijn kater. Dus, ja, je kunt wel zeggen dat tafelzuur en gefermenteerd voedsel geen onbekende voor me waren toen ik opgroeide en daardoor zijn ze voor mij een belangrijk onderdeel geworden van elke maaltijd.

Jaren later, in 2008, verhuisde ik naar Londen en reisde naar Singapore, Mexico, Maleisië, Japan, Vietnam, Amerika, Australië en Zuid-Afrika, waar ik in vele geweldige restaurants en bij talloze marktkraampjes at. Na deze kennismaking met de meest verrassende en diverse eetculturen wilde ik graag mijn eigen reis begrijpen en mijn visie delen op het eten dat ik al in mijn kindertijd lekker vond.

Mensen raken snel wat geïntimideerd door de woorden 'inmaken' en 'fermenteren'. Ze denken dat het ingewikkeld is, met veel regeltjes die ze moeten volgen, en dat ze allerlei percentages moeten kennen. Maar dat is echt niet zo! Je hoeft echt geen uren op zoek naar vreemde specialistische spullen, waarschijnlijk heb je bijna alles wat je nodig hebt al ergens in de keukenkast staan.

PICKLES

Ik herinner me de eerste keer dat ik iets inmaakte – dat waren babykomkommers en ze smaakten ranzig. Nu moet ik erom lachen, want komkommers inmaken is zo eenvoudig.

Als het om pickles gaat, hoeft je geen beroemde chef-kok te zijn. Hoewel inmaken niet veel moeite kost, gebeurt er heel wat in de pot. Als je enkele potten zelfgemaakte pickles in de koelkast hebt staan, ben je altijd klaar voor onverwachte gasten, maar ook een gewone doordeweekse maaltijd verandert dan in een handomdraai in een bijzondere. Het toevoegen van deze sterke smaken pept elke eenvoudige maaltijd of snack op.



Dit zoetzure tafelzuur komt in heel Azië in vele variaties voor. In de Thaise keuken heet het *achat*, in Maleisië en Indonesië *acar* en in Nederland *atjar*. Indonesisch eten maakt nog steeds een belangrijk deel uit van de Nederlandse keuken door de vroegere koloniale banden. Overal zijn Indonesische restaurants te vinden en tijdens mijn jeugd at ik vaak Indonesisch, met name rijsttafels – rendang, ayam pedis, kleeftijst, saté, en natuurlijk pickles – heerlijk al die keus!

Atjar

2 eetlepels sesamolie
1 theelepel korianderzaad,
geroosterd en gemalen
3 teentjes knoflook, gepeld en
zeer fijn gehakt
1 stukje verse gemberwortel
ter grootte van een duim,
geschild en geraspt
2 theelepels kurkumapoeder
1 eetlepel sambal oelek
50 g kristalsuiker
1½ eetlepel zeezout
3,75 dl ciderazijn
1 middelgrote wittekool,
gewassen
1 middelgrote wortel,
geschrapt
½ middelgrote bloemkool,
gewassen
4 verse rode pepers, zonder
zaad en fijngesneden

Voor 1 pot van 1 liter

- 1 Verhit de olie in een pannetje en voeg het gemalen korianderzaad, de knoflook en gember toe. Verhit alles 5 minuten op matig tot hoog vuur, tot het mengsel begint te geuren en goudbruin wordt.
- 2 Voeg het kurkumapoeder en de sambal oelek toe en roerbak het geheel 3 minuten, tot het gaat geuren. Doe nu de suiker, het zout, 3,75 dl water en de azijn erbij en roer op matig tot hoog vuur tot de suiker en het zout volledig zijn opgelost. Laat alles nog 5-10 minuten sudderen en bereid ondertussen de groenten voor.
- 3 Snijd de kool en wortel in zeer dunne plakjes (indien mogelijk met een mandoline). Snijd de bloemkool in kleine roosjes.
- 4 Doe alle groenten en de rode pepers in een pan met het azijnmengsel en kook ze 5 minuten.
- 5 Laat de groenten uitlekken in een fijne zeef. Gooi de specerijen weg, maar bewaar de inmaakvloeistof. Doe de groenten in een schone pot en bedek ze met de inmaakvloeistof. Doe het deksel op de pot en laat het geheel afkoelen tot kamertemperatuur. Zodra de pickles zijn afgekoeld, kun je ze eten, maar als je ze nog wat langer laat staan, worden ze nog lekkerder. Ze zijn in de koelkast maximaal 1 maand houdbaar.



Om de fermentatie van kimchi op gang te helpen voegt men vaak gezouten garnalen of een vissaus toe. Wij van F.A.T ontwikkelden deze Chinese koolkimchi voor onze evenementen en *pop-ups*, waar we er kimchiquesadilla's mee maakten waarop iedereen dol was. We hadden nooit een groot aanbod aan vegetarische gerechten (behalve een portie zelfgemaakte pickles natuurlijk), dus besloten we de 'vissige' elementen als de gezouten garnalen en vissaus weg te laten en in plaats daarvan sesamolie, sesamzaad en extra sojasaus te gebruiken, wat prima werkte en de umamismaak zelfs nog versterkte.

F.A.T sesamkimchi

**2 Chinese kolen, 600-700 g
per stuk**

2 eetlepels zeezout

**100 g (½ kop) kristalsuiker,
plus 2 eetlepels**

**3½ eetlepel gochugaru
(Koreaans chilipoeder)**

**3 teentjes knoflook, gepeld en
zeer fijn gehakt**

**1 stukje verse gemberwortel
ter grootte van een duim,
geschild en geraspt**

60 ml lichte sojasaus

50 ml sesamolie

5 lente-uitjes, gesnipperd

3 eetlepels sesamzaad

Voor 1½ kg

- 1 Was de kool goed en laat hem uitlekken. Verwijder eventueel beschadigde buitenste bladeren.
- 2 Snijd de kool in de lengte doormidden en dan in vieren. Snijd elk kwart vervolgens in 1 cm brede repen.
- 3 Doe de kool in een grote plastic bak en voeg het zout en 2 eetlepels suiker toe. Meng alles goed, doe het deksel op de bak en zet hem 24 uur in de koelkast.
- 4 Haal de kool uit de koelkast. (Idealiter doe je dit een uur voor je verdergaat met de bereiding, om te voorkomen dat je handen steenkoud worden.) Neem handenvol kool en knijp er zoveel mogelijk vocht uit.
- 5 Doe de gochugaru, resterende suiker, knoflook en gember in een andere kom of plastic bak en meng alles goed met je handen. Voeg wat water toe als de pasta te dik is. Roer de sojasaus en sesamolie erdoor.
- 6 Ben je bang voor naar knoflook ruikende vingers, trek dan wegwerphandschoenen aan. Voeg de kool, de lente-ui en het sesamzaad toe aan het sojamengsel en meng alles met je handen; knijp de sojapasta goed in de kool.
- 7 Doe de kool terug in de grote plastic bak, doe het deksel erop en zet hem in de koelkast. De kimchi heeft binnen 1 week een aangename smaak en begint na 2 weken een steeds sterker aroma te krijgen. Na die 2 weken kun je de kimchi nog verder laten fermenteren. Hij wordt dan nog pittiger en sterker. In de koelkast is hij maximaal 1 maand houdbaar.

