



Kluun schreef bestsellers als *Komt een vrouw bij de dokter* en *De Weduwnaar*. Zijn nieuwe boek heet *Haantjes* en hij is bezig met een salontafelboek over de geschiedenis van het Amsterdamse nachtleven: *Aan de Amsterdamse nachten*.

Ronald Giphart werd bekend met boeken als *Ik ook van jou*, *Phileine zegt sorry* en *Ik omhels je met duizend armen*. Zijn laatste roman heet *IJsland* en momenteel is hij bezig met een boek over een sommelier en een filmscript.

ZINNEN prikkelend

Ronald Giphart kan niet alleen goed schrijven, hij verzint ook heerlijke recepten. Om te vieren dat 16 maart de Boekenweek begint, dook hij samen met collega Kluun de keuken in. Dit staat er op het literaire menu!

RECEPTEN: RONALD GIPHART FOTOGRAFIE: MARCEL VAN DRIEL MET DANK AAN: DE KOOKFABRIEK



HOOFDSTUK 1 Rendang

1 kg runderlappen, in blokjes ~ 2 el wokolie ~ 2 uien, grof gehakt ~ 3 knoflookteentjes, geperst ~ 3 dl kokosmelk ~ 4 dl water ~ 2 tl gemalen koriander ~ 4 kardemompeulen, gespleten ~ 2 tl gemalen komijn ~ 2 tl kurkuma ~ 2 stengels citroengras, gekneusd ~ 3 kleine chilipepers, klein gesneden, zonder zaad ~ 5 cm gemberwortel, geschild en geraspt

Verhit de wok en doe de wokolie erin.

Bak de ui totdat deze zacht is. Voeg de blokjes vlees toe en bak ze bruin. Vervolgens mogen knoflook, gember, citroengras, pepers en de specerijen erbij. Roerbak alles 2 minuten. Voeg de kokosmelk en het water toe, breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens 2 uur sudderen met de deksel erop. Voeg indien nodig af en toe water toe. Breng voor het opdienen het gerecht op smaak met zout en strooi als allerlaatste de geroosterde kokos erover.

TIP: Dit gerecht is een dag later nog lekkerder.

BEREIDING 140 minuten (inclusief 2 uur sudderen)

KLUUN: "Een echte man moet één keer in zijn leven een Hollandaise saus hebben gemaakt."

RONALD: "Als student ging ik eens met een vriend koken voor twee dames. Wij de hele dag stressen in de keuken, zes gangen, wijnen erbij. Blijken ze allebei aan de lijn te zijn. Mijn vriend en ik hebben die avond in een hamburgertent gegeten."



HOOFDSTUK 2 Gevulde koolbladeren met kaas

700 g worst (saucijs, braadworst of chipolata) ~ 1 kool (groene of savooie) ~ 1 kop geraspte parmezaan of pecorino ~ 2 geklutste eieren ~ 3 el paneermeel ~ 3 el gesneden peterselie ~ ½ tl nootmuskaat ~ versgemalen zwarte peperen zout ~ 4 el boter

Breng in pan water aan de kook. Peuter de koolbladeren voorzichtig los en leg ze een paar minuten in kokend water. Ze moeten slap worden maar stevig genoeg zijn om er een rolletje van te maken. Snij eventueel een deel van de nerf eruit. Knijp het worstenvlees uit de worsten en doe dit in ruime kom. Voeg eieren, driekwart van de kaas, paneermeel, peterselie, nootmuskaat en flink wat peper en een beetje zout aan toe. Goed kneden. Vet een ovenschaal in met helft van boter. Verwarm de oven voor op 200°C. Schep wat vleesmengsel (grootte van een mandarijn) op een koolblad (soms zijn er twee nodig), wikkel het om 't vlees en leg de bal met de 'open kant' naar beneden in de ovenschaal. Herhaal tot vlees op is. Strooi rest van de kaas over de koolballen en verdeel de rest van de boter in stukjes eroverheen. Bak ± 40 minuten in de oven. Begiet de koolballen af en toe met het boter/kookvocht, zodat ze lekker sappig blijven.



HOOFDSTUK 3 Rodebietenfleksjes met makreel en avocado

125 g bloem ~ 2 eieren ~ 1 eidooier ~ 3 dl melk ~ 75 g gesmolten boter ~ 3 gekookte rode bieten (geraspt) ~ 200 g gerookte makreel ~ 2 avocado's, in stukjes ~ 125 g zure room ~ 1 scheut citroensap ~ 3 el mayonaise ~ 1 teen knoflook, gehakt ~ 1 tl mierikswortelpasta ~ water- of sterrenkers

Meng voor de vulling voorzichtig de makreel, avocado's, zure room, mayonaise, knoflook, mierikswortelpasta en het



citroensap. Zet dit koud weg. Maak een beslag van bloem, eieren en melk. Roer er met een spatel geraspte rode bieten door, samen met de gesmolten boter. Bak van dit beslag flensjes. Bedek de flensjes aan een kant met water- of sterrenkers, leg hierop een beetje vulling en vouw de pannenkoek dicht.

BEREIDING 30 minuten >

RONALD: "Toen mijn dochter acht was, deed ze erg kieskeurig over eten. Om te zorgen dat ze toch de goede vetten binnenkreeg, heb ik deze flensjes bedacht: roze van kleur, gesmolten boter, pannenkoekbeslag, avocado en makreel."





HOOFDSTUK 4

Biefstuk met Hollandaise saus

4 biefstukjes ~ 250 g ongezouten boter ~ 2 eidooiers ~ water of citroensap ~ peper en zout

Smelt de boter op een klein vuur, laat de witte melkresten naar de bodem zakken en schep het witte schuim eraf. Giet de geklaarde boter zonder de melkresten in een schenkbeker. Doe de eidooiers in een ronde warmtebestendige schaal (geen aluminium), en klop de dooiers boven een pan kokend water met een scheutje water of citroensap tot een gebonden schuim. Giet er dunne straaltjes geklaarde boter bij en blijf kloppen. De saus wordt dikker. Als de Hollandaise de goede substantie heeft kan hij van de pan. Er mag nog een beetje boter bij, samen met een scheut citroensap naar keuze, zout en peper. Bak de biefstukjes op de gewenste gaarheid en serveer met de saus.

BEREIDING 30 minuten



RONALD: “Sinds ik culinaire columns schrijf, word ik gezien als expert. Ik kook helemaal niet, maar omdat ik er veel over schrijf, denken mensen dat ik er verstand van heb. Ik lees wel veel kookboeken. Maar ja, ik lees ook boeken over schaken en auto’s.”



HOOFDSTUK 5

Crêpes Suzette

100 g zachte boter ~ sap en geraspte schil van 1 mandarijn ~ 50 g suiker ~ 50 g bloem ~ zout ~ 2 eieren ~ 2,5 dl melk ~ 3 el likeur naar wens

Meng de boter, het mandarijnsap, de geraspte schil en de suiker goed door elkaar tot er een egale mandarijnboter ontstaat. Maak een beslag van alle ingrediënten, behalve de likeur, en bak hiervan ± twaalf dunne flensjes. Bestrijk de flensjes met de mandarijnboter en vouw ze in vieren, leg ze vervolgens in een pan met gesmolten boter op matig vuur, schenk er de likeur overheen en steek deze aan. Brandend opdienen.

BEREIDING 30 minuten □

KLUUN: “Sinds Nathalie in mijn leven is, heb ik amper meer gekookt. Ik kan ook alleen maar water en eieren koken.”



Kok Eric van Ooijen begeleidde het schrijversduo. Ook leren koken? Ga naar www.kookfabriek.nl en geef u op voor een avond 'Kookrestaurant'!

Filmpje van deze kooksessie zien? Kijk op onze site: www.vrouw.nl



LEKKER BOEK
Alle recepten komen uit Keukenprins, 100 dagen lezen en schrijven over eten van Ronald Giphart (€ xx,xx Uitgeverij Podium BV, ISBN xxxxxx).