

JANNEKE VREUGDENHIL

DE
BUBEL
VAN DE
**NEDERLANDSE
KEUKEN**

VAN ZEEUWSE BOLUS TOT POLDERKREEFTJESSEOP
EN VAN KNOLSELDERIJSTEAK TOT HACHEE



INHOUD

VOORWOORD	7
HOE GEBRUIK JE DIT BOEK	10
KORTE GESCHIEDENIS VAN DE NEDERLANDSE KEUKEN	13
INGREDIËNTEN	17
KEUKENGEREI	22
HOW-TO'S	32
BASISRECEPTEN	46

RECEPTEN

NEDERLAND	76
NOORD	184
MIDDEN	232
ZUID	296
WEST	374

DANKWOORD	480
REGISTER: ALFABETISCH	486
REGISTER: OP TYPE GERECHT	490

De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml en de theelepels 5 ml





VOORWOORD

Toen ik een slordige twintig jaar geleden begon te schrijven over eten, was de Nederlandse keuken wat je noemt een ondergeschoven kindje. Kookrubrieken en kookboeken stonden vol met recepten voor pasta's en curry's, maar een goed recept voor erwtensoep? Ho maar. Een ode aan het kniepertje? Een pleidooi voor de pastinaak? Als onze eigen keuken* al niet volslagen werd genegeerd, werd er op z'n zachtst gezegd nogal liefdeloos over gesproken. Iedereen zei het elkaar na: Nederland heeft geen eetcultuur.

Gelukkig is met dat vooroordeel inmiddels afgerekend. Je zou zelfs kunnen zeggen dat er sinds de millenniumwisseling een kleine culinaire renaissance heeft plaatsgevonden. We hebben onze eigen keuken als het ware herontdekt. Chef-koks gingen koken met lokale producten, waarna thuiskoks als vanzelf volgden. Lang vergeten groenten, zoals die pastinaak, kregen een prominente plek op ons menu. Gerechten uit grootmoeders keuken werden afgestoft en waar nodig voorzien van een kleine make-over – waarna ze plotseling niet langer suf waren, maar hartstikke hip.

Kortom, in de loop van de afgelopen twee decennia zijn we ons ervan bewust geworden dat Nederland wel degelijk een eetcultuur heeft. En toch hè. Toch werd ik, terwijl ik aan dit boek werkte en er hier en daar over vertelde, vaak verbaasd aangekeken. Een heel boek over de Nederlandse keuken? Een dikke bijbel zelfs? Stampot, begonnen mensen dan op te sommen. Erwtensoep. Bitterballen. Kroketten. Pannenkoeken. Worstbroodjes (Brabanders noemden die uiteraard steevast als eerste). Slavinken. Griesmeelpudding. Speculaas. En dan ben je er toch wel zo'n beetje?

Zal ik je eens wat verklappen? Ik had dit boek met gemak nog twee of drie keer zo dik kunnen maken. Wat zeg ik, ik had een hele bijbel kunnen vullen met recepten voor Nederlandse koekjes, broden, pappen of

* Wanneer ik in dit boek de woorden 'onze', 'we' en 'Nederlanders' gebruik, is dat beslist niet om mensen buiten te sluiten. Integendeel. Ik zie het zo: 'we' slaat op iedereen die zich, om welke reden dan ook, Nederlands voelt.

GROENTESOEP MET BALLETTJES

Ieder land heeft zijn eigen groentesoep en deze is uitiem Nederlands: getrokken van schenkel en gevuld met gehaktballetjes en vermicelli. En oh ja, ook nog wat groenten. Gek eigenlijk hè, dat we dit een groentesoep noemen. Maar lekker dat-ie is! Mijn oma maakte hem elke zondag op deze manier. Of eigenlijk maakte ze de soep al op zaterdag, want zondag was de dag des Heren en regeerde de rust. Bovendien wist ze dat soep alleen maar lekkerder wordt als hij een nachtje staat. Wanneer we na kerktijd bij haar op visite gingen, kregen we een diep bord vol met glanzende oogjes vet die aan het oppervlak dreven en kleine, subtiel naar nootmuskaat smakende balletjes.

INGREDIËNTEN

1 kilo runderschenkel
zout
1 prei, grof gesneden
1 winterwortel, grof gesneden
1 stengel bleekselderij, grof gesneden
1 ui, ongepeld in kwarten
paar takjes peterselie
takje tijm
1 laurierblaadje
12 peperkorrels
2 (oude) witte boterhammen, zonder korst, in stukjes

100 ml melk
300 g rundergehakt
1 ei
1 el peterselie, fijngesneden
peper, naar smaak
nootmuskaat, versgeraspt
250 g fijne soepgroenten
50 g vermicelli, gebroken

BENODIGDHEDEN

schuimspaan
schone theedoek (eventueel)
zeef

1 Leg het vlees in een grote soeppan en schenk er 2 liter koud water op. Voeg 1 theelepel zout toe, leg een deksel op de pan, zet de pan op tamelijk laag vuur en laat alles heel langzaam aan de kook komen. Schep met een schuimspaan het schuim van de bouillon.

2 Voeg de prei, winterwortel, bleekselderij, ui, tijm, het laurierblaadje en de peperkorrels toe en laat opnieuw aan de kook komen. Zet het vuur laag, leg een deksel schuin op de pan en laat de bouillon rustig 2-3 uur trekken.

Voor het vervolg van dit recept zie pagina 120.



KNOLSELDERIJSTEAKS MET BLAUWE KAAS

Steeds meer mensen stappen af van het dagelijks eten van vlees. Volgens een onderzoek van het Voedingscentrum uit 2019 noemt zelfs al 55 procent van alle Nederlanders zich flexitariër en ik durf te wedden dat dat percentage de komende jaren alleen maar gaat stijgen. Voor die 45 procent die nog niet om is, gooi ik graag deze vegasteaks in de strijd. Dikke plakken knolselderij die je precies zo bakt als je met een steak zou doen: in boter in de pan en daarna nog even nagaren in de oven. Zie p. 157 voor een lijstje met Nederlandse blauwe kazen.

INGREDIËNTEN

1 grote knolselderij
75 g boter
1 el olijfolie
zout en peper
125-150 g romige blauwschimmelkaas
2 el fijngesneden bladselderij

BENODIGDHEDEN

ovenschaal

- 1 Verwarm de oven op 180 °C.
- 2 Schil de knolselderij en snijd er 4 schijven uit, elk zo'n 2½-3 centimeter dik. Maak van de rest van de knol selleriesalade of gebruik hem in erwtensoep of puree.
- 3 Verhit de boter en olijfolie in een koekenpan en bak de schijven, zo nodig in twee sessies, aan beide kanten bruin. Bestrooi ze met zout en peper en leg ze in een passende ovenschaal. Schenk het bakvet erover en laat de groente nog 20-30 minuten garen in de oven.
- 4 Leg de schijven knolselderij op vier borden en leg op elk een plakje blauwe kaas. Bestrooi met de bladselderij en maal er nog wat peper over.



HANGOP MET ROOD ZOMERFRUIT

Hangop is een ouderwets toetje gemaakt van ingedikte karnemelk. Oorspronkelijk werd de karnemelk opgehangen in een doek om uit te lekken. Ik doe dat nog steeds zo, in een katoenen zakje (waarin ik ooit een dekbedhoes kreeg geleverd; nooit weggooien zulke dingen!) aan een haak aan het rek boven mijn aanrecht. Met een kom eronder om de wei op te vangen uiteraard. Maar het kan ook prima in een vergiet dat je met een schone theedoek bekleedt en boven een kom hangt.

De smaak van hangop is zuivelig zuur, zeg maar die van karnemelk in het kwadraat. Maar maak je geen zorgen over een overdosis zuur. Er gaat slagroom door de hangop om hem milder en lekker romig te maken.

INGREDIËNTEN

1½ l boerenkarnemelk
500 g gemengd rood zomerfruit,
zoals aardbeien, frambozen,
bessen en bramen
50 ml water
100 g poedersuiker
150 ml slagroom

4 blaadjes citroenmelisse of munt,
in smalle reepjes (eventueel)

BENODIGDHEDEN

schone theedoek
staafmixer
mixer

1 Spoel en wring een schone theedoek uit en bekleed er een vergiet mee. Plaats het vergiet bovenop een ruime schaal. Schenk de karnemelk in de doek en laat 24 uur uitlekken. (Tenzij op een bloedhete dag, kan dit gewoon bij kamertemperatuur.)

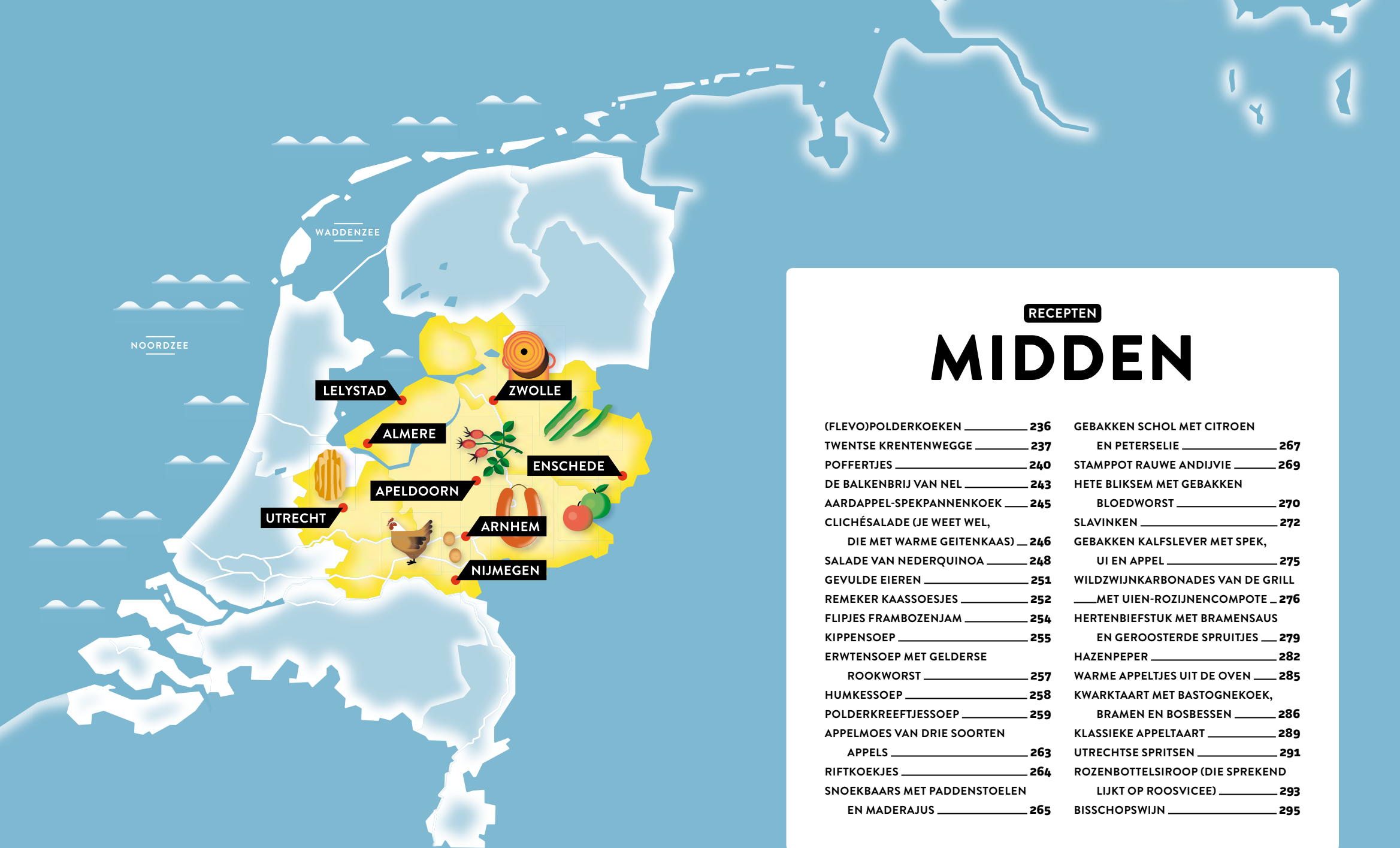
2 Doe de helft van het fruit in een steelpan en voeg 50 milliliter water en 50 g poedersuiker toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat zachtjes 3 minuten koken. Pureer met de staafmixer tot een gladde saus.

3 Schraap zoveel mogelijk van de hangop uit de doek en doe het in een schone kom. Klop de hangop glad en romig met de mixer.

4 Klop in een andere kom de slagroom lobbig en spatel die door de hangop. Zoet met de rest van de poedersuiker.

5 Verdeel de vruchtensaus over vier glazen of schaalpjes. Schep de hangop erbovenop en daarop de rest van het fruit. Garneer desgewenst met de citroenmelisse of munt.





RECEPTEN

MIDDEN

(FLEVO)POLDERKOEKEN _____	236	GEBAKKEN SCHOL MET CITROEN EN PETERSELIE _____	267
TWENTSE KRENTENWEGGE _____	237	STAMPOT RAUWE ANDIJVIE _____	269
POFFERTJES _____	240	HETE BLIKSEM MET GEBAKKEN BLOEDWORST _____	270
DE BALKENBRIJ VAN NEL _____	243	SLAVINKEN _____	272
AARDAPPEL-SPEKPANNENKOEK _____	245	GEBAKKEN KALFSLEVER MET SPEK, UI EN APPEL _____	275
CLICHÉSALADE (JE WEET WEL, DIE MET WARME GEITENKAAS) _____	246	WILDZWIJNKARBONADES VAN DE GRILL ____MET UIEN-ROZIJNENCOMPOTE _____	276
SALADE VAN NEDERQUINOA _____	248	HERTENBIEFSTUK MET BRAMENSAUS EN GEROOSTERDE SPRUITJES _____	279
GEVULDE EIEREN _____	251	HAZENPEPER _____	282
REMEKER KAASSOESJES _____	252	WARME APPELTJES UIT DE OVEN _____	285
FLIPJES FRAMBOZENJAM _____	254	KWARKTAART MET BASTOGNEKOEK, BRAMEN EN BOSBESSEN _____	286
KIPPENSOEP _____	255	KLASSIEKE APPELTAART _____	289
ERWTENSOEP MET GELDERSE ROOKWORST _____	257	UTRECHTSE SPRITSEN _____	291
HUMKESOEP _____	258	ROZENBOTTELSIROOP (DIE SPREKEND LIJKT OP ROOSVICEE) _____	293
POLDERKREEFTJESOEP _____	259	BISSCHOPSWIJN _____	295
APPELMOES VAN DRIE SOORTEN APPELS _____	263		
RIFTKOEKJES _____	264		
SNOEKBAARS MET PADDENSTOELEN EN MADERAJUS _____	265		

STAMPOT RAUWE ANDIJVIE

Stampot rauwe andijvie, of stimpstamp, zou je een van de meest iconische gerechten uit de Nederlandse keuken kunnen noemen. Toch is het gerecht nog geen honderd jaar oud. Het eerste tot nu toe bekende gepubliceerde recept stamt uit 1929 en stond in een Scherpenzeelse krant: een puree van aardappels met kleingesneden rauwe andijvie, een eveneens rauw en fijngesneden uitje en dobbelsteentjes uitgebakken rookspek erdoor. Sindsdien is er weinig veranderd aan het recept. En laten we eerlijk zijn, dat is ook nergens voor nodig.

INGREDIËNTEN

1½ kg kruimige aardappels,
geschild, in stukken
zout
1 ui, fijngesneden
2 el witte wijnazijn
75 g boter

200 g rookspek, in dobbelsteentjes
200-250 ml hete melk
500 g andijvie, in smalle reepjes
peper

BENODIGDHEDEN

pureeknijper of -stamp

- 1 Zet de aardappels op in een bescheiden laagje water met een snuf zout en kook ze in 20-25 minuten gaar.
- 2 Doe de fijngesneden ui in een kommetje, schenk er de azijn over en laat de ui 15 minuten marinieren.
- 3 Smelt 25 gram boter in een koekenpan en bak hierin het spek krokant.
- 4 Giet de aardappels af en laat even droogstomen. Druk ze door een pureeknijper of stamp ze met een pureestamper. Maak er met behulp van de hete melk – zoveel als nodig – en de rest van de boter een smeuïge puree van.
- 5 Meng er, steeds met twee handjes tegelijk, de rauwe reepjes andijvie door. Schep ook het uitgebakken spek en de uitjes in azijn erdoor. Maak de stampot op smaak met zout en peper.



WARME APPELTJES UIT DE OVEN

Warme appeltjes uit de oven, bestaat er een troostrijker herfsttoetje? In dit recept worden de appeltjes gevuld met een kruidig rozijnenmengsel. In plaats daarvan kunnen ze ook worden gevuld met amandelspijs (zie p. 69) waar je een extra eidooier door hebt gekneet. Bij beide versies smaakt een schep vanilleroomijs (zie p. 72) of koude vanillevla (zie p. 71) heerlijk.

INGREDIËNTEN

125 g rozijnen
3 el bruine rum
rasp en sap van ½ citroen
50 g (riet)suiker
2 cm gember, fijngeraspt
kaneelpoeder, naar smaak
kruidnagelpoeder, naar smaak
4 frizure appels (bijvoorbeeld Cox's)
40 g boter

OM TE SERVEREN

vanilleroomijs (zie p. 72)
of vanillevla (zie p. 71)

BENODIGHEDEN

appelboor
kleine ovenschaal, ingevet met boter

- 1 Doe de rozijnen in een kommetje en schenk er de rum en 100 milliliter warm water over. Laat 15 minuten wellen.
- 2 Verwarm de oven voor op 200 °C. Boen de appels schoon, schil ze niet, maar boor de klokhuisen eruit.
- 3 Knijp de rozijnen uit, bewaar hierbij het weekwater, en meng er de citroenrasp en het -sap, de suiker en naar smaak gember, kaneel en kruidnagel door. Vul de appelholtes met het rozijnenmengsel.
- 4 Zet de gevulde appels in de ovenschaal en leg op elk een kwart van de boter. Schenk het weekwater van de rozijnen in de schaal en pof de appels 20-30 minuten in de oven, tot ze zacht en gaar, maar nog wel in vorm zijn.
- 5 Serveer de appeltjes warm, met een schep ijs of scheut vanillevla.





Vervolg van pagina 381.

- 1** Kook de aardappels in de schil in 20-25 minuten gaar. Giet af en laat heel even uitdampen. Trek het schilletje eraf terwijl de aardappels nog warm zijn.
- 2** Snijd de aardappels in flinke dobbelstenen en doe ze in een kom. Voeg 2 eetlepels azijn, de olie en een snufje zout toe en meng door de blokjes aardappel. Hoe warmer de aardappels nog zijn, hoe meer smaak ze opnemen.
- 3** Hussel alle andere ingrediënten erdoor. Proef en maak de salade zo nodig verder op smaak met extra azijn en olie, zout en peper.

GEPRAKT, MET FRICANDEAU EN EI

INGREDIËNTEN

- | | |
|---|--|
| 4 in de schil gekookte, gepelde aardappels (zie hierboven) | 2 zure appels, geschild, in dobbelsteentjes |
| 4 Hollandse Nieuwe, in dobbelsteentjes | 2 hardgekookte eieren, grof gesneden |
| 100 g kalfsfricandeau (of rosbeef) aan één plak, in dobbelsteentjes | 2-3 el zonnebloemolie of mayonaise (zie p. 57) |
| 1 gekookte rode biet, in dobbelsteentjes | 1-2 el natuur- of wittewijnazijn zout en peper |

- 1** Leg de aardappels op een groot bord of platte schaal en prak ze grof met een vork.
- 2** Voeg de haring, het vlees, de biet, appel, eieren en olie of mayonaise toe en meng door de aardappels. Het is nu niet meer de bedoeling om ze fijn te prakken, maar een beetje kneuzen komt de smeuïgheid ten goede.
- 3** Voeg om te beginnen 1 eetlepel azijn toe en proef of er meer nodig is. Maak het slaatje verder op smaak met zout en peper. Geef de smaken liefst nog een uurtje om in te trekken.

TOMPOEZEN

Gehannes met twee lagen schilferende koek, ertussenuit floepende vla en aan vorkjes klevend glazuur, een tompoes laat zich nauwelijks fatsoenlijk eten. Toch zijn wij Nederlanders er dol op. Valt er iets te vieren in ons land, een verjaardag, een jubileum, een nationale feestdag, een voetbaloverwinning: dan is hij erbij, zijn glanzende barbieroze bovenkant naar gelang de gelegenheid, verkleurend naar knaloranje. Het gebakje werd voor het eerst gemaakt door een Amsterdamse banketbakker en vernoemd naar een Amerikaanse circusartiest, een lilliputter met als artiestennaam General Tom Thumb, wat weer een verwijzing was naar het sprookje Klein Duimpje.

INGREDIËNTEN

6 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries), ontdooid
50 g abrikozenjam
175 g poedersuiker
een paar druppels bieten-, frambozen- of cranberrysap
1x recept banketbakkersroom (zie p. 70)

BENODIGDHEDEN

2 bakplaten
bakpapier
bakkwastje
spatel
spuitzak met glad, middelgroot mondje

- 1 Verwarm de oven voor tot 200 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 2 Rol de plakjes bladerdeeg een klein beetje uit, zodat ze langwerpiger worden in plaats van vierkant. Snijd ze in de lengte doormidden en leg ze naast elkaar op de met bakpapier beklede bakplaat.
- 3 Leg een tweede vel bakpapier op het bladerdeeg en leg er vervolgens de tweede bakplaat op. Door het gewicht hiervan zorg je ervoor dat het bladerdeeg heel gelijkmatig rijst en superkrokant wordt. Bak in 15-

Voor het vervolg van dit recept zie pagina 464.

