

INHOUD

INHOUD

WOORD VOORAF 4

INLEIDING 7

MICHELS TOP 10 11

- 1 Kerriepoeder mild 12
- 2 Kipkruiden 14
- 3 Rode shoarmakruiden 16
- 4 Aroma strooikruiden 19
- 5 Gehaktkruiden 21
- 6 American rubkruiden 22
- 7 Cajunkruiden 25
- 8 Stoofvleeskruiden 26
- 9 Viskruiden 29
- 10 Groente strooikruiden 30

SOEPEN 32

- Kruidenbouillonmix 34
- Pompoenkruidenmix 41
- Gumbo melange 44

BBQ & KAMADO 52

- Grillkruiden 55
- Cajun blackening kruiden 57
- Griekse kofta grillmix 58
- Cevapcici kruidenmix 60
- Spicy steak mix 65
- Zuid-Afrikaanse braaikruiden 67
- Sjaslielik kruiden 68
- Rubkruiden base & herbs 71
- Rubkruiden Philadelphia style 73
- Rubkruiden Memphis Tennessee 75
- Rubkruiden South Dakota Lamb 76
- Vuurkruiden 78

SLOW COOKING 80

- Wildkruiden 82
- Rubkruiden pork 85
- Picadillo kruidenmix 87
- Rendang kruidenmix 88
- Adobo kruidenmix 90
- Berbere kruidenmix 92
- Goulashkruiden 95
- Hacheekruiden 96
- La kama 99

LEKKER VOOR ELKE DAG 100

- Bak & braadkruiden 103
- Karbonade & koteletkruiden 105
- Bretonse gehaktkruiden 107
- Espresso-pepermix 108
- Fajita kruidenmix 111
- Italiaanse kruiden 114

- Orange peppermix 117
- Paprika-rozemarijn strooikruiden 118
- Oosterse wokkruiden 121
- Tsire paneermix 122

VEGA 124

- Arrabiata kruidenmix 126
- Baharat kruidenmix 129
- Jambalaya kruidenmix 130
- Frittata kruidenmix 132
- Tex-mexkruiden 135
- Ras el hanout 137

SNACKS & HAPIES 138

- Hotwings kruidenmix 140
- Pinchos kruidenmix 143
- Zweedse gehaktkruiden 144
- Za'atar kruidenmix 146
- Tacokruiden 149

WERELDSE CURRY'S 150

- Vindaloo kerriepoeder 152
- Kerrie Djawa 155
- Thaise groene currykruiden 156
- Massaman curry 159
- Biryani masala 161
- Jamaicaanse currykruiden 162
- Kerrie pasanda kruiden 165
- Seven seas spice mix 166
- Vadouvan 169
- Indiase masala voor vis 170
- Kofta masala kerriepoeder 173

SAUZEN & DRESSINGS 174

- Barbecuesaus 176
- Chinese zoetzure saus 177
- Uitjes Monegasque 178
- Mango-piri pirisaus 180
- Chutney van sinaasappel en witte ui 181
- Fruitige appel-dadelchutney 182
- Hot sauce 183
- Sambalmix 184
- Zoete chilisaus 186
- Appelcompote met citroen en rozemarijn 187
- Andalousesaus 190
- Chipotlesaus 191
- Mangonaise 191
- Frambonaise 191
- Remouladesaus 193
- Dressingmix 194

MICHELS TOP 10 COMBINATIES 196

REGISTER 197

MET 25 KRUIDEN KUN JE DE HELE WERELD KOKEN

De geuren van India... ze vormen een soort startpunt. Ik herinner me nog zo goed mijn eerste reis naar Zuid-Azië. De sfeer in de straten van Jaipur en Delhi is als een andere wereld. De geur van de tandoori-ovens, het voedsel dat op straat bereid wordt. Lunch in een eenvoudig restaurant in een buitenwijk, waar de hele tafel werd volgeladen met bakjes en schaaltes, koud en warm, gevuld met aroma's uit de hemel. Ik denk dat daar mijn nieuwsgierigheid begon. Mijn liefde voor het mengen van specerijen. En ook mijn begrip van het geheim van de beste mengsels: hoe die zijn opgebouwd, hoe je 'lagen' van geur en smaak creëert die een gerecht kunnen dragen. Blader door naar het curry-hoofdstuk in dit boek, en je begrijpt vast wat ik bedoel.

Sindsdien heb ik heel wat gereisd, en weet je wat misschien wel de mooiste ontdekking is? Dat het bouwen van de meest specifieke, complexe smaken, hoe typisch ook voor een bepaalde plek, slechts pakweg 25 kruiden vergt. Natuurlijk zijn er ontelbare exotische, lokale ingrediënten die oneindig boeiend zijn en veel nuance kunnen toevoegen. Maar de basis staat: met 25 kruiden kook je de hele wereld rond. Niks intimiderends aan, geen rib uit je lijf, geen hogere wiskunde... aan de slag!

1

KERRIEPOEDER MILD

BEGIN JE MET ZELF SPECERIJMENGSELS MAKEN, DAN IS KERRIE EEN LOGISCH STARTPUNT. KERRIE IS EIGENLIJK DE MOEDER VAN ALLE KRUIDENMIXEN. OVER DE HELE WERELD VIND JE ER VARIANTEN VAN: MILD EN SUBTIEL OF VURIG PIKANT, ROOD, ORANJE OF FELGEEL, IN POEDERVORM OF ALS PASTA. ZOALS BIJ ZO'N OUD EN WERELDBEROEMD RECEPT HOORT, IS ER DE NODIGE GEHEIMZINNIGHEID OVER DE OORSPRONG. KOMT 'KERRIE' (EN HET ENGELSE 'CURRY') VAN HET TAMIL WOORD 'KARI', WAT GEKRUIDE SAUS BETEKENT? IS 'CURRY' HET OUD-ENGELSE WOORD VOOR KOKEN EN GAVEN DE ENGELSE SPECERIJHANDELAREN HET MENGSEL ZIJN NAAM? ZOVEEL KOKS, ZOVEEL RECEPTEN, ZOVEEL THEORIEËN. MIJN MILDE KERRIEPOEDER ZAL JE VAST BEVALLEN OMDAT HET SUBTIEL-KRUIDIG, AROMATISCH ÉN PRACHTIG VAN KLEUR IS. PIT TOEVOEGEN MET EXTRA CAYENNEPEPER OF PEPER KAN NATUURLIJK ALTIJD.



GEBRUIK 1 À 2 EETLEPELS KERRIEPOEDER PER KILOGRAM LAMSVLEES, RUND, VARKENSVLEES, KIPFILET, KIPDELEN, RIJST EN GROENTEN.



COMBINEER KERRIEPOEDER IN STOOFPOTTEN MET KOKOSBLOEM OF KOKOSMELK EN EXOTISCH FRUIT.



KERRIEPOEDER IS OOK HEERLIJK IN SALADES EN DIPS MET MAYONAISE, KWARK, YOGHURT OF CRÈME FRAÎCHE, OF IN WARME SAUZEN (ZIE OOK HET HOOFDSTUK SAUZEN & DRESSINGS VANAF P.175).



ENKELE ANDERE KRUIDENMENGSELS IN DIT BOEK HEBBEN DIT MILDE KERRIEPOEDER ALS INGREDIËNT. JE KUNT DAAROM EEN FLINKE HOEVEELHEID KERRIEPOEDER INEENS MAKEN; GEBRUIK VOOR DE DELEN IN HET RECEPT BIJVOORBEELD EETLEPELS.

KERRIEPOEDER MILD

4 DELEN KORJANDERZAAD, GEMALEN

1 DEEL MOSTERDZAAD, GEMALEN

1/2 DEEL CAYENNEPEPER

2 DELEN FENEGRIEK, GEMALEN

1 1/2 DEEL ZWARTE PEPER, GEMALEN

1 DEEL FOELIE, GEMALEN

1/2 DEEL KARDEMOM, GEMALEN

2 DELEN GEMBERPOEDER

12 DELEN KURKUMA, GEMALEN

3 DELEN KOMIJNZAAD, GEMALEN

VENKELSOEP MET PREI

VOOR 4-5 PERSONEN

INGREDIËNTEN

2 venkelknollen
1 eetlepel olijfolie
1 ui, fijngesnipperd
2 aardappelen, geschild en in blokjes
½ theelepel steranijs, gemalen
1 liter kruidenbouillon (zie p. 34)
wit van ½ prei (ongeveer 10 cm),
fijngesneden
125 ml crème fraîche

BEREIDING

Halveer de venkel, verwijder de harde kern en de harde uiteinden. Bewaar het venkelgroen en snijd dit fijn. Snijd de venkel in blokjes.

Verhit de olijfolie en bak de gesnipperde ui glazig zonder te kleuren. Blus af met de kruidenbouillon en voeg de steranijs toe. Kook de aardappel en de venkel in 10 minuten gaar in de bouillon. Roer de crème fraîche erdoor en pureer de soep met een staafmixer of in de blender. Voeg eventueel wat extra bouillon toe als de soep te dik is. Verdeel prei over de soepborden en schenk de hete soep erop. Garneer met het venkelgroen en eventueel nog wat prei.



ANDERE LEKKERE TOPPINGS ZIJN ZOUTLOZE BROODCROUTONS, OF ALS HET NIET VEGA HOEFT STUKJES RAUWE ZALM, GARE KIPBLOKJES OF GARNAALTJES ALS GARNITUUR.



IN DE ZOMER KUN JE DEZE SOEP OOK KOUD ETEN MET BOLLETJES RAUWE KOMKOMMER OF DILLETOPJES.





VOOR SINAASAPPELPOEDER HAAL JE HET ORANJE GEDEELTE VAN DE SCHIL MET EEN ZESTEUR OF DUNSCHILLER. ZET DE SCHILLETJES (ZESTES) OP MET KOUD WATER EN BRENG AAN DE KOOK. HERHAAL MET VERS KOUD WATER, GIET AF EN LAAT AFKOELEN. DROOG DE ZESTES EN MAAL ZE IN EEN (KOFFIE)MOLENTJE TOT FIJN POEDER. LEKKER IN ORANGE-PEPPERMIX (ZIE P. 117), IN DRESSINGS, MARINADES EN DESSERTS.



RODE BIETENPOEDER IS BEHALVE ERG LEKKER, OOK SPECTACULAIR VAN KLEUR. VERRASSEND IN COMBINATIE MET CHOCOLA.

ZELF INGREDIËNTEN DROGEN

DROGEN IS EEN CONSERVERINGSTECHNIEK DIE SMAKEN INTENSER MAAKT. IK DROOG SOMMIGE INGREDIËNTEN VOOR MIJN KRUIDENMIXEN ZELF IN EEN VOEDSELDROGER. DE DROOGTIJDEN VERSCHILLEN PER DROGER, MEESTAL VIND JE EEN TIJDENTABEL IN DE GEBRUIKSAANWIJZING. DROOG JE IN EEN GEWONE OVEN, ZET DIE DAN OP DE LAAGSTE STAND MET DE DEUR OP EEN KIERTJE (KLEM ER EEN POLLEPEL TUSSEN) EN CONTROLEER REGELMATIG.

ER ZIJN TAL VAN INGREDIËNTEN DIE GEDROOGD EN FIJNGEMALEN AAN KRUIDENMIXEN KUNNEN WORDEN TOEGEVOEGD. DIT ZIJN ENKELE VAN MIJN FAVORIETEN:



AARDBEI WORDT IN GEDROOGDE VORM NOG ZOETER, MAAR BEHOUDT OOK FRISHEID. GEWELDIG IN ALLERLEI ZOETE GERECHTEN EN DRANKJES OF OVER IJS, MAAR PROBEER HET OOK EENS IN HARTIGE GERECHTEN, BIJVOORBEELD MET KIP OF KALKOEN.



WORTEL IS UITSTEKEND TE DROGEN EN VOEGT SMAAK TOE AAN SOEPEN EN SAUZEN.



CHAMPIGNONS OF ANDERE PADDENSTOELEN (EEKHOORNTJESBROODI) KUNNEN EEN RIJKE, HARTIGE SMAAK TOEVOEGEN AAN VEGETARISCHE GERECHTEN, STOOPOTTEN EN SAUZEN. ZE SMAKEN 'UMAMI', (DAT IS ÉÉN VAN DE VIJF SMAKEN DIE ONZE TONG KAN WAARNEMEN) EN ZIJN DAAROM BIJ UITSTEK EEN ZOUTVERVANGER.



BOERENKOOLBLAD WORDT IN GEDROOGDE VORM GEGETEN ALS CHIPS. OP DE JUISTE TEMPERATUUR GEDROOGD BLIJFT ALLE VOEDINGSWAARDE BEHOUDEN.



PROBEER OOK EENS ZELF KNOFLOOKPOEDER, GEDROOGDE WIENSTUKJES, GEMBERPOEDER EN CHILIVOKKEN TE MAKEN.