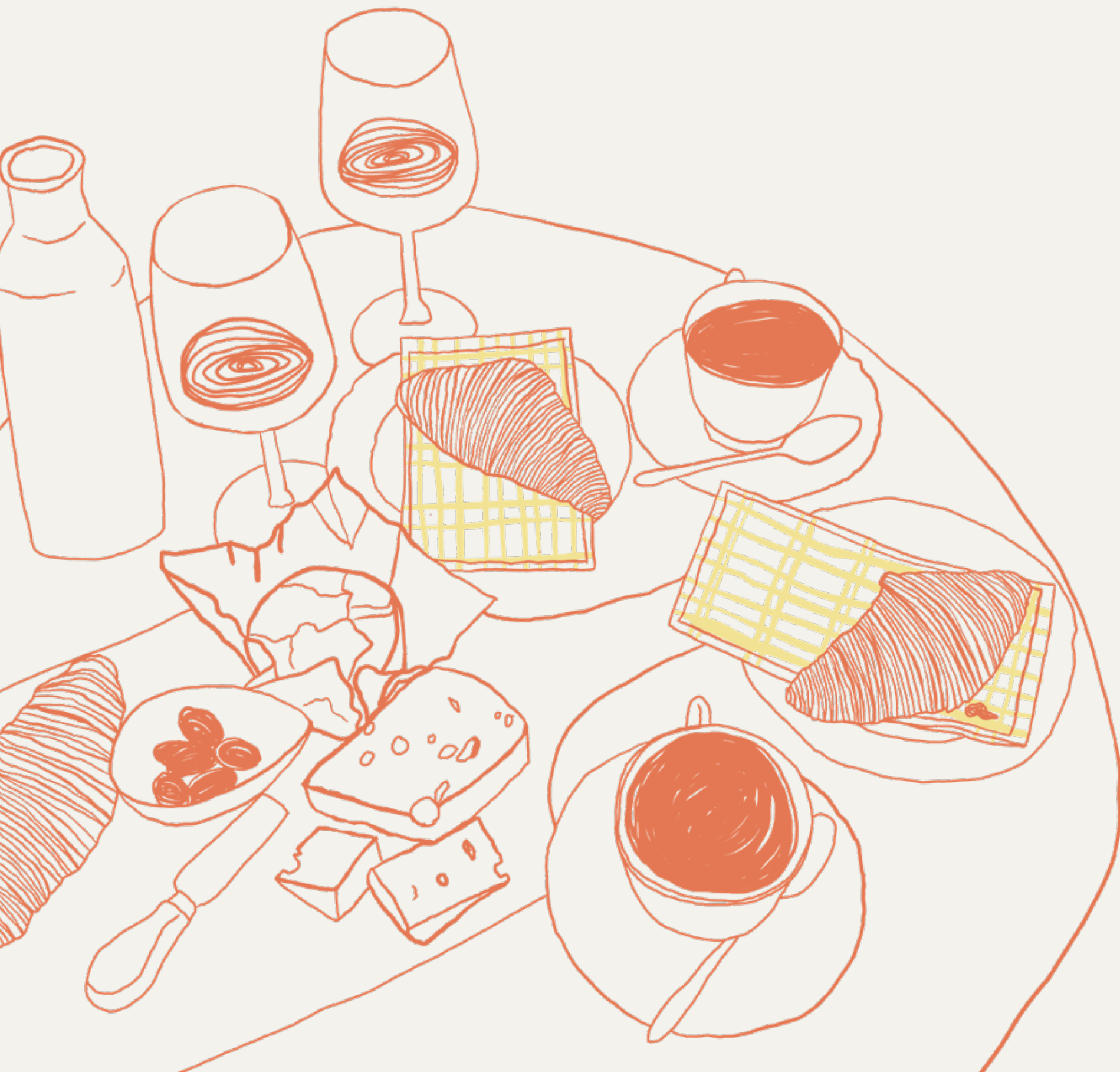


CHEZ BIJDENDIJK



La France, toujours bien 7

Adviezen 12

Keukengerei 18

Vorraadkast 26

Wijnkelder 30

Wat laat je aan de specialist over? 40

Thuis zelf specialist worden 52

RECEPTEN

Hors-d'oeuvres 63

Vis, schaal- en schelpdieren 85

Gevogelte en wild 127

Vlees 151

Groente, aardappel en omelet 191

Patisserie 223

Dank 273

Register 275

La France, toujours bien

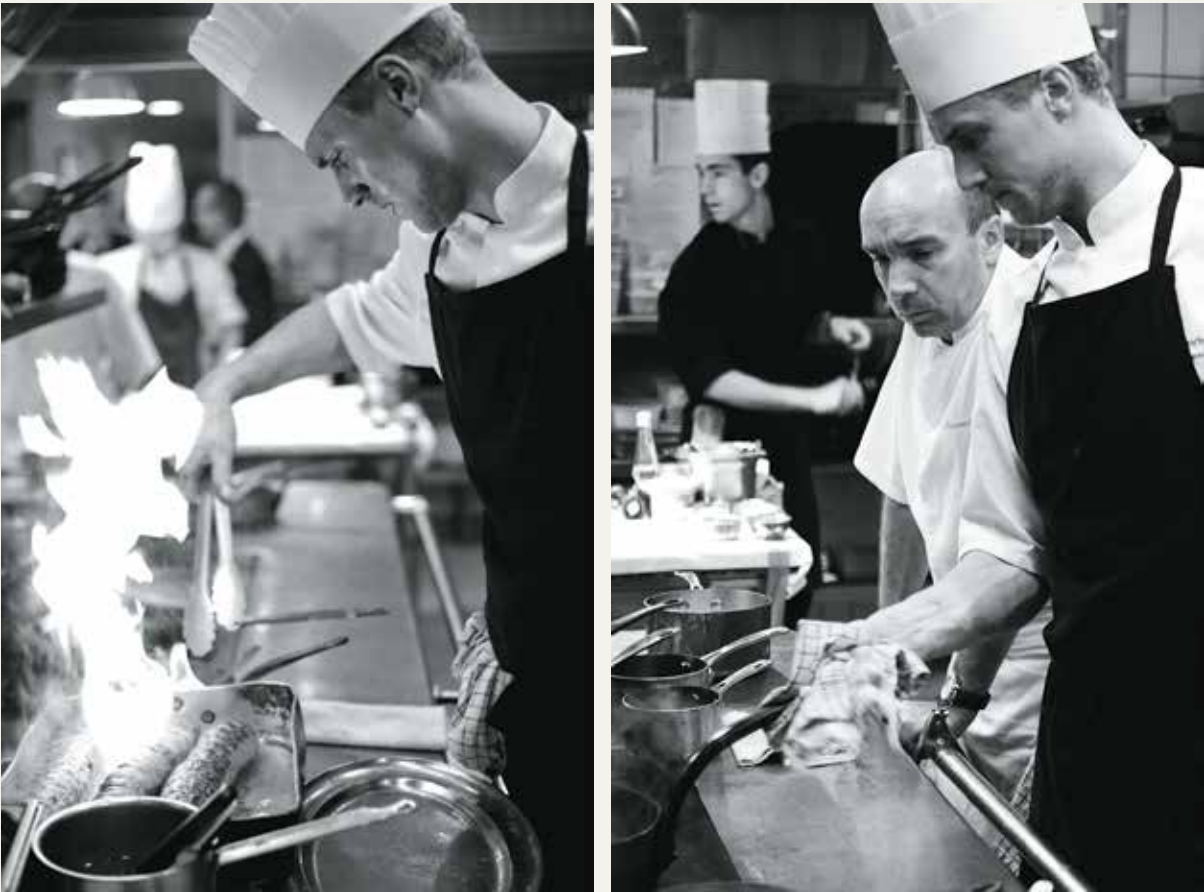
Soms heb ik van die periodes dat ik weer helemaal gegrepen ben door de Franse klassiekers. Ik heb het dan over gerechten waar een mooie techniek achter zit. En dat is niet voor niets. Het frist mijn geheugen weer op of daagt me uit. Ik noem maar wat: omelet, pithiviers, boeuf bourguignon, bisque, en zo kan ik nog wel even doorgaan. In dit boek deel ik zeventig van mijn favoriete Franse recepten die ik in huize Bijdendijk ook graag kook: van baguette en patisserie tot pasteien, stoofschotels, salades, vinaigrettes en sauzen.

Ik kreeg die Franse keuken van huis uit al mee. De meeste koks en hobbykoks in Nederland zijn Frans geschoold zonder dat ze dat doorhebben. Niet dat mijn ouders strikt Frans kookten, maar ook onze Nederlandse keuken is redelijk gebaseerd op de Franse. Het is over het algemeen niet zo dat we in Nederland op basis van de mediterrane, Japanse of Zuid-Amerikaanse keuken koken. Om die reden wilde ik mijn kennis van deze keuken verdiepen en ging ik naar Frankrijk om te werken bij sterrenrestaurant Jardin des Sens van de gebroeders Pourcel in Montpellier. Die klassieke Franse keuken is mij altijd enorm behulpzaam geweest. Je kunt er namelijk altijd op terugvallen en eindeloos mee variëren. Ik had ook verliefd kunnen worden op de Japanse keuken of de Italiaanse. Ik hou van alle andere keukens, maar toevallig pakte mijn leven de *autoroute du Soleil* en belande ik uiteindelijk in een Zuid-Franse keuken.

Wat mij het meest inspireert uit de Franse keuken is ten eerste *seasonality*, het meekoken met de seizoenen, maar vooral de organisatie van de restaurantkeuken. Iedereen heeft zijn eigen specialiteit, de saucier maakt sauzen, de entremetier doet de garnituren en de gardemanger doet niet alleen de voorgerechten maar bewaakt ook de kwaliteit van de geleverde producten. Hoe groter de zaak, hoe meer specialisten en hoe kleiner, hoe meer duizendpoten. Ik wilde heel graag leren hoe zo'n groot restaurant was georganiseerd en dat ook vatten in mijn boek. Ook zie ik Frankrijk als een wijnland en ik vind dat kennis van wijnen onderdeel is van gastronomie. Vandaar ook extra aandacht daaraan in *Chez Bijdendijk*.

Het enige wat ik aan te merken zou hebben op de klassieke Franse keuken, en daarbij ook op de Nederlandse, is het gebrek aan specerijen. Met specerijen kun je diepte geven aan een gerecht. Daarom is het zo belangrijk dat je de Franse kooktechnieken beheerst, zoals het maken van vijf basissauzen, het bepalen van de juiste cuisson en de verschillende garingen van groenten. Pas dan kun je eindeloos gaan variëren met smaken en specerijen. Die basiskennis is precies wat ik wil overbrengen met *Chez Bijdendijk*. Vandaar ook dat er in het hoofdstuk over keukenkastjes veel niet-Franse suggesties staan. Als je de basistechnieken eenmaal beheerst, dan kun je uit elk ingrediënt het beste halen en eindeloos variëren. Haal die lekkere dingen maar in huis om een goede draai te kunnen geven aan de klassiekers.

Joris Bijdendijk



2010, Montpellier, Jardin des Sens met Laurent Pourcel



Charcuterie

Charcuterie mag eigenlijk niet ontbreken op een Franse dinertafel. Charcuterie is een breed begrip. Het woord is een echt samenstelling van het woord *chair* (vlees) en *cuit* (gekookt). Een boucherie is een slager die alleen maar rauw vlees verkoopt.

Dat ‘koken’ of ‘garen’ van charcuterie betekent niet altijd dat het dan is verhit. Het hoeft niet altijd gekookt te zijn, ook gedroogde of gerookte vleeswaren als worsten en hammen kun je op een charcuterieplank tegenkomen. Verwaard vlees werd traditioneel gemaakt om het vlees na de slacht te conserveren voor later gebruik en de minder populaire delen van een dier toch een mooie bestemming te geven. Zo wordt het kopvlees gebruikt voor een *fromage de tête* en kunnen organen worden getransformeerd in een smaakvolle paté of een geurende andouillette. Varkensvlees leent zich het best voor charcuterie omdat het zachte vet zorgt voor smeugheid.

Technieken die veel gebruikt worden zijn zouten, bij bijvoorbeeld rauwe hammen. Roken, bij bijvoorbeeld spek. Fermenteren, bij bijvoorbeeld droge worsten. Garen onder een laag vet, denk dan aan terrines, maar ook aan confit de canard (zie blz. 96). Allemaal manieren om vlees houdbaar te maken als je geen koelkast hebt. De schepping van de koelkast heeft dan ook veel invloed gehad op *charcutiers* en *bouchers*.

Frankrijk heeft een rijke charcuterietraditie en bijna ieder Frans dorp heeft een slagerij of charcutier die zijn eigen specialiteiten maakt. Er zijn net zoveel recepten als Franse dorpen en grootvaders. Denk bij charcuterie aan paté, rillettes, terrines en galantines.

Het is leuk om zelf eens aan de slag te gaan met charcuterie. In dit boek deel ik een paar basisrecepten om zelf een worst (zie blz. 169) of paté (zie blz. 154) te maken, maar het is ook leuk om bij een charcutier mooie producten uit te zoeken. Het maken van goede charcuterie is echt een ambacht en niet iedereen zal er altijd zin in hebben. Bovendien is het best lastig om thuis een goede droge ham te maken die maanden moet rijpen of droge worsten die in een perfect klimaat moeten fermenteren. Laat dat lekker aan de specialist over. Goede charcuterie koop je in Nederland meestal bij delicatessenzaken. Zelf ben ik gek op een grove paté, rillettes van gans of een goede pâté en croûte.

Terrines en pâté de campagne
Terrine en pâté zijn vergelijkbare termen, maar een pâté de campagne heeft dan nog echt grove stukken vlees. En een eendenleverterrine is vaak gladder. Hier kan van alles in verwerkt worden: konijn, varken, kalf, eend, gans, kip, maar ook vis en schaal- en schelpdieren.

Pâté en croûte
Hierbij gaat het er echt om dat de pâté gebakken is in een deeglaagje. Bij voorkeur een pâte (spreek uit als *pad*, want geen accent aigu op de e zoals bij paté) brisée: een mooi kruimeldeeg. Voor een goede les in paté (spreek uit als *pa-thee*, want wel een accent aigu), zie bladzijde 154.

Mousse
Een mousse is altijd glad en soms ook een beetje luchtig. Mousse de canard bijvoorbeeld is erg populair. Je ziet dat bovenstaande termen dicht bij elkaar liggen als je kijkt naar het eindresultaat.

Jambon cuit (gekookte ham, jambon blanc)
Deze ham wordt eerst gepekeld en vervolgens gegaard. Hij wordt meestal van de achterpoot van varkens gemaakt, maar ook weleens van de schouder. De ham kan *au torchon* gegaard zijn, oftewel in een doek. Het wil eigenlijk zeggen dat de ham dan ontbeend is. Maar veel lekkerder nog is de ham die is gegaard met been. Ik ben een groot voorstander van het afsnijden van dikke plakken, aan die dunne heb je niets. En liefst met zwoerd (de huid).

Jambon cru (gezouten droge hammen)
Als de ham *cru* is, dan is hij rauw. Wel wordt hij dan droog gepekeld met zout en specerijen. Vervolgens wordt de ham gedroogd. De mooiste hammen zijn niet te zout en krijgen een nootachtige smaak.

Rillettes
De basis van rillettes is dierlijk vlees dat net zo lang in vet wordt gegaard tot het in draadjes uit elkaar valt. Daar wordt het gesmolten vet doorheen gemengd. Ook rillettes zijn van allerlei

dieren gemaakt: gans, eend, varken, kalf, konijn en natuurlijk van vis. Er zijn ook varianten waarin het vlees juist grover gelaten wordt.

Boudins (gegaarde worsten)
Boudin noir is bloedworst en wordt vaak gegaard verkocht, net als de boudin blanc die wit is en waar veelal kip in verwerkt zit. Niet te verwarren met saucisse, wat gewoon verse worst is – rauw en dus van de boucher, niet de charcutier.

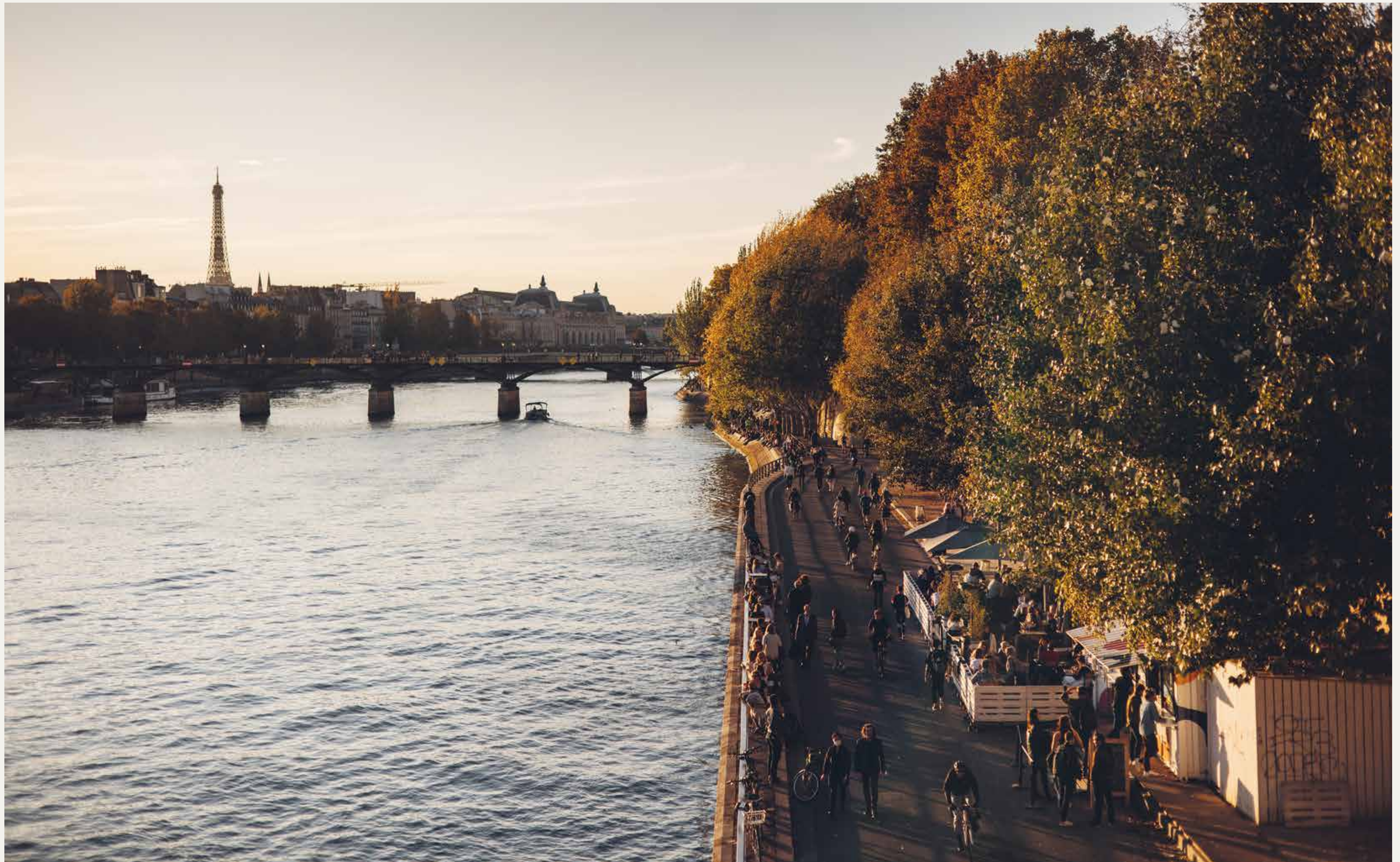
Saucisson (droge worsten)
Of saucisson sec, de gedroogde en gefermenteerde worst. Heerlijk op de borrelplank als snackje.

Confits
Konfijten is een techniek die ik laat zien op bladzijde 96. Bij vlees gaat het om garen in vet, op vrij lage temperatuur. Confit de canard is hiervan het bekendste voorbeeld.

Grattons (kaantjes)
Tot slot zijn er de kaantjes. De uitgebakken stukken huid en vet van bijvoorbeeld het varken.

Uiteraard zijn er nog veel meer soorten en varianten van charcuterie, maar dit zijn de meest voorkomende.







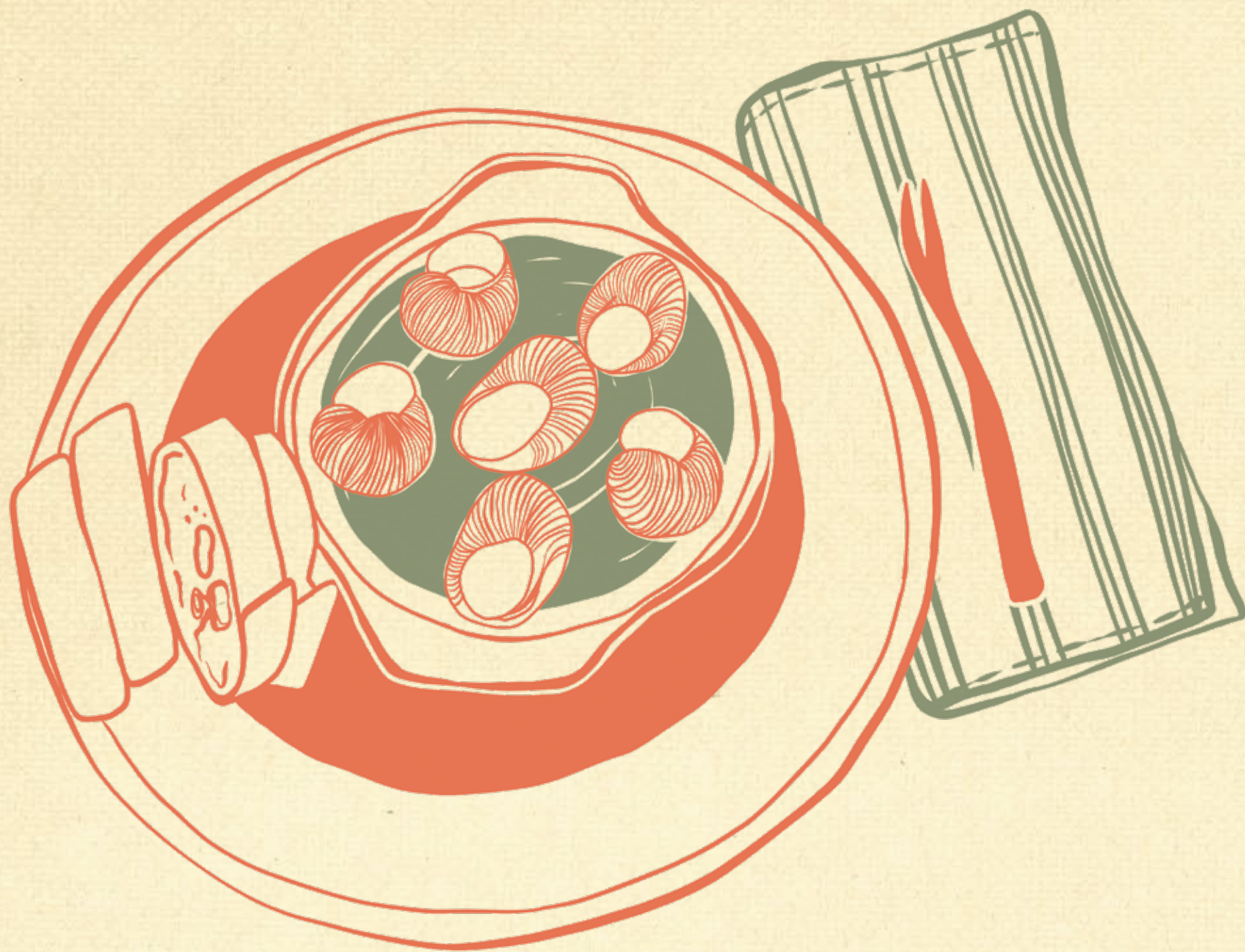
Bestuif een rijsdoek met rijstbloem, zodat het deeg straks niet blijft plakken. Dat is heel belangrijk. Een theedoek werkt ook. Leg deze op een groot plateau. Nu gaan de porties baguettedeeg in de doek tussen omhoog gevouwen randjes. Vorm het nog eens en zet het baguettedeeg opnieuw onder lichte spanning, hier bepaal je de uiteindelijke vorm. Leg de naad van het brood naar beneden en bedek de baguettes met een theedoek voor de narijs.

De narijs kan buiten de koelkast ongeveer 30 minuten tot 1 uur duren. Het is belangrijk dat je begrijpt dat rijstijden echt maar een richtlijn zijn. De omstandigheden waarin brood wordt gebakken zijn altijd anders en afhankelijk van onder meer de gebruikte bloem en deegtemperatuur. Belangrijk is in ieder geval dat het brood weer flink is toegenomen in volume. Na de narijs wordt het brood gebakken. Om te weten of het brood voldoende is gerezen kun je de druktest doen. Druk zachtjes op het deeg. Als het rustig terugveert kan het de oven in. Blijft de deuk staan, dan is het te lang gerezen.

Verwarm een heteluchtoven voor tot 230 °C. Zet er een bakje water in zodat de ruimte vochtig blijft. Tijdens het afbakken rijst het brood eigenlijk nog een keer, dat noem je de ovenrijs. Mocht je een pizzasteen hebben dan is dat ideaal. Die mag loeiheet zijn. Plaats anders het baguettedeeg op een met rijstbloem bestoven ovenplateau. Haal het deeg met behulp van een plankje uit de rijs- of theedoek en stort op de ovenbakplaat of pizzasteen.

Bak de baguettes 20 minuten met het bakje water erbij in de oven, dat zorgt voor een mooie ovenrijs. Bak het brood nog 5 minuten zonder het bakje water. Maak daar 10 minuten van als je het brood nog extra kleur wilt geven. Een goede korst kraakt als hij uit de oven komt.





Hors-d'oeuvres



voor 4 personen

voor de mayonaise
1 eidooier
1 eetl. dijonmosterd
10 ml sushi-azijn
125 ml zonnebloemolie
en verder
8 eieren
Maldon-zeezoutvlokken
paar blaadjes bladpeterselie
4 eetl. peterselieolie (zie blz. 56 optioneel)

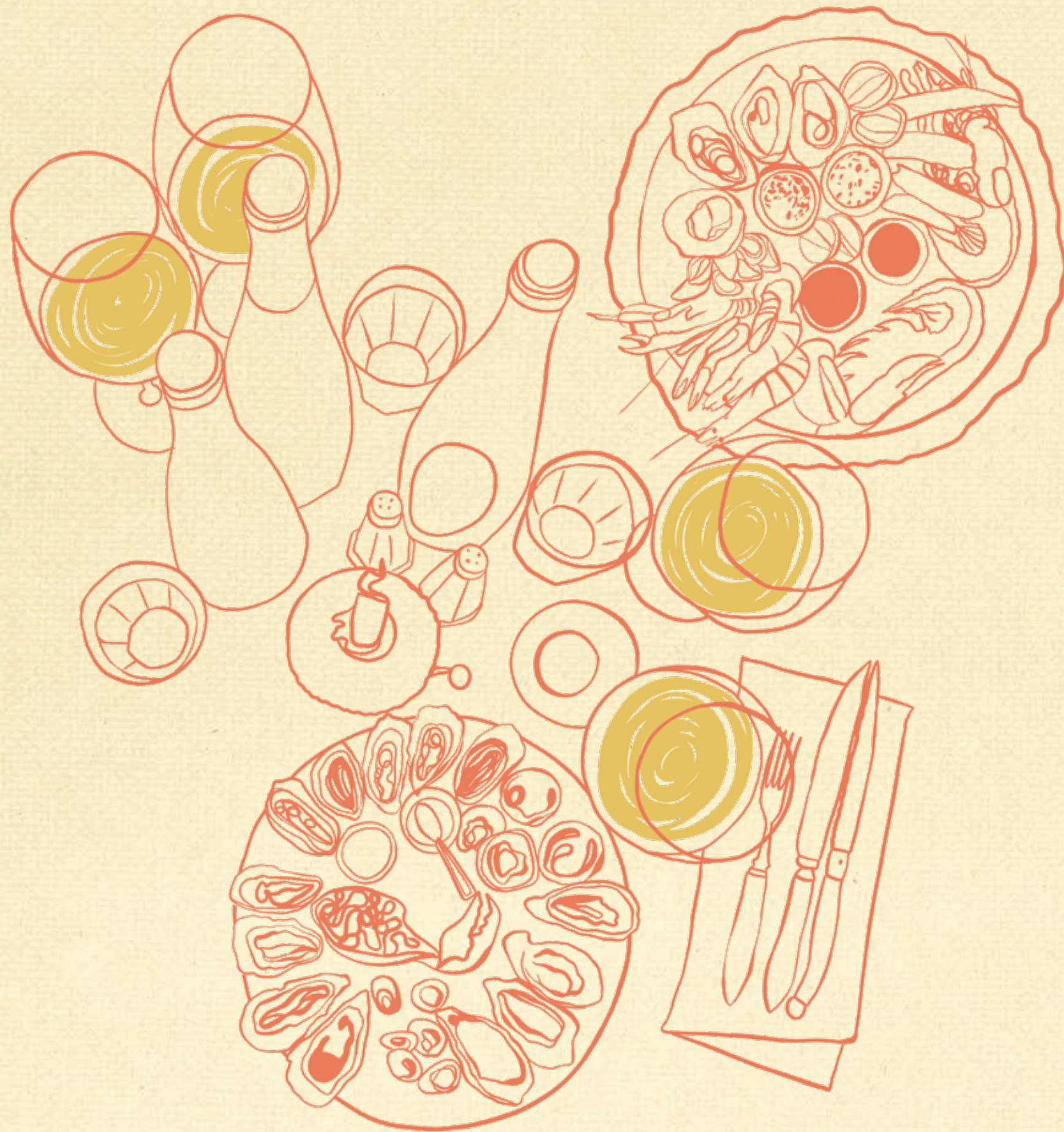
Oeuf mayo

De oeuf mayonaise is de laatste jaren aan een opmars begonnen in Nederlandse restaurants. En er zitten grote verschillen tussen: de garing van het ei, de dikte van de mayonaise, de smaak ervan en niet te vergeten het gebruik van andere toppings zoals ansjovis of bottarga. Er wordt eindeloos mee gevarieerd. In Frankrijk heb je zelfs wedstrijden om te kijken wie de beste oeuf mayo maakt. In ieder geval blijft het een eenvoudige maar bovenal verrukkelijke bereiding. Ook lekker is het om te variëren met zoutsoorten, probeer eens selderijzout.

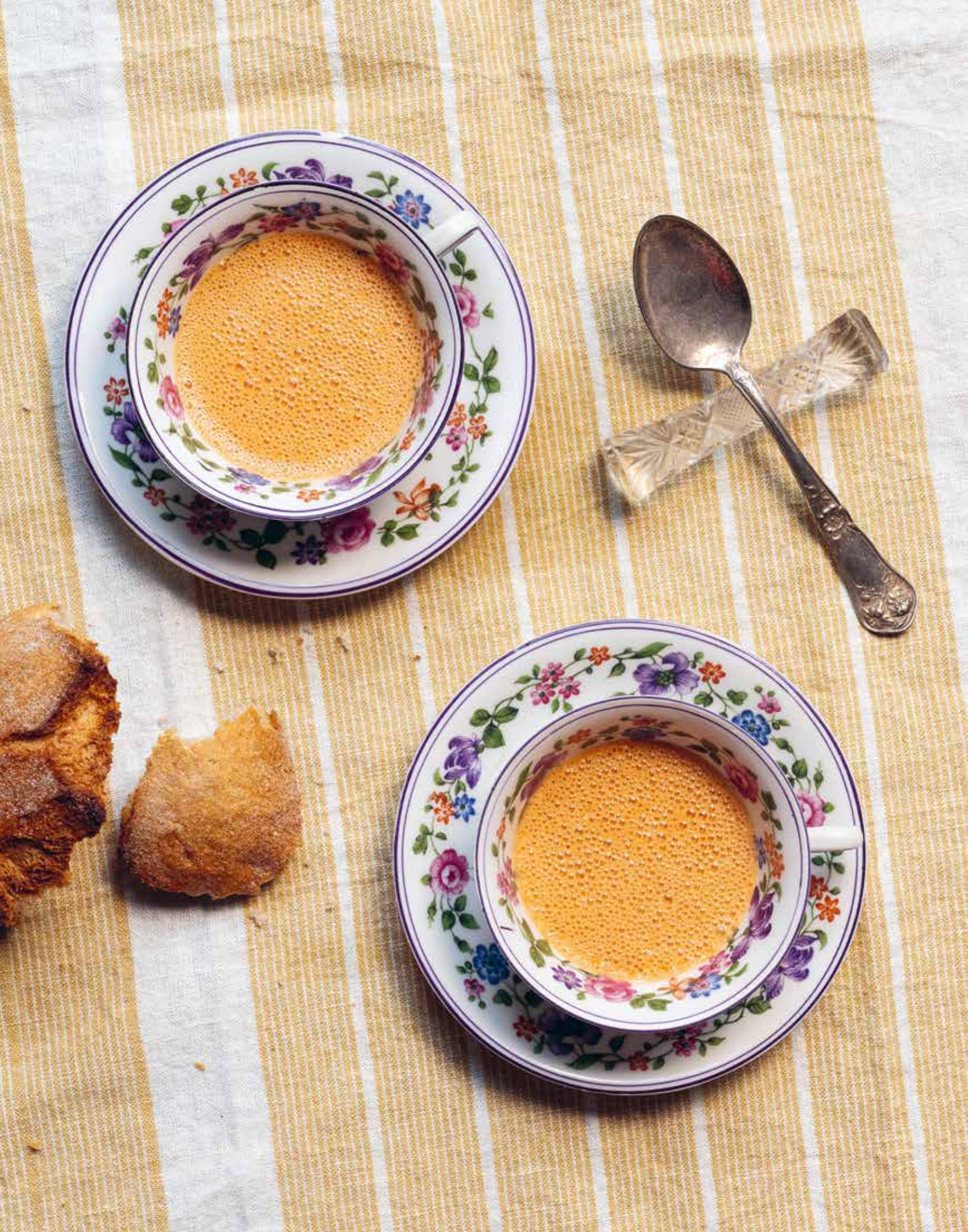
Breng een pan water aan de kook. Kook de eieren (koelkastkoud) 7 minuten. Laat ze direct schrikken onder koud stromend water.

Maak de mayonaise. Meng in een kom de eidooier, mosterd en sushi-azijn met een garde door elkaar. Druppel de zonnebloemolie er al kloppend langzaam bij tot je een gladde mayonaise krijgt. Hij mag mooi dun zijn.

Pel de eieren als ze volledig afgekoeld zijn en snijd ze in de lengte doormidden. Lepel op elk bord een spiegel mayonaise en leg er 4 halve eieren op. Maak af met wat zeezoutvlokken en peterselieblaadjes. Drup er eventueel wat peterselieolie omheen.



is, Schaal-
- / Schelpdieren



voor 4 personen

4 kreeftenkoppen
20 ml olijfolie
2 uien, in blokjes
4 tenen knoflook, fijngehakt
het wit van 2 preien, in ringen
2 stengels bleekselderij, in blokjes
15 gram tomatenpuree
150 gram gepelde tomaten uit blik
50 ml cognac
1 bouquet garni bestaande uit 1 takje tijm, 1 takje rozemarijn en 2 laurierblaadjes (zie blz. 27)
1,2 liter water
400 ml slagroom
scheutje citroensap
zout en versgemalen zwarte peper

Kreeftenbisque

Misschien nog wel lekkerder dan het vlees uit een kreeftenstaart of de poten is het maken van een bisque van de koppen. Er zit nog zoveel smaak in die koppen dat het maar zonde is als die ongebruikt in de prullenbak terechtkomen. Hoe verser ze zijn, hoe lekkerder. Bij voorkeur zijn de koppen ook niet gekookt als er bisque van gemaakt wordt. Rauwe kreeftenkoppen dus. Overigens werkt dit ook perfect met langoustinekoppen. Aan de slag.

Hak de kreeftenkoppen fijn in een keukenmachine of knip ze zo klein mogelijk met een stevige schaar. Verhit een grote pan en bak de gehakte koppen op hoog vuur met een beetje olijfolie. Blijf goed roeren en let op dat de kreeft niet verbrandt.

Voeg zodra de kreeft goudbruin is gebakken en al het vocht is verdampt de ui, knoflook, prei en bleekselderij toe. Stoof de groenten op middelhoog vuur zonder deksel in ongeveer 10 minuten zachtjes gaar. Voeg dan de tomatenpuree toe en laat 5 minuten meebakken. Pureer de gepelde tomaten in de beker van een staafmixer en voeg toe aan de pan. Bak mee en laat het vocht verdampen. Blus af met de cognac wanneer de massa in de pan mooi droog is. Laat de alcohol uit de cognac verdampen en voeg dan het bouquet garni en het water toe. Breng het geheel nu aan de kook en laat de soep 1 uur zachtjes koken.

Giet de soep boven een grote kom door een zeef. Druk wat in de zeef achterblijft goed aan met de achterkant van een lepel om al het vocht uit de schalen te krijgen. Giet de soep weer in de pan, zet deze op laag vuur en voeg de slagroom toe. Schuim de soep luchtig op met een staafmixer. Breng de kreeftenbisque op smaak met citroensap, zout en peper en serveer direct.



PITHIVIERS VAN TAMME DUIF, PADDENSTOEL EN KOOL





voor 4 personen

1 hele kip (het liefst een haantje), opgedeeld in 8 stukken: hak de poten en de filets met vleugel beide door tweeën
1 liter rode wijn
1 ui, in blokjes
1 wortel, in plakjes
2 stengels bleekselderij, in boogjes
4 kruidnagels
zout en versgemalen zwarte peper
1 bouquet garni bestaande uit 2 laurierblaadjes, 2 takjes tijm en 2 takjes rozemarijn (zie blz. 27)
250 ml olijfolie
150 gram spek, in reepjes
75 gram boter
2 eetl. bloem
250 gram kleine champignons
150 gram rauwe zilveruitjes, schoongemaakt
paar takjes krulpeterselie, gescheurd

Coq au vin

Haantjes zijn nog steeds niet de meest gewilde vogeltjes op het bord in de kippenfamilie. Het vlees is stugger omdat de haan z’n spierballen meer gebruikt en er zit wat minder vlees aan het beestje. Soms worden hanen een paar maanden voor kerst gecastreerd tot kapoen. Dan gaat de haan in plaats van achter de vrouwtjes achter eten aan en mest hij zichzelf vet. Andere haantjes worden dus maar weinig gegeten. Maar een mooie bereiding is coq au vin, oftewel ‘haan in wijn’. Toen ik in Frankrijk werkte in het wildseizoen, bewaarden we vaak de afsnijdsels van hert in rode wijn. Daar maakten we aan het einde van de week personeelseten van, ‘civet’ noemden we dat. Ik denk dat het van oudsher ook zo mooi met haantjes ging. Er werd er af en toe één geslacht en dan in de wijn bewaard. Dan kon aan het einde van de week of na langere tijd alles in één keer tot coq au vin worden gestoofd.

Marineer de kip 1 dag van tevoren in een kom met 1 liter rode wijn, de ui, wortel, bleekselderij, kruidnagels, een draai zwarte peper en het bouquet garni. Zorg ervoor dat de kip volledig onderstaat met vocht en zet afgedekt in de koelkast.

Haal de volgende dag de kip uit de wijn en dep goed droog met keukenpapier. Giet de wijn boven een kom door een zeef en bewaar de groenten die achterblijven in de zeef apart.

Verhit de olie in een hoge braadpan. Bestrooi de stukken kip rondom met zout en bak het vlees bruin. Haal de kip uit de pan, zet apart en doe de gezeefde groenten in de pan. Bak de gezeefde groenten samen met het spek op gematigd vuur goudbruin in de boter. Voeg de bloem toe en roer goed door de groenten heen. Giet de gezeefde rode wijn in de pan en leg de stukken kip in het vocht. Breng aan de kook en laat het vlees 1 uur zachtjes stoven. Voeg de champignons en de zilveruitjes toe om de laatste 30 minuten samen te garen.

Serveer de coq au vin bestrooid met wat peterselie. De pommes boulangère van bladzijde 205 is een prachtig bijgerecht bij coq au vin, maar de aardappelpuree van bladzijde 201 past ook goed.



STEAK FRITES MET BEARNAISESAUS EN KROPSLA

BEARNAISESAUS

voor ca. 400 ml

Een luchtige warme botersaus. Eentje die iedereen in de vingers zou moeten krijgen. Alhoewel er veel mis kan gaan in de bereiding is het ook een saus die vrij snel te maken is. Er hoeft niets dagen te pruttelen. Je maakt het met ingrediënten die op voorraad zijn.

voor de gastrique

- 1 kleine sjalot, gesnipperd
- 2 zwarte peperkorrels
- 1 laurierblaadje
- 1 teen knoflook
- 1 takje tijm
- 1 takje dragon
- 50 ml water
- 50 ml wittewijnazijn
- 50 ml witte wijn

en verder

- 5 eidooiers, losgeklopt
- snuf zout
- 200 gram geklaarde boter (ca. 220 gram ongeklearde)

ook nodig

- keukenthermometer

Zweet de sjalotten, specerijen en kruiden licht aan, voeg dan al het vocht toe. Kook alles 5 minuten in, tot je circa 100 milliliter overhoudt. (Je kunt prima wat meer maken en in de koelkast bewaren met alle ingrediënten er nog in, daar wordt het lekkerder van.) Zeef de gastrique boven een kom.

Meng in een pan met dikke bodem de gastrique met de eidooiers en een snuf zout in een steelpan en verhit al kloppend met een garde. Laat het mengsel één keer ‘bluppen’. Haal de pan van het vuur en giet de inhoud over in een koude pan om het garingsproces te stoppen. Voeg dan al kloppend met een garde druppelsgewijs de geklaarde boter toe tot je een dikke saus hebt. Serveer direct.

Je kunt de saus ook van tevoren maken, als je hem maar warm houdt. Rond 60 °C is ideaal, roer wel af en toe. Bewaar de saus in een pannetje op een warm plekje in de keuken zodat de boter niet stolt. Dek de pan af zodat er geen velletje ontstaat en er niet te veel vocht verdampt.



Groente, aardappel
& omelet

voor 4 personen

500 ml kippenbouillon (zie blz. 157)
500 ml sinaasappelsap
90 ml citroensap, plus extra
6 poivrade-artisjokken
2 venkelknollen
12 kleine worteltjes
16 kleine witte champignons
50 ml olijfolie
zout en versgemalen zwarte peper
5 takjes koriander, blaadjes geplukt
ook nodig
metalen prikker

Barigoule

Het was een van de eerste bereidingen die ik van Laurent Pourcel, een van de chef-koks van restaurant Jardin des Sens, leerde: barigoule van mooie jonge groenten. Hij kookte wel tien verschillende groenten, liet ze garen in bouillon met elk een net andere seasoning. Sommige groenten konden bij elkaar in een pan worden gekookt, maar de meeste werden apart van elkaar gegaard. De groenten werden vlak voor de service begon gegaard en koelden af in het kookvocht. Daarna werd met het kookvocht een heel mooie delicate saus gemaakt met wat sinaasappel en olijfolie. Enfin, zie hier de thuisversie van die lessen.

Giet de kippenbouillon, het sinaasappelsap en citroensap in een grote pan en breng aan de kook.

Zet een grote kom water klaar met daarin het sap van 1 uitgeknepen citroen, zo verkleuren de artisjokken niet na het schoonmaken. Pel de taaie bladeren van elke artisjok tot de rand zichtbaar wordt. Schil met een dunschiller de artisjokken inclusief steel rondom mooi rond. Snijd het onderste van de steel bij en snijd de overgebleven bladeren af bij de rand. Halveer vervolgens de artisjok over de lengte en verwijder met een lepel voorzichtig de fijne haartjes in het hart van de artisjok. Bewaar de schoongemaakte artisjokken in het citroenwater.

Snijd de uitstekende sprietten van de venkel af en snijd elke knol in 8 parten. Schrap de worteltjes en was ze goed. Snijd de steeltjes van de champignons.

Gaar nu alle schoongemaakte groenten afzonderlijk van elkaar tot de juiste gaarheid in het kookvocht. Gebruik een metalen prikker om te controleren of de groenten klaar zijn, zorg ervoor dat de groenten net aan gaar zijn en nog genoeg structuur behouden. De prikker moet net door de groente heen gaan zonder weerstand te voelen. Bewaar de gegaarde groenten apart van elkaar.

Laat het kookvocht inkoken tot een kwart. Dit duurt ongeveer 15 minuten op middelhoog vuur, houd hierbij de pan goed in de gaten en haal de pan van het vuur wanneer het kookvocht voldoende ingekookt is. Zet een staafmixer in het vocht en voeg al draaiend langzaam de olijfolie toe, tot de saus een licht gebonden textuur aanneemt en de smaak in balans is. Breng de saus op smaak met zout en peper.

Verdeel de groenten over een bord, garneer met korianderblaadjes en serveer met de saus. De barigoule kan zowel warm als op kamertemperatuur worden gegeten.



Vetigheid

In patisseriecepten wordt vaak slagroom met een bepaald vetgehalte gebruikt, bijvoorbeeld van 35 procent. Maar wat is nou het verschil tussen al die soorten room? Voor het gemak blijf ik even bij koemelk. Room is een zuivelproduct, gemaakt van het botervet van de melk. Vaak wordt dat door centrifugeren gescheiden. Het belangrijkste onderscheid zit hem in het vetgehalte. Slagroom heeft een vetgehalte van 35 tot 40 procent en is een dun vloeibaar goedje dat je ook stijf kunt slaan tot geslagen room. Hoe lager het vetpercentage, hoe sneller het waterig wordt na opslaan. Slagroom kun je toevoegen aan soepen en sauzen om ze romiger te maken, maar gemengd met zuren of bij hoge temperatuur kan het schiften.

Kookroom is de wat goedkopere, minder vette en veiligere versie voor warme bereidingen: het bevat maar 18 tot 20 procent vet maar ook bindmiddelen waardoor hij niet zo snel schift. Die room is altijd bewerkt, net als bijvoorbeeld koffieroom, ik ben er geen fan van.

Crème fraîche bevat 35 procent vet. Dit is aangezuurde room en een stuk dikker dan de vloeibare versie. Veelgebruikt voor koude bereidingen, maar ook meer dan geschikt voor in warme gerechten. Zure room lijkt erop maar bevat 20 procent vet, die schift dus snel bij warmte en is beter voor koude gerechten, zoals bij een gerookt visje.

In Nederland gebruiken we deze soorten room veel, maar er zijn er nog veel meer. Een greep, met vetgehaltes: mascarpone is eigenlijk heel jonge kaas (40 procent); Engelsen kennen half cream (12 procent) die lijkt op koffieroom, single cream (18 tot 20 procent), heavy cream (36 tot 40 procent) en double cream (48 procent); clotted cream ontstaat door volle melk lang zacht te koken tot de stukken room gaan drijven, met wel 55 procent vet. Wat mij betreft: *the fatter, the better*.

Baba au rhum

Toen ik in Frankrijk woonde ging ik best vaak uit eten. Er zijn daar ook zoveel restaurants te vinden waar je even snel een hapje kan doen voor een goede prijs. En als de baba op de kaart stond, dan nam ik die bijna altijd. Ze zetten dan gewoon de fles rum op tafel. Daar kon je goed dronken van worden. Ik denk niet dat het de bedoeling was, maar met een goede vriend met wie ik toen in de keuken stond was dat voor ons een soort van goedkoop indrinken voordat we gingen stappen. Ik was in de twintig, hè. Dat moet ik er wel even bij vertellen. Anyway, baba au rhum is echt een classic. Die moet je een keer maken thuis. Wanneer je dit recept zou willen halveren, pakt de standmixer het deeg niet goed, dan kun je beter met je handen gaan werken. Hallo biceps. Afgebakken baba's kun je heel goed invriezen.

RECEPT OP DE VOLGENDE BLADZIJDE





FRAMBOZENSOUFFLÉ