

■ Kerstdiner zonder ingewikkelde franje

• *Toffee van buikspek
met Piccalilly van wintergroenten*

Hollandse heerlijkheden

Piekeren, plannen en eindeloos friemelen in de keuken voor een chic kerstdiner? Niet als het aan meester-kok Albert Kooy ligt. 'Als je goed bent in gehaktballen: zet ze op tafel met Kerst.'

• *Witlofsalade*



Kopje



Wij Nederlanders zijn niet trots op onze eetcultuur. Als het aan Albert Kooy ligt, moet daar verandering in komen. In zijn kookboek **De nieuwe Nederlandse keuken** geen sjiek gefriemel - zoals hij het noemt - maar eenvoudige gerechten met producten van Nederlandse bodem. "Aan het eten op je bord moet je kunnen zien waar je bent en in welk seizoen we leven", vindt hij. "Waarom een tomatensalade hartje winter als dat seizoen zoveel heerlijke groenten te bieden heeft?" Die filosofie brengt hij dagelijks in de praktijk als meester-kok en manager op de Hogere Hotelschool in Leeuwarden. "Op de kokopleiding heb ik niets over de Nederlandse keuken geleerd. Ik leerde er wel ganzenleverpaté maken, maar geen smeerleverworst". We imiteren volgens Kooy keukens zoals de Franse en de Italiaanse, omdat we denken dat die chiquer en extravagant zijn. Ondanks zijn wereldwijde ervaring, zoekt Kooy het dicht bij huis, ook met Kerst. "Een kerstdiner moet niet opgedirkt en kitscherig zijn. Dat brengt alleen maar stress." Kooy bedacht het Captain's diner. Geen ingewikkelde reeks gangen, maar eenvoudige gerechten met Nederlandse producten, tegelijkertijd geserveerd. "Als je goed bent in het maken van rode kool en gehaktballen: zet ze op tafel met Kerst. Zo heeft iedereen een leuke Kerst, ook degene die in de keuken staat."

Albert Kooy is op 23 december te gast in het radioprogramma Plein 5. Tijdens de locatie-uitzending vanaf De Parade in Den Bosch vertelt hij over zijn Nederlandse kerstdiner. Op een filmpje op de site van Plein 5 is te zien hoe Kooy dit kerstmenu bereidt.

EENVOUDIGE GERECHTEN MET NEDERLANDSE PRODUCTEN
plein 5.ncrv.nl
[PLEIN 5 | RADIO 5 NOSTALGIA | DONDERDAG 23 DECEMBER | 14.00 UUR]

"NCRV's captains kerst dinner"

- *Capucijners*
- *Kalfszwezerik en zure eiersaus*
- *Tempura van ui en prei*
- *Toffee van buikspek*
- *Gelakte ribbetjes*
- *Piccalilly van wintergroenten*
- *Witlofsalade*
- *Wittekoolsalade*

Serveer er gekookte Opperdoes ronde aardappelen, Amsterdamse uitjes, augurkjes, mosterd, stroop en appelcompote bij.

Toffee van buikspek

Ingrediënten: • 500 gr. buikspek van Baambrugse big (of een ander scharrelvarken) • 5 dl jenever • 2 dl water • 75 gr. bruine suiker • 3 kruidnagels • 2 el gladde mosterd

Bereidingswijze: Kook het buikspek aan een stuk in zout water tot het gaar is. Schuim het tussendoor goed af. Haal het vlees uit het water, dep droog en laat afkoelen. Kook ondertussen de jenever met het water en voeg de rest van de ingrediënten toe tot alles is opgelost. Snijd het spek in blokjes van 3 centimeter doorsnee. Bak de spekblokjes in een koekenpan met een beetje

• *Kalfszwezerik en zure eiersaus*





*‘Op je bord
moet je
kunnen zien
in welk
seizoen we
leven’*

.....

• *Gelakte ribbetjes*

Witte koolsalade met bloedworst

plantaardig olie goudbruin. Blus met de jenevermarinade en glaceer het spek tot de pan droog is.

**Piccalilly van
wintergroenten**

Ingrediënten: • 60 gr. bloem • 20 gr. gemberpoeder • 40 gr. kurkuma • 50 gr. mosterdpoeder • 150 gr. suiker • 0,5 liter azijn • 0,2 liter gembersiroop • 4 el mayonaise • bloemkool • zilveruitjes • wortel • aardpeer • schorseneren • spruitjes, et cetera. (in totaal

200 gr.)

Bereidingswijze: De specerijen, mosterdpoeder en bloem op laag vuur verhitten met heel weinig boter of olie, zonder deksel. Aflussen met azijn. Suiker, mayonaise en gembersiroop toevoegen en op smaak brengen met peper en zout. Vijf minuten laten trekken. Groenten in kleine stukjes snijden. Groenten blancheren, droogmaken en mengen. met het azijnmengsel. Koud serveren.

Witlofsalade

Ingrediënten: • 2 stronkjes witlof • 1 appel (Elstar) • 1 el mayonaise • 3 el yoghurt • 1 el gesneden bieslook • zeezout • zwarte peper uit de molen • plakjes uitgebakken spek

Bereidingswijze: Witlofblaadjes los-snijden. Appel in reepjes snijden. Mayonaise met de yoghurt en bieslook mengen en op smaak brengen met zeezout en peper. Witlof en appel aanmaken met de saus. Opmaken met het uitgebakken spek

• *Tempura van ui en prei
met capucijners*



*‘Zo heeft iedereen een leuke Kerst,
ook degene die in de keuken staat’*

Kalfszwezerik en zure eisaus

Ingrediënten: • 250 gr. kalfszwezerik • 2 zachtgekookte eieren • mayonaise • augurkjes naar smaak • bieslook • 1 sjalotje • uitgebakken spekjes

Bereidingswijze: Kalfszwezerik in zout water blancheren (18 gr. zout per liter water), afspoelen en pellen. Augurkjes fijnsnijden. De eieren pellen en fijnsnijden, mengen met mayonaise en de augurkjes en op

smaak maken met bieslook, zout en peper. De zwezerik in plakjes van 1 cm snijden, droogdeppen, zouten en in een beetje olie bakken tot ze krokant en goudbruin zijn..

Gelakte ribbetjes

Ingrediënten: • 500 gr. spareribs • 2 uien • 3 kruidnagelen • 2 laurierbladeren • zout • 2 dl keukenstroop • 3 el cashewnoten, fijngemaakt.

Bereidingswijze: Kook de spareribs in water met de uien, kruidnagel en

laurierblaadjes totdat het vlees gaar is (ongeveer 1 uur). De ribbetjes uit de bouillon halen en afdrogen. De gare spareribs insmeren met de stroop. Strooi de gehakte cashewnoten over de spareribs. Rooster de spareribs in een voorverwarmde oven van 180 graden Celsius tot ze goudbruin zijn.

Witte koolsalade met bloedworst

Ingrediënten: • 500 gr. gesneden witte kool • 2 dl yoghurt • 0,5 dl gembersiroop • 2 el bieslook, gesneden • zeezout en zwarte peper • 50 gr. blokjes gebakken bloedworst

Bereidingswijze: Meng alle ingrediënten (behalve de bloedworst) en breng op smaak met zout en peper. .

Tempura van ui en prei

Ingrediënten: • 1 eidooier • 1 dl ijswater • 50 gr. bloem • 50 gr. aardappelzetmeel • 2 uien • 1 prei • stroop

Bereidingswijze: Frituurpan met schone olie verhitten op 180 graden Celsius. De uien en de prei schoonmaken, in mooie repen/ringen snijden en met de bloem bestuiven. Beslag van eidooier, ijswater, bloem en aardappelzetmeel à la minute maken, de groenten één voor één door het beslag halen en frituren. Capucijners met de tempura en spek serveren met stroop.

Capucijners

Ingrediënten: • Capucijners (kunnen op drie manieren gebruikt worden): uit de diepvries, uit blik/pot of gedroogd • 1 sjalotje • uitgebakken plakjes spek

Bereidingswijze: Diepvries capucijners: ontdooien, blik/pot capucijners: uit laten lekken, gedroogde capucijners één dag van tevoren in ruim water laten weken. De capucijners in water gaar koken met zeezout. Dan de capucijners in boter aanfriten met een gesnipperd sjalotje en uitgebakken spekjes.