

'PROEF ZIJN
RECEPTEN - MEER
AANPRIJZINGEN
ZIJN OVERBODIG'.
DE VOLKSKRANT

JAMIE OLIVER

HAPPY DAYS
MET THE
NAKED
CHEF





Andere titels van Jamie Oliver

The Naked Chef

The Naked Chef is terug

De basis van het koken

Jamie's Dinners

Jamie's Italië

Kook met Jamie

Thuis bij Jamie



**Happy Days met the
Naked Chef**

Jamie Oliver

fotografie: David Loftus



Kosmos Uitgevers
Utrecht/Antwerpen



www.kosmosuitgevers.nl

Zevenentwintigste druk, 2008

Oorspronkelijke titel: Happy Days with the Naked Chef

Uitgegeven door Penguin Books Ltd, 2001

© 2001 Jamie Oliver

Fotografie © 2001 David Loftus

All rights reserved.

Voor de Nederlandstalige editie:

© 2001 Kosmos Uitgevers B.V., Utrecht/Antwerpen

Vertaling: Topics Mediaproducties, Jaromir Schneider

Omslagtypografie: Teo van Gerwen Design, Waalre

Belettering binnenwerk: Michelangela, Utrecht

ISBN 978 90 215 1225 9

NUR 440

Alle rechten voorbehouden

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootste mogelijke zorgvuldigheid samengesteld.

Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor

eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden

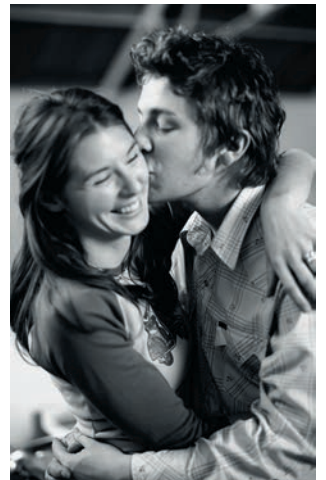
en/of onvolledigheden in deze uitgave.

INHOUD

Inleiding **8** • Kruiden **14**

Gemakskost **18** • Snelle happen **42**
• Kidsclub **62** • Meer eenvoudige salades **90** •
Dressings **112** • Pasta **116** • Zo gezond als
een vis **136** • Mooi stukje vlees... **168**
• ... En veel groenten **202**
• De wonderse wereld van het brood **230** •
Toetjes **258** • Drankjes **292** • En ten slotte...
Je bent wat je eet **306**

Register **308** • Bedankt **318**



Mijn favoriete currysaus

Deze curry zul je vast lekker vinden – en hij is makkelijk en leuk om te maken. Om te beginnen twee kleine tips, ten eerste kun je het best een Magimix of andere keukenmachine gebruiken om de uien en tomaten fijn te hakken, omdat het een hoop troep scheelt en je er niet van hoeft te huilen! Ten tweede kun je het best eerst alle ingrediënten klaarmaken, aangezien je de saus dan in 15 minuten klaar hebt. Ga op zoek naar curryblaadjes – ik doe op het ogenblik mijn uiterste best om ze bij mij in de supermarkt in het assortiment te krijgen, maar anders hebben ze ze in de meeste Indiase of Aziatische speciaalzaken wel. Koop dan meteen een grote zak en laat ze drogen, ze blijven heel lang goed. Als je ze nou echt niet kunt krijgen kan het ook zonder, maar de smaak haalt het dan toch niet.

VOLDOENDE VOOR 4 PERSONEN

5 eetlepels olijfolie • 2 theelepels mosterdzaad • 1 theelepel fenegriekzaad • 3 verse groene Spaanse pepers, zonder zaadjes en in dunne plakjes • 1 handvol curryblaadjes • 2 stukjes verse gember van 2½ cm, geschild en grof geraspt • 3 uien, gepeld en gehakt • 1 theelepel chilipoeder • 1 theelepel kurkuma • 6 tomaten, gehakt • 1 blikje kokosmelk van 4 dl • zout

VOOR DE VISVERSIE

4 schelvisfilets van 225 g, gefileerd en zonder vel • 1 schepje tamarindepasta of 1 theelepel tamarindesiroop • naar keuze: 1 flinke handvol jonge spinazie • naar keuze: 1 flinke handvol verse koriander

VOOR DE KIPVERSIE

4 kipfilets, in reepjes van 1 cm • 1 eetlepel korianderzaad, gekneusd

VOOR DE VEGETARISCHE VERSIE

800 g gemengde groente, gehakt (aardappel, courgette, paprika, ui, zoete aardappel, spinazie, paksoi, bloemkool, linzen, bonen... gebruik je verbeelding)

Laat de olie in een pan heet worden en doe er het mosterdzaad bij. Wacht tot het begint te springen en voeg het fenegriekzaad, de verse groene Spaanse pepers, curryblaadjes en gember toe. Roerbak het een paar minuten. Hak de uien in een Magimix en doe ze in de pan. Laat 5 minuten bakken tot de uitjes lichtbruin en zacht zijn en voeg het chilipoeder en de kurkuma toe. Pulseer de tomaten in de keukenmachine en doe die ook in de pan. Laat alles een paar minuten koken en giet er 1 of 2 glazen water en de kokosmelk bij. Laat het 5 minuten pruttelen tot het de consistentie van slagroom heeft en breng het voorzichtig op smaak met wat zout.

Gebruik deze saus als basis. Voor viscurry moet je de vis en tamarindepasta door de saus mengen en 6 minuten laten pruttelen. Aan het eind van de kooktijd kun je er een handje jonge spinazie of gehakte verse koriander doorheen doen. Voor de versie met kip moet je de reepjes kipfilet met het korianderzaad roerbakken tot ze beginnen te verkleuren, ze bij de saus doen en die nog 10 minuten laten pruttelen. Voor de vegetarische variant moet je gewoon aan het begin samen met de uien alle groenten bij de saus doen. Vervolgens volg je gewoon het recept en laat alles pruttelen tot het zacht is



Kleverige Toffeecakejes met een chocoladelaagje

Waar zijn die ouderwetse cakejes in papieren bakjes toch gebleven? Als kind was ik er dol op en eigenlijk probeer ik, terwijl ik zit te klooien met een recept voor deze kleverige toffee cake, die goeie ouwe cakejes opnieuw uit te vinden – met een brede grijns op mijn gezicht.

VOLDOENDE VOOR ZO'N 12 STUKS

**30 g rozijnen • 30 g gedroogde abrikozen • 30 g dadels •
1 theelepel bakpoeder • 140 g zelfrijzend bakmeel • 30 g
bruine basterdsuiker • 1 eetlepel golden syrup • 1 groot ei •
30 g gesmolten boter • 1,4 dl heet water**

VOOR HET CHOCOLADELAAGJE

**40 g boter • 40 g fijne suiker • 40 g pure chocola •
0,7 dl slagroom**

Verwarm de oven voor op 200 °C. Maal in een keukenmachine de rozijnen, abrikozen en dadels met het bakpoeder en een beetje bloem (net genoeg om te zorgen dat het fruit niet aan de mesjes plakt) fijn. Als je geen keukenmachine hebt kan je alles ook fijnhakken. Doe het mengsel met de basterdsuiker, de suikerstroop, het ei en de gesmolten boter in een kom en klop alles door elkaar. Doe er dan zeer heet water en de rest van de bloem bij en roer alles met een garde door elkaar. Verdeel het mengsel over 12 papieren cakevormpjes (ik gebruik meestal 2 bakjes in elkaar zodat ze iets steviger zijn) en zet die op een bakplaat. Bak ze ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven.

Smelt ondertussen alle ingrediënten voor het chocoladelaagje in een steelpan en laat het een poosje pruttelen tot het iets donkerder is geworden. Haal het van het vuur en laat de saus afkoelen tot ze dik wordt. Schep nu een klodder op elk cakeje.





Gamba's met Spaanse peper, peterselie, gember en knoflook op toast

Dit is een vliegensvlug gerecht dat altijd in goede aarde valt. Ook lekker als voorgerecht. Zet gewoon een paar vingerkommetjes op tafel en laat je maten maar aanvallen. Ik doe er altijd wat extra Spaanse peper door en zorg voor een lekker koel flesje wijn.

VOLDOENDE VOOR 4 PERSONEN

olijfolie extra vierge • 1 stuk gember ter grootte van een duim, geschild en fijngehakt • 2 tenen knoflook, gepeld en in dunne plakjes gesneden • 2-3 verse rode Spaanse pepers, zonder zaadjes, fijngesneden • 16 grote, hele steurgarnalen, met of zonder staart • 1-2 citroenen, naar smaak • 1 flinke handvol verse bladpeterselie, grof gehakt • zeezout en zwarte peper uit de molen • 4 lange sneden ciabattabrood, geroosterd

Neem een grote, hete koekenpan en doe daar ongeveer 4 eetlepels olijfolie, de gember, knoflook, pepertjes en garnalen in. Bak het mengsel zo'n 3 minuten, zet het vuur laag en pers er het sap van 1 citroen bij. Voeg de peterselie toe en nog een paar scheuten olijfolie. Schep alles door elkaar en haal het van het vuur. Je zou nu een lekkere sappige saus moeten hebben – proef maar even. Misschien moet er nog een drupje citroensap bij. Breng het op smaak met peper en zout en serveer met ciabatta om het sap mee op te dweilen.

Gebakken asperges met rozemarijn en ansjovis verpakt in pancetta

Dit is een te gek groentegerecht dat je als voorgerecht of als groente bij vlees of vis kunt eten. Door de asperges bij elkaar te binden ziet het er ook verdomd leuk uit en door het bakken in de oven geven alle ingrediënten smaak aan elkaar af, waardoor het sensationeel lekker wordt. Op het plaatje heb ik een touwtje gebruikt om alles bij elkaar te binden, maar je kunt veel beter een plakje pancetta gebruiken.

VOLDOENDE VOOR 4 PERSONEN

**24 middelgrote asperges • 4 takjes verse rozemarijn •
4 ansjovisfilets • 4 mooie plakken pancetta of gedroogde,
gerookte bacon • ½ citroen • olijfolie • 1 klont boter •
zeezout en zwarte peper uit de molen**

Verwarm de oven voor op 220 °C. Verwijder de harde onderkant van de asperges door ze te buigen en af te breken op het punt waar ze uit zichzelf knappen. Je mag de asperges, als je ze niet mals genoeg vindt, eerst een minuut koken. Neem 6 asperges, leg er een takje rozemarijn en een ansjovisfiletje langs en wikkel er in het midden een plak pancetta omheen om alles bij elkaar te houden. Maak nog 3 van zulke bundels en leg ze met de halve citroen in een klein bakblik. Sprenkel er een beetje olijfolie over en bak ze 4-5 minuten in de voorverwarmde oven tot de pancetta krokant is. Haal het blik uit de oven, doe er een klont boter bij en knijp er geroosterde citroen over uit. Voeg zo nodig peper en zout toe. Samen met de gesmolten ansjovis levert dit een fantastische rokerige saus op – absoluut zalig.



Cannoli siciliana

Dit is een te gek toetje, dat ik van mijn maatje Gennaro Contaldo, de Italiaanse hengst, geleerd heb. Cannolikoekjes zijn gevuld met heerlijke ricotta en je kunt er zo'n beetje allerlei smaken aan geven. Je kunt ze zelfs in gesmolten chocola dopen. Ze zijn kant en klaar verkrijgbaar in Italiaanse delicatessenwinkels en sommige goede supermarkten (als ze er niet zijn moet je gewoon vragen of ze ze voor je bestellen). Het zijn feitelijk gefrituurde, gezoete koekjes van pastadeeg en ze zijn heel luchtig en krokant. Deze kleine schatjes kun je prima in je voorraadkast bewaren, waar ze liggen te wachten tot je er een te gek dessert van maakt dat maar weinig tijd kost.

VOLDOENDE VOOR 4 PERSONEN

**2 grote bakken frambozen • 6 volle eetlepels vanillesuiker •
200 g ricottakaas (liefst buffel) • 100 g goede pure chocola,
gehakt • 50 g pistachenootjes, gehakt • 50 g gekonfijte
vruchtjes, gehakt • 12 cannolikoekjes • poedersuiker**

Ik maak bij deze cannolikoekjes het liefst een frambozensaus – daarvoor hoeft je alleen maar de frambozen en 3 eetlepels suiker in een klein pannetje te doen en aan de kook te brengen, 1 minuut te laten pruttelen en dan af te laten koelen.

Doe intussen de ricotta met de resterende 3 eetlepels suiker in de Magimix en draai dat in 1 minuut tot een glanzende, gladde massa. De ricotta moet nu heerlijk zoet smaken. De ene ricotta heeft meer suiker nodig dan de andere, proef dus of het naar wens is. Schep het mengsel in een kom en doe er de chocola, pistachenootjes en gekonfijte vruchtjes bij. Je mag op dit punt naar hartelust improviseren – al doende leert men. Stop het mengsel in een spuitzak en spuit er je cannolikoekjes mee vol. Als je geen spuitzak hebt kun je ook een punt van een plastic zak of boterhamzakje knippen. Leg op elk bord 3 met frambozensaus besprenkelde koekjes en strooi er wat poedersuiker op. Zelig.



Het waren echt *Happy Days*! Toen ik dit boek schreef, was ik net getrouwd en reisde ik flink wat rond, zodat ik met veel nieuwe invloeden te maken kreeg (niet in de laatste plaats bij mij thuis!). En al die nieuwe ideeën zijn in dit boek terug te vinden. De recepten zijn nog steeds eenvoudig te maken, maar ze zullen zorgen voor peper in je leven!

Liefs,
Jamie

'ER IS MAAR ÉÉN
JAMIE OLIVER.
FANTASTISCH OM TE ZIEN,
FANTASTISCH OM TE KOKEN.'

DELIA SMITH



jamieoliver.com

 NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen



ARCHI

LATE