

River Cafe

Simpel,
modern,
Italiaans
kookboek



Van een van de bekendste restaurants ter wereld



River Cafe

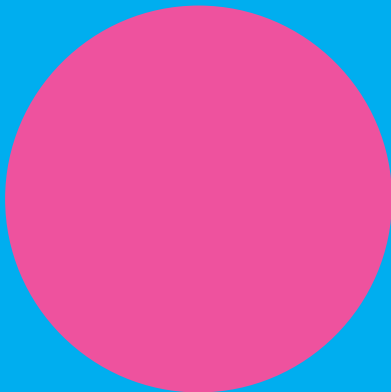
30

Ruth Rogers
Rose Gray
Sian Wyn Owen
Joseph Trivelli

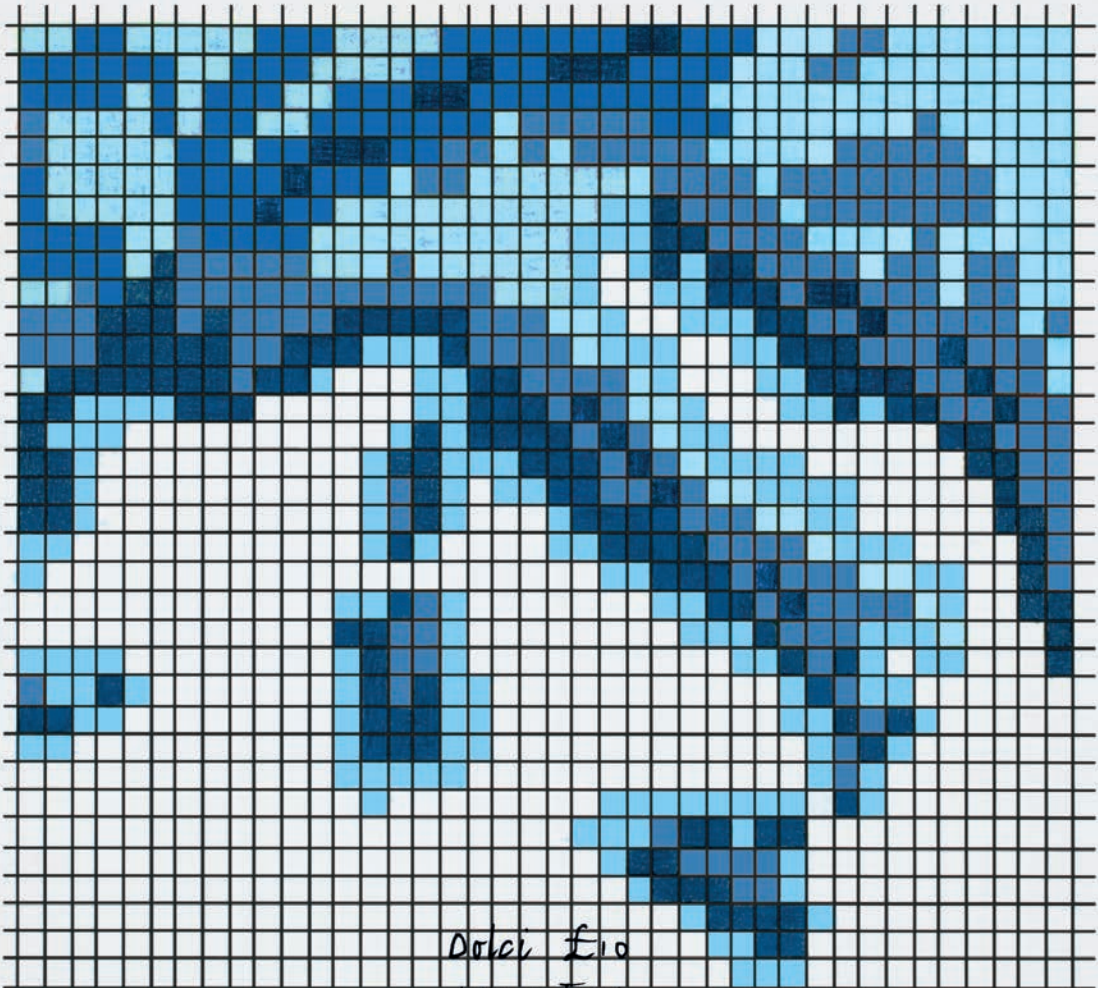
Matthew Donaldson
Jean Pigozzi
Stephanie Nash
Anthony Michael

KOS
M•S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



Inleiding



Dolci €10
Lemon Tart
Chocolate Nemesis
Pear & Almond Tart
Pannaotta with Grappa & Rhubarb
Chocolate, Hazelnut & Espresso Cake

Het boek

Verandering is tijdloos. Een goed restaurant leeft. Het leeft en groeit, net als de recepten.

Er is veel veranderd in de tweeëntwintig jaar na het verschijnen van ons eerste kookboek, 'het blauwe boek', zoals het bekend werd. De manier waarop we eten, boodschappen doen en koken – het is allemaal anders geworden. De verkrijgbaarheid van ingrediënten is enorm verbeterd. Italiaanse groenten worden dagelijks aangevoerd van de markt in Milaan, mozzarella wordt uit Napels ingevlogen, mensen laten kruiden in de vensterbank en sla in de tuin groeien.

Iedereen kan koken.

Het River Cafe kookboek was oorspronkelijk geschreven als handleiding voor onze eigen chefs. Maar als chefs zijn wij ook gegroeid. We zijn heel Italië afgereisd, van Piemonte tot Sicilië, en ontdekten nieuwe ingrediënten, nieuwe methodes en vooral nieuwe mensen die onze kennis van het eten waar we zo gek op zijn hebben vergroot. Ons boek is dus in dertig jaar veranderd.

Ter gelegenheid van onze dertigste verjaardag zijn we teruggegaan naar de eerste recepten uit dat blauwe boek. We laten hier zien hoe we die klassieke gerechten hebben verfijnd.

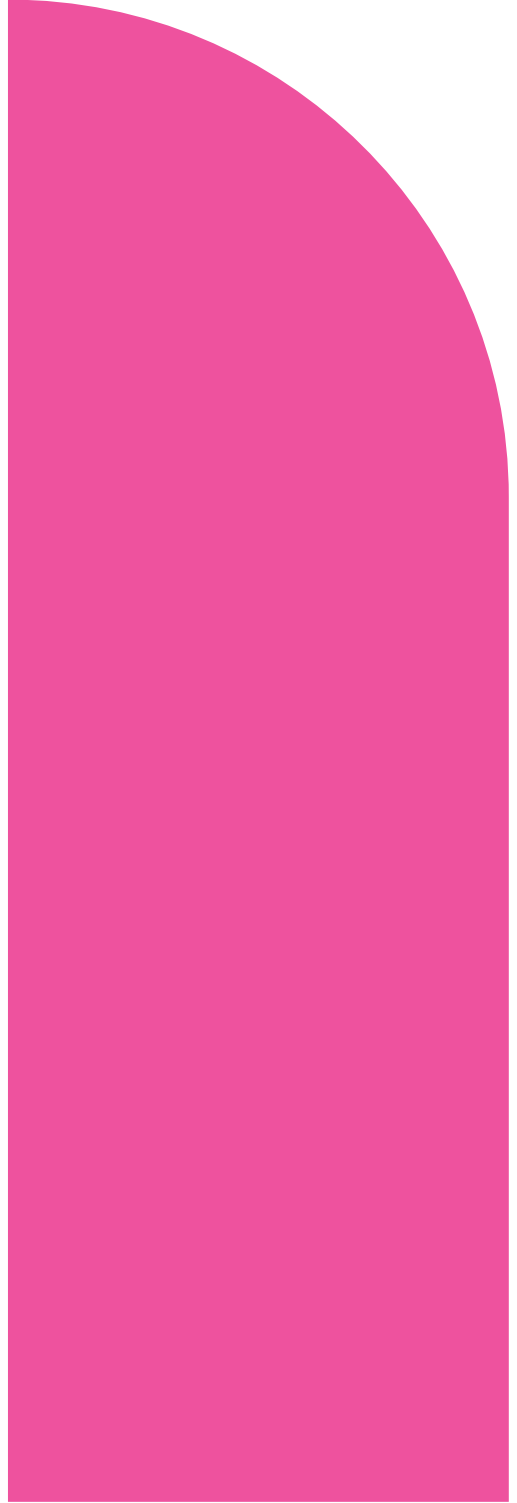
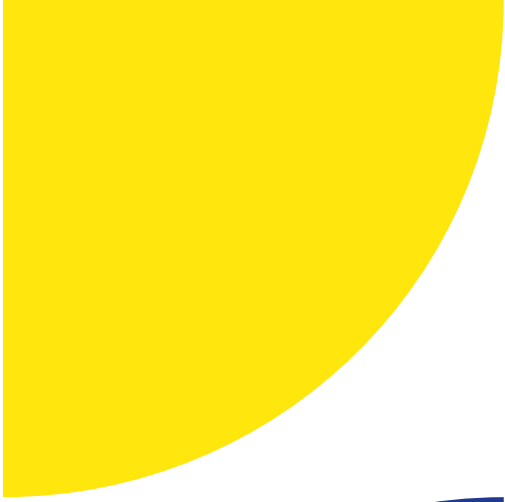
Naast die klassiekers in een nieuw jasje hebben we ruim dertig nieuwe recepten toegevoegd die uit ons werk en onze reizen zijn ontstaan, zoals Mezze paccheri met zwarte peper en langoustines, een excentrieke combinatie van langoustines met pecorino; Witte asperges met bottargaboter, een variatie op de klassieke ansjovissaus; en Krab met rauwe artisjoksalade.

De vormgeving van *River Cafe 30*, door Anthony Michael en Stephanie Nash, is geïnspireerd op de inrichting en felle kleuren van het restaurant – de roze houtoven, de gele counter en het blauwe tapijt. De letters van Joseph Alber weerspiegelen deze eigenschappen in het hele boek.

Matthew Donaldson fotografeerde het eten op zonnige dagen in onze tuin. Jean Pigozzi, die de dynamische zwart-witfoto's van het restaurant voor ons eerste boek maakte, heeft nu de klanten, chefs en obers die samen de River Cafe-familie vormen vastgelegd.

River Cafe 30 is het verhaal van een restaurant dat met twee onbekende chefs en ruimte voor slechts negen tafels begon.

We zijn gegroeid. We hebben een nieuwe visie, maar dezelfde conclusie: met lekkere ingrediënten en een sterke traditie kunnen verandering en recepten tijdloos zijn.



De kunstenaars

In 1991 tekende Ellsworth Kelly een stilleven op de achterkant van een menukaart van het River Cafe, en op een andere een zelfportret waarbij hij in de spiegel van het herentoilet kijkt.

Met zijn typische handschrift schreef Cy Twombly '*I love lunch with Ruthie*' op een menukaart na een lange zondagse lunch ter gelegenheid van zijn expositie in de Serpentine Gallery in 2004.

Voor dit boek hebben we de kunstenaars van de grote River Cafe-familie gevraagd om op de menukaart te tekenen of schilderen.

Er is een relatie tussen kunst en eten, en deze werken zijn onmiskenbaar een expressie van al die kunstenaars.

We koken graag voor ze:

Peter Doig, Susan Elias, Damien Hirst,
Brice Marden, Michael Craig Martin,
Ed Ruscha, Reinhard Voigt en Jonas Wood.

We bedanken ze dat ze *River Cafe 30*
nog mooier hebben gemaakt.





Richard Bryant

River Cafe

Hoe begon het nou allemaal dertig jaar geleden?

In maart 1987 dronken Rose Gray en ik ergens samen koffie. Ik wilde haar vertellen over een ruimte die was vrijgekomen in Thames Wharf, waar Richard Rogers and Partners net een aantal pakhuizen had gekocht om tot kantoren voor hun architectenfirma te verbouwen.

We troffen elkaar in Kings Road bij Drummonds, waar nu een McDonald's is gevestigd. Je zou dus kunnen zeggen dat het River Cafe eigenlijk in een McDonald's is bedacht. Na de koffie gingen we naar die ruimte kijken. Er waren drie plafondhoge ramen op het zuiden, die op de Theems uitkeken, en er was plek voor negen tafels. In het midden was een gemeenschappelijke tuin. Daar stelden we ons een groente- en kruidentuin voor. We werden verliefd op de plek en op het idee.

Toen begon het dus.

Rose, Richard en ik werden partners. Richard maakte de tekeningen, de verlichting kwam van The Reject Shop, de stoelen van Habitat en de tweedehandsovens van een depot in Coventry. De man van Rose, beeldhouwer David MacIlwaine, die met metaal draad werkte, maakte ons logo. Mijn broer Michael liet onze menukaarten op honkbalpetten printen, die hij ons uit L.A. toestuurde. Aan de muur hingen schilderijen van mijn zus Susan.

We noemden het The River Cafe. De tuin kwam er echt en we zaaiden er rucola, waarvan we de zaadjes uit Toscane hadden meegebracht. Onze kinderen werkten ook mee – die van Rose en die van mij.

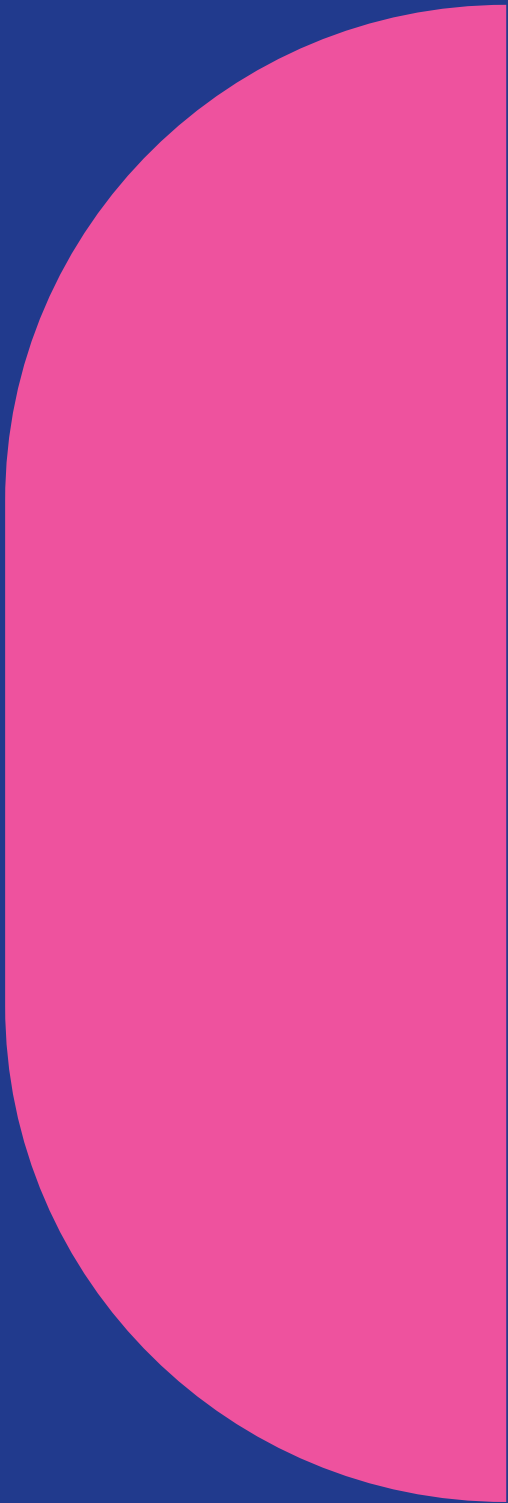
Bo was destijds drie jaar oud.

Het was een familiezaak.

Als beperkingen creativiteit aanwakkeren, dan hadden wij die zeker. Van de bestemmingsplanners van Hammersmith mochten we alleen met de lunch open zijn, en dan alleen voor de architecten, ontwerpers, modelmakers en constructeurs die in de pakhuizen werkten – mensen die doorgaans alleen met een broodje lunchten.



Zo begonnen we – op een terrein dat eerst een olieopslagplaats was.



Antipasti 29

Primi 71

Secondi 167

Contorni 229

Dolci 269



Krab met rauwe artisjoksalade

Voor 2 personen

- 2 middelgrote Violetta-artisjokken (paarse artisjokken), met de stelen
- het sap van 1 citroen
- 200 g wit krabvlees
- 2 tl bruin krabvlees
- 2 el grofgehakte verse bladpeterselie
- 2 el extra vergine olijfolie, plus extra voor erover

We waren in een zomer allemaal samen in Venetië en aten deze antipasto bij Da Ivo.

Snijd om de artisjokken voor te bereiden een stuk van de stelen af, maar laat ongeveer 5 cm zitten. Snijd of breek de harde buitenste bladeren eraf; begin daarbij onderaan en ga door tot je bij het lichtere, zachte binnendeel bent. Schil de steel met een dunschiller en laat alleen het bleke, zachte middendeel zitten. Snijd de puntige bovenkant van de artisjok er overdwars af; nu zie je het hooi zitten. Snijd de artisjokken overlans doormidden. Verwijder het hooi met een theelepel. Snijd de artisjokken overlans in zo dun mogelijke plakken. Leg ze in een kom koud water met de helft van het citroensap.

Meng het witte en bruine krabvlees met de peterselie, de rest van het citroensap en de extra vergine olijfolie. Bestrooi dit met zeezout en zwarte peper. Laat de artisjokken uitlekken, snijd ze fijn en meng ze voorzichtig met de krab.

Voeg nog wat zout en peper en een beetje extra vergine olijfolie toe.



ZUPPA

Courgettesoep
Pappa al pomodoro
Zomerse minestrone
Pasta e fagioli
Cannellinibonensoep
Ribollita
Pompoensoep

PASTA

Verse pasta
Ravioli met ricotta, rauwe tomaat en basilicum
Spaghetti met citroen
Linguine met verse en gedroogde oregano
Penne met courgette en citroenschil
Trofie met pesto
Tagliarini met asperges en kruiden
Tagliarini met radicchio
Spaghetti met bottarga
Rotolo di spinaci
Snelle zoete tomatensaus
Langzaam gegaarde tomatensaus
Penne met Cloe's snelle worstsaus
Penne met Adams langzaam
gegaarde worstsaus
Orecchiette met cime di rapa, ansjovis
en pangrattato

Rigatoni met cavolo nero en nieuwe olijfolie
Linguine met krab
Mezze paccheri met zwarte peper
en langoustines
Spinazie-ricottagnocchi

RISOTTO

Risotto met amarone di Valpolicella
Risotto met geroosterde patrijs
Risotto met eekhoortjesbrood
en cantharellen
Risotto nero met snijbiet
Risotto met brandnetel en taleggio
Risotto met courgettebloemen
Pompoenrisotto
Kippenbouillon
Visbouillon

POLENTA

Polenta
Gegrilde polenta

Primi

Risotto met amarone di Valpolicella

Voor 6 personen

- 300 ml Kippenbouillon (zie blz. 156)
- 150 g zachte boter
- 1 middelgrote rode ui, gepeld en gehakt
- 1 stronk bleekselderij, gewassen en fijngehakt
- 300 g risottorijst
- 1 fles amarone di Valpolicella
- 150 g Parmezaanse kaas, versgeraspt
- crème fraîche (naar keuze)

Het lijkt misschien overdreven, maar je hebt echt een hele fles amarone voor deze risotto nodig. Maak hem niet met minder wijn.

Verhit de kippenbouillon en proef of hij goed op smaak is.

Smelt twee derde van de boter in een grote pan en bak de ui ongeveer 20 minuten op laag vuur, of tot hij lichtbruin is. Voeg de rijst toe en roer om hem met de boter te bedekken.

Draai het vuur hoger en schenk er geleidelijk 500 ml van de wijn bij terwijl je die langzaam door de rijst laat opnemen. Voeg dan de hete bouillon met een soepopscheplepel per keer en al roerend toe; voeg pas meer bouillon toe als de rijst de vorige hoeveelheid volledig heeft opgenomen.

Schenk als alle bouillon is opgenomen en de rijst vrijwel gaar is de rest van de wijn er al roerend bij. De rijst heeft de kleur van de wijn aangenomen.

Voeg de helft van de Parmezaanse kaas en de rest van de boter en zout en peper toe, maar roer niet te lang. Serveer met de rest van de Parmezaanse kaas en een schep crème fraîche erop als je die gebruikt.



The River Of

Rossini -
Prosecco with fresh
strawberries £12

Thursday 8th June

Antipasti

Prosciutto e Melone

Calamari ai ferri - chargrilled squid with fresh red chilli & rocket

Mozzarella di Bufala - with zucchini scapece, Risina beans, swiss chard, chilli and basil

Crostini Misti con Ricotta, Fagiolini Verdi, Salsatello di Zibello e Aglio

Primi

Summer Minestrone with Pesto alla Genovese

Taglierini al Pomodoro - fresh fine pasta with slow-cooked tomato & basil

Panzotti - fresh pasta with Italian spinach, Prosciutto and mascarpone

Secondi

Capesante in padella - seared scallops with cherry tomatoes, capers,
basil and chickpeas

Coda di Ronco ai ferri - chargrilled Cornish Monkfish with zucchini fritti,
chilli and mint

Controfiletto ai ferri - chargrilled Beef sirloin with summer beets,
large leaf rocket and fresh horseradish

Vitello Tonnato - thinly sliced roast veal with tuna mayonnaise, Italian spinach,
capers, anchovy & lemon

Dolci

Chocolate Nemesis

Lemon Tart

Caramel Ice Cream

12 1/2% OPTIONAL SERVICE CHARGE WILL BE ADDED
IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY, PLEASE SPEAK TO US BEFORE ORDERING

**KOS
M•S**

www.kosmosuitgevers.nl

Oorspronkelijke titel: River Cafe 30
© 2017 Ebury Press
Ebury Press is a part of the Penguin
Random House group of companies.

Vormgeving: Michael Nash Associates
Kunst- en archief fotografie: Curious Productions

Recepten op blz. 31, 32, 35, 37, 42, 54, 60, 64, 75, 76, 78,
82, 83, 84, 92-93, 94, 98, 109, 110, 113, 114-115, 120, 121,
124, 125, 132, 137, 140, 152, 153, 156, 157, 160, 171, 175,
185, 189, 191, 195, 199, 203, 206, 208, 212, 215, 217, 218,
222, 223, 224, 225, 226, 227, 233, 235, 236, 240, 241,
248, 253, 254, 256, 258, 259, 263, 264, 271, 272, 278,
279, 283, 284, 288, 290, 291, 294, 295, 297, 298, 299,
300, 304, 305, 307, 308, 311
© Ruth Rogers en Rose Gray 1995

Alle overige recepten en fotografie m.u.v. het
onderstaande
© The River Cafe Ltd 2017

Ruth Rogers, Sian Wyn Owen and Joseph Trivelli have
asserted their right to be identified as the author of this
Work in accordance with the Copyright, Designs and
Patents Act 1988

Foodfotografie en fotografie blz. 318–319: © Matthew
Donaldson 2017; zwart-witfotografie restaurant: © Jean
Pigozzi 2017; auteursfoto blz. 2 (voor het eerst verschenen
in *The London Cookbook*, uitgegeven door Ten Speed):
© Sang An 2017; blz. 10 © Richard Bryant; blz. 13, rechts
© Metropolitan Magazine; blz. 15 © Stephen Spence;
blz. 16, 17, 215 © James Bedford; artikel blz. 19 © The
New Yorker 1996; blz. 20–21 © Georgie Wolton; blz. 23
© David Loftus.

Artwork: © Peter Doig, Susan Elias, Damien Hirst,
Ellsworth Kelly, Brice Marden, Michael Craig Martin,
Ed Ruscha, Cy Twombly, Reinhard Voigt, Jonas Wood.

De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een
inhoud van 15 ml, de theelepels van 5 ml. De
inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik
daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels
met een inhoud van 15, 10, 5, 2½ en 1¼ ml, die
als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de
receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreken,
tenzij anders is aangegeven.

Eerste druk 2018

© Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen,
onderdeel van VBK | media
Vertaling: Aniek Njikiktijen
Boekverzorging: Asterisk*, Amsterdam

ISBN 978 90 215 6776 1
NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved
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 grootst 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.

**'Een van de mooiste boeken
die we ooit hebben gezien'
*The Evening Standard***

**'Verandering is
van alle tijden.
Een goed
restaurant
leeft en groeit
voortdurend,
net als zijn
gerechten.'**

**De beste nieuwe en geliefde
recepten van 30 jaar River Cafe**

Ruth Rogers
Rose Gray
Sian Wyn Owen
Joseph Trivelli

Fotografie
Matthew Donaldson
Jean Pigozzi



9 789021 567761

**KOS
M•S**

NUR 440
Kosmos Uitgevers
Utrecht/Antwerpen

www.kosmosuitgevers.nl