

Hollandse klassiekers anno nu





Tjitze van der Dam

fotografie Saskia de Wal

Hollandse klassiekers

ANNO NU

Van appeltaart
tot zuurvlees

Scriptum

INHOUD

Voorwoord 6

HOLLANDSE HARTIGE HAPJES EN VOORAFJES 12

○ Salade met gerookte makreel	14	○ Haringsla	36
○ Ossenworst met aardappel- salade en Amsterdams zuur	16	○ Worstenbroodje met gerookte paling	38
○ Garnalencocktail	20	○ Uitsmijter met stoofvlees en kaaschips	40
○ Boerenkoolchips met rookworstdip	22	○ Kaasdomino's	42
○ Tosti krentenbrood met vijgenjam	24	○ Gebakcentomatensoep	44
○ Gevulde eieren met gebrande mosterd	26	○ Broodje halfom van chef- kok Frank Schipper	48
○ Bitterballen van hete bliksem	30	○ Salade van Westlandse tomaat met mozzarella uit Groningen	54
○ Huzarensalade	32	○ Saucijzenbroodje	56

HOLLANDSE KOST 58

○ Boerenkool caesarsalade	60	○ Hutspot met spek en ui	78
○ Snert van doperwt met krabbetjes	62	○ Bloemkool met papsaus	82
○ Kip, patat en appelmoes	64	○ Snoekbaars met zuurkool en gerookte saus	84
○ Balkenbrij met pastinaak en gepofte boekweit	66	○ Hachee van Texels lamsvlees	86
○ Mosselen met jenever	70	○ Witlof met ham en kaas	90
○ Vergetengroententuintje	72	○ Zuurvlees met Amsterdams zuur en krokant kruim	92
○ Hollandse kaasfondue	76		

HOLLANDSE TOETJES EN ZOETIGHEDEN

96

○ Appeltaartje met VOC-specerijen	98	○ Wentelteefjes van Fries suikerbrood met crème fraîche, krokant spek en appelstroop	126
○ Fryske dúmkes	102	○ Koek-en-zopietoetje	128
○ Friese tiramisu	106	○ Stoofpeer-tompouce	130
○ Arretjescake met witte chocolade en bitterkoekjes	108	○ Appelepap met boerenjongens en bladerdeegkussentjes	134
○ Pepernoten	110	○ Vlaflip	136
○ Kruidnoten	110	○ IJs van trekdrops	138
○ Oliebollen van pake	112	○ Nederlands kaasplateau	140
○ Suikerbrood	114		
○ Pannenkoeken met appel en spek	116		
○ Jan-in-de-zak van chef-kok Menno Post	120		

WAT IN HET VAT ZIT, VERZUURT NIET

144

○ Wecken in zout	152	○ Nagelhout met tafelzuur en schuim van gepofte ui en aardappel van chef-kok Roy Grobben	156
○ Wecken in zuur	152		
○ Wecken in zoetzuur	153		
○ Wecken in olie	153		

IN DE VOORRAADKAST

162

○ Chocopasta	164	○ Satésaus	174
○ Pindakaas	166	○ VOC-specerijenmix	176
○ Hagelslag	168	○ VOC-mosterd	180
○ Piccalilly	172	○ Yoghurtmayonaise	182

Dankwoord 185

Over Tjitze van der Dam 188

VOOR WOORD

Ongeveer een jaar geleden begon het bij mij te kriebelen, ik wilde een eerbetoon maken aan de Hollandse keuken. Het werd dit kookboek, dat jij nu in je handen hebt. Ik zal me eerst even voorstellen.

Mijn naam is Tjitze van der Dam. Ik ben geboren Fries en mijn liefde voor het vak ontstond al op jonge leeftijd. Ik werkte vanaf mijn twaalfde in de bakkerij van mijn pake – mijn opa. Daar, tussen de oranjekeuken, de dúmkes en het suikerbrood, begon het bij mij te kriebelen. Ik besloot dat mijn hart in de keuken lag en begon als (leerling-)kok in Friesland en Drenthe.

VAN HET PLATTELAND NAAR DE RANDSTAD

Om meer van de horeca te ontdekken en mijn vakkennis te verbreden vertrok ik naar Amsterdam en Haarlem. Daar heb ik vele mooie keukens vanbinnen mogen zien. Zo was ik souschef van Menno Post bij Ron Blaauw restaurant en daarna bij De Vrienden van Jacob. In 2015 ben ik bij het INK Hotel executive chef geworden, met genoeg ervaring in mijn rugzak om daar het keukenteam te leiden.



SAMENBRENGEN

Een van mijn meest opvallende kwaliteiten is denk ik dat ik mensen bij elkaar weet te brengen. Ik geloof erin dat je samen veel meer bereikt dan alleen. Zo begon ik ooit Tweetjam, waarvan er uiteindelijk negen hebben plaatsgevonden. Tweetjam was een event waarbij chefs bij elkaar kwamen om te 'jammen' met producten en leveranciers, op zoek naar nieuwe gave smaken en gerechten. Dit was een groot succes en ik kreeg het idee dat ik het ook wel groter aan kon pakken.

24H KOOKMARATHON

Ergens in Zandvoort in een kroeg samen met Frank Schipper, ontstond het idee om 24 uur lang te gaan koken met collega-chefs; 24H EVI & Friends. In december 2013 werd dit idee vanaf een bierviltje werkelijkheid. Maar liefst 24 Michelinsterren kwamen voorbij in een culinair spektakel dat 24 uur duurde en waarvan de opbrengst naar Serious Request ging. Op 13/14 maart 2016 hebben we dit nogmaals gedaan, nu in Amsterdam bij restaurant Pressroom. Weer met 24 chefs, nu maar liefst met 34 Michelinsterren.

HOUD VAN ONZE HOLLANDSE KOST

Wat een jaar geleden begon met het idee om een boek te maken over klassieke Hollandse gerechten in een modern jasje is nu dit boek geworden. Een eerbetoon aan de Hollandse keuken die we vandaag de dag kennen, en een voorproefje van wat we er nog meer van kunnen

maken. Afgelopen eeuwen hebben we onze keuken aardig verrijkt door producten naar ons land toe te halen. Van specerijen tot aan aardappelen. We hebben zó veel meer te bieden dan alleen een pan stampot op tafel, de kroket en de bitterbal. Samen met drie bevriende chefs heb ik een aantal gerechten onder handen genomen, andere zijn juist weer klassiek gebleven, een mooie mix.

BOTERHAM MET HAGELSLAG

Wij zijn de enigen ter wereld die met een boterham met chocolade ontbijten. Hier vind je trouwens nog leuke recepten van verderop in dit boek: chocopasta en hagelslag. Wat ik graag zou willen dat je meeneemt als je het boek uit hebt? Dat wij Nederlanders trots kunnen zijn op onze keuken en onze lokale producten. Ik zou het te gek vinden als iedereen zijn eigen pad en visie zou creëren om de Hollandse keuken in ere te houden, en om hem mee te laten evolueren met ons. Zodat onze kinderen en kleinkinderen over honderd jaar nog steeds in de Nederlandse keukens onze rijke historie kunnen proeven.

Veel kookplezier,
Tjitze van der Dam
April 2017

De sterren boven ieder recept geven aan hoeveel tijd je in de keuken kwijt bent.

*** Simpel en/of snel klaar**

**** Kost iets meer tijd**

***** Uitdagend recept om je gasten mee te verrassen**







HOLLANDSE
HARTIGE
HAPJES EN
VOORAFJES

SALADE MET GEROOKTE MAKREEL

*** VOOR 4 PERSONEN**

Deze salade is helemaal anno nu: een frisse salade van gerookte makreel, quinoa en yoghurt. Gezond en lekker!

250 g yoghurt
4 filets gerookte makreel
100 g quinoa
1 Granny Smith appel
1 gekookte rode biet

¼ krop ijsbergsla

Nodig: schone theedoek of zeefje,
lekbakje of litermaat, spuitzak

- Doe de yoghurt in een doek en hang deze op boven een lekbakje, of leg de doek in een zeefje op een litermaat en laat de yoghurt twee uur uitlekken tot het hangop is geworden.
- Maak de gerookte makreelfilet schoon door de huid en de graten te verwijderen en pluk de filet in grove stukken.
- Kook de quinoa in ruim water met een beetje zout in 15 minuten gaar.
- Snijd de appel en de gekookte biet in kleine reepjes van 3 bij 3 mm.
- Snijd de ijsbergsla in fijne reepjes en meng deze met de gekookte quinoa, de biet en de appel.
- Doe de salade op het bord en verdeel de stukken gerookte makreel over de salade. Spuit de hangop er in stippen op met een spuitzak.

