

Foto's: Jonathan Lovekin

# Nigel Slater

Keukendagboek

FONTAINE UITGEVERS



# april

Kip met mosterdzaad en kokosmelk

Thaise viskoekjes

Groene garnalencurry met Thaise aubergines

Makreel met komijn en citroen

Lamsvlees met tijm en feta

Mul uit de oven met saffraan en munt

Appelshortcake

Polpettine van varkensvlees en citroen

Koteletten met mosterd

Kwarktaart met sinaasappel en citroen

Een curry van aubergines, tomaten en citroengras

Een schitterende sinaasappelsorbet

Geroosterde chocoladebrioche

Spaghetti met jonge knoflook

Gebraden kippenvleugeltjes met citroen en grofgemalen peper

Citroentrifle

Kip met vermout, dragon en room

Pistachecake met citroenglazuur en een snelle sorbet



### Mul uit de oven met saffraan en munt

Schitterende kleuren, de roze vis en het groengespikkelde bakvocht. Een deel van het genot leveren de nieuwe aardappeltjes in de saffraan-bespikkelde jus met munt. Een heerlijk licht gerecht voor een lentedag.

mullen – 4 middelgrote  
olijfolie – 4 eetlepels  
witte wijn of witte vermout – 3  
eetlepels

muntblaadjes – een handvol  
een flinke snuf saffraandraadjes  
kleine vastkokende aardappeltjes,  
zoals ratte, om erbij te geven

Breng een pan water aan de kook. Verhit de oven tot 220 °C.

Spoel de vissen af en dep ze droog. Leg ze tegen elkaar aan in een ovenschaal. Giet de olijfolie in een kommetje, roer de wijn of vermout erdoor met wat zout en zwarte peper. Snipper de muntblaadjes grof en roer ze met de saffraan door het oliemengsel. Giet deze marinade over de vis en laat hem maximaal een uur intrekken (u hoeft de vis helemaal niet te marinieren als u er geen tijd voor hebt).

Doe zout in het kokende water en voeg de aardappeltjes toe. Zet de vis in de oven en bedruip tweemaal met de eruit lopende saus. Het duurt twaalf tot veertien minuten, maar controleer voor het eerst na tien minuten. De juiste tijd hangt af van het formaat van de vissen.

Serveer de vis op warme borden of ondiepe kommen en schep de saus uit de ovenschaal eroverheen. Giet de aardappeltjes af en geef ze erbij.

Voldoende voor 2 personen

Na een licht hoofdgerecht een substantieel dessert. De lokale appelen die nu op de markt zijn, zijn nog knapperig en zoet, ondanks dat ze maanden geleden zijn geplukt. Cox zijn geschikt om te stoven voor bij het ontbijt, maar ik gebruik in een pie liever een grotere, friszure dikke stevige moesappel zoals de bramley. Ze zijn loodzwaar, daarom koop ik ze zo dicht mogelijk bij huis en bedek ze niet met korstdeeg, maar met iets zachters – boterrijke shortcake (familie van zanddeeg, maar met meer boter en kruimiger). U moet het deeg heel zorgzaam van het werkvlak op de schaal overbrengen, maar het resultaat is een buitengewoon kruimige korst, volmaakt passend bij de zachte, sappige appelvulling.





te nieuwe aardappelen die warm worden opgediend (ik heb er munt aan toegevoegd, bij de venkel een vergissing volgens mij) en een salade van warme groene erwten, gehusseld met little gemblaadjes en op het laatste moment als grapje wat bloemen van de Oost-Indische kers uit de tuin. Een plaatje. Daarop volgt een zo goddelijke trifle dat ik wilde er het liefst twee had gemaakt, de tweede om in mijn eentje op te eten, in mijn ochtendjas als ontbijt.

### Nigels verrukkelijke trifle

naturel cake – 350 g  
een groot ei, gesplitst in dooier en wit  
fijne kristalsuiker – 2 eetlepels  
mascarpone – 250 g  
vanille-extract – enkele druppels  
slagroom – 2½ dl  
enkele trosjes zwarte bessen en wat  
gekonfijte viooltjes om te garneren

Voor de zwartebessenlaag  
zwarte bessen – 475 g  
water – 4 eetlepels  
fijne kristalsuiker – 2 eetlepels

Rits de bessen van de takjes en doe ze met het water en de suiker in een roestvrij-stalen pan. Zet hem op laag tot halfhoog vuur en laat de bessen zeven tot tien minuten pruttelen tot ze openbarsten. Neem de pan als er veel sap uitgelopen is van het vuur.

Breek de cake in stukjes en druk ze uit op de bodem van een grote schaal. Schep de zwarte bessen met het sap erover en laat ze afkoelen. De cake zal veel van het sap opzuigen. Klop de eidooier en de suiker in een kom bleek en romig en roer de mascarpone en vanille erdoor. Klop de slagroom lobbige en spatel hem luchtig door het mascarponemengsel. Klop in een vetvrije kom het eiwit met een garde tot een stevig schuim en spatel het ook door de mascarpone.

Schep de mascarpone over de afgekoelde bessen en de cake. U kunt de bovenkant gladstrijken of hem zo laten, met diepe golven. Zet de schaal ruim een uur in de koelkast, zodat de smaken zich mengen en het een geheel wordt. Garneer naar smaak met verse bessen en de gekonfijte viooltjes.

Voldoende voor 6 personen





### 13 AUGUSTUS

#### WITTE KAAS, WIT BROOD, OLIJFOLIE

Mijn bril gaat per ongeluk kapot, ik verlies mijn horloge in de sportclub en ik zie dat de slakken de rijpe tomaten die ik voor het avondeten had willen plukken tot moes gezogen hebben. De dag eindigt ermee dat ik een bol mozzarella in vieren snijd, er olijfolie over druppel en er wat tijmblaadjes aan toevoeg in plaats van basilicum. Ciabatta neemt het melk-en-olijfolienat op het bord op. Heerlijk, maar het brood kan de fles wijn toch niet helemaal absorberen.

### 14 AUGUSTUS

#### ZOUTE CITROENEN, KINDEREN EN GEBLAKERDE KIP

Kinderen vinden het prachtig om de leiding te krijgen over de buitengrill. Als je ze eenmaal hebt uitgelegd wat voor vreselijke dingen er gebeuren als je achteloos omgaat met hete kolen en een gloeiend heet grillrooster, weten ze dat ze geen gekkigheden moeten uithalen. Ze lijken het leuk te vinden, de kinderen die ik ken in ieder geval, om voor een deel van de maaltijd verantwoordelijk te zijn. Je hoeft er alleen maar op te letten dat ze het voedsel niet te veel op de grill heen en weer schuiven, dat ze het de tijd geven om de smaak van rook en houtskool op te nemen. Kinderen leren koken en respect te hebben voor de hitte is één ding, maar geduld van hen verwachten is vaak iets heel anders.

In deze tijd van het jaar lijkt alles met veelzeggende zwarte randjes van de grill welkomer te zijn dan iets wat gestoomd, gepocheerd of gestoofd is. Alles in bouillon is uit den boze. Zout speelt ook een grotere rol dan bij koud weer, misschien omdat we 's zomers instinctief naar het strand verlangen. Ook citroensmaken lonken. Zout, citroen, rook. De basale onderdelen van de allerlekkerste zomerkeuken.

Vanavond vroeg komen er een volwassene en twee kinderen eten. De kinderen mogen de kip klaarmaken. En wij maken de pittige couscous. Ik vind het geweldig dat kinderen tegenwoordig pikante dingen eten. Ze zijn avontuurlijk en gretig en gedragen zich verantwoordelijk. Ik waag te betwijfelen of ik vroeger ook zo was.

Deze zomer heb ik verschillende versies van deze salade met citroensmaak gemaakt. Deze snellere, mildere, geuriger versie is meer kruidig dan pittig. Dat heeft met de textuur te maken: door de warme korrels, de gegrilde kip en de stukjes ingemaakte citroen gaat alles zingen in de mond.

### Gegrilde kip met citroen en couscous

couscous – 150 g	munt – 20 g
bouillon (groentebouillon is prima) – ca. ½ liter	koriander – 15 g
olijfolie om te bestrijken	een citroen
kipfilets – 2 grote	ingemaakte (of gezouten) citroenen – 2
een grote aubergine	bosuien – 4

Doe de couscous in een grote kom. Breng de bouillon aan de kook en giet hem over de couscous. Hij zou een paar centimeter boven de couscous moeten komen. Laat staan tot de couscous de bouillon heeft opgezogen.

Bestrijk de kipfilets met olie, bestrooi ze met zout en peper en gril ze aan beide kanten goudbruin. Ze moeten net gaar zijn. Ik gril ze altijd in een grillpan of op een rooster op de barbecue, maar een ovengrill is ook geschikt. Laat de filets rusten.

Snijd de aubergine in dunne plakken en gril ze aan beide kanten. Haal ze van het vuur en bestrijk ze direct met olijfolie.

Haal de muntblaadjes van de steeltjes en hak ze grof, doe dat ook met de koriander. Schep ze met het citroensap door de couscous. Snijd de citroen doormidden en verwijder de pitten, hak de helften klein en meng ze door de couscous. Snijd het wit van de bosui in smalle ringetjes en meng ze door het graan met de plakken aubergine en royaal zout en zwarte peper.

Verdeel de couscous over twee borden. Snijd elke kipfilet in ongeveer 5 dikke plakken en verdeel ze op de couscous.

Voldoende voor 2 personen

### 15 AUGUSTUS

#### SALADE UIT DE TUIN

Zodra ik een van de courgettes op de keukentrap geplukt heb, is de volgende alweer rijp. Ik laat al die belangrijke wetenswaardigheden over evenwichtige voeding voor wat ze zijn en eet alleen maar groente uit mijn moestuintje.

### Gegrilde courgette met basilicum en citroen

Dit zijn pure zomerse smaken, die goed samengaan met koud gebrad, gegrilde vis (vooral brasem en heilbot) en milde, zachte kazen. Het is ook een fantastische antipasto.