



de AARD
APPEL
ETERS

'Het mooiste leesboek om uit te koken.'

Yvette van Boven



Het collectief van Bureau Voorlichting, waartoe de auteurs behoren, maakt televisieseries, films en documentaires. De twintigdelige tv-serie *De Aardappeleters* in samenwerking met de NTR, oogstte kruiwagens vol lof en is nog altijd te zien via ntr.nl.

Joris Vermeer was eigenaar van restaurant Aan de Amstel in Amsterdam voordat hij presentator van de tv-serie en auteur van het boek *De Aardappeleters* werd.

Joost Engelberts is regisseur van series als *De Wilde Keuken*, *De Toren* en *De Aardappeleters*. Voor dit boek schreef hij twintig korte verhalen.

Bas Zwartepoorte is cameraman, regisseur en documentairemaker. Hij leverde de schitterende beelden en fotografie voor *De Aardappeleters*.

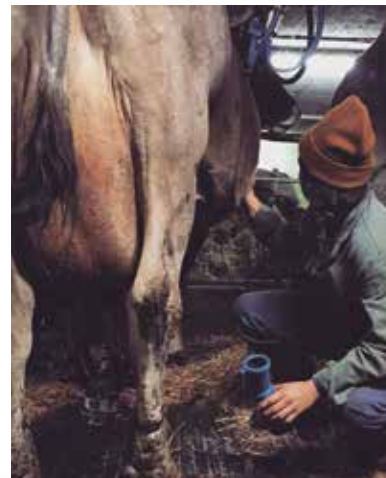


Couscous

De korrels van couscous zijn geen graankorrels. Je kunt couscous het best vergelijken met pasta. Het wordt gemaakt van meel en water, niet anders dan spaghetti. Weliswaar van een andere soort meel, maar de ingrediënten zijn hetzelfde. Veel mensen zullen na het lezen van deze zin knikken en zeggen tja, what's new. Voor mij was het een openbaring. Jarenlang heb ik gedacht dat de korreltjes van couscous het hart van tarwekorrels waren. Zo. Dat is eruit.

In de jaren negentig doemde opeens de couscoussalade, vrijwel tegelijk met de salade caprese, op in de Allerhande. Couscous met komkommer, tomaat, veel munt en peterselie, citroen en saladekaas. Je pakt een kom, doet er een handje couscous, wat zout en een klont boter in en giet er vervolgens kokend water over. Dek het af en na een minuut of vijf heb je couscous waar je de rest van de ingrediënten zo hup, bij kunt gooien. Mijn Marokkaanse vrienden zullen niet snel eten dat ze voorgeschoteld krijgen weigeren, maar als je ernaar vraagt vinden ze de couscoussalade het wonderlijkste dat wij kaaskoppen ooit hebben uitgevonden. Om meer over het gerecht te ontdekken, heb ik dus niets in Nederland te zoeken. Het eerste wat ik doe is mijn vriend Yann bellen. Hij zwerft als een volverde bedoelen door de Marokkaanse Sahara. Hij nodigt me uit meteen naar hem toe te komen. Yann is een geweldige gast. Hij was wijnhandelaar en werkte lang in de Beaujolais voor een van de beste wijnmakers van het gebied. Zo ken ik hem ook, ik kocht wijn bij hem voor mijn restaurant.

Yann is mijn vriend geworden omdat we een ding heel erg gemeen hebben. Eten. Overal en altijd hebben we het over eten. En overal en altijd eten we graag en veel. Als er iemand is die alles weet te vertellen over de lokale eetgewoonten van de plek waar hij op dat moment verblijft dan is het Yann. Op naar Marrakech, van waaruit ik meteen richting de woestijn reis om hem te ontmoeten. De tocht naar de woestijn is intens, in een gammele auto zonder airco rijden we eerst op keurig gasafteerde snelwegen, langs dorpen en kleine steden die steeds kleiner worden. De verharde wegen worden zandwegen. We rijden van hobbels naar gat terwijl de chauffeur het gaspedaal onverminderd hard in trapt. We stoppen voor wat zoete thee en tajine



Tagliatelle alla ragù bolognese

Voor 4 personen

Het prestigieuze Accademia Italiana della Cucina heeft in 1982 het originele recept geponeerd bij de Kamer van Koophandel van Bologna. Daar kunnen dan geen misverstanden meer over bestaan, je zeggen, maar niets is minder waar. Ik ben geen Italiaan tegensprekers die mij de exacte vertaling van het recept kon geven. Zelfs de Accademia zelf heeft op haar site een andere Engelse versie staan dan het origineel dat bij de Kamer van Koophandel is geponeerd. Het gevolg is dat er honderden verschillende varianten van het originele recept circuleren op het internet. Italiaanse chaos. Na contact met de Accademia en hulp van zo ongeveer iedereen die ik ken met kennis van het Italiaans weet ik zeker dat dit de enige juiste vertaling is van het originele recept. Ik heb geen concessies gedaan om Nederlandse equivalenten voor bijvoorbeeld pancetta te zoeken, bed den uw slager of bij dit vlees voor u wil regelen, want in de supermarkt gaat u het niet vinden.

Ingrediënten

300 g rundvlees van het middereif (longhaas, vinklap of bijvoorbeeld kavette). Dit vlees is smakvoller omdat het dapper in het rund zit, meer tegen de ingewanden aan.
150 g pancetta. Het gaat om gesouten en gedroogde varkensvul. Het mag volgens de Accademia al-so-lust niet gerookt worden.
scheut olijfolie
50 g worst, in hele kleine blokjes
50 g bleekdierij, in net zulke kleine blokjes
50 g ui, gesnipperd
half glas droge witte wijn
5 eetlepels tomatensaus
1 glas goede runderbouillon
1 glas volle melk
400 g tagliatelle
kookroom of 1 volle melk
zout en peper

nodig

1 aardewerken pan met een diameter van 20 cm
1 houten lepel
1 kruidenmes

Snijdt al het vlees in kleine blokjes met het kruidenmes. Maak het zo fijn dat het een beetje de structuur van worstvlees krijgt. Hoe de twee soorten vlees nog wel apart.

Begin met het spek aan te zetten in de olijfolie. Voeg daarna de groentes toe en bak het geheel op middelhoog vuur zacht. Voeg het gehakte rundvlees toe en blijf roeren. Als alles aan het garen is en de pan flink op temperatuur is, voeg dan wijn, tomatensaus en bouillon toe.

Laat alles op zacht vuur minimaal 2 uur doorgaren. Voeg de melk in flinke scheuten toe.

Tot slot raad ik u aan om nog kokroom of een liter volle melk toe te voegen en in te koken. Reken dan op nog een extra uur om de melk helemaal in te laten koken. Breng daarna de saus op smaak met zout en peper.





De slimste pan ter wereld

Wat is de slimste pan ter wereld? Het antwoord is niet een pan, maar een vis. Het is een vis die in de zee leeft en die in de pan wordt gegeten. De slimste pan ter wereld is de pan van de vis. De vis is de slimste pan ter wereld omdat hij in de zee leeft en die in de pan wordt gegeten. De vis is de slimste pan ter wereld omdat hij in de zee leeft en die in de pan wordt gegeten. De vis is de slimste pan ter wereld omdat hij in de zee leeft en die in de pan wordt gegeten.

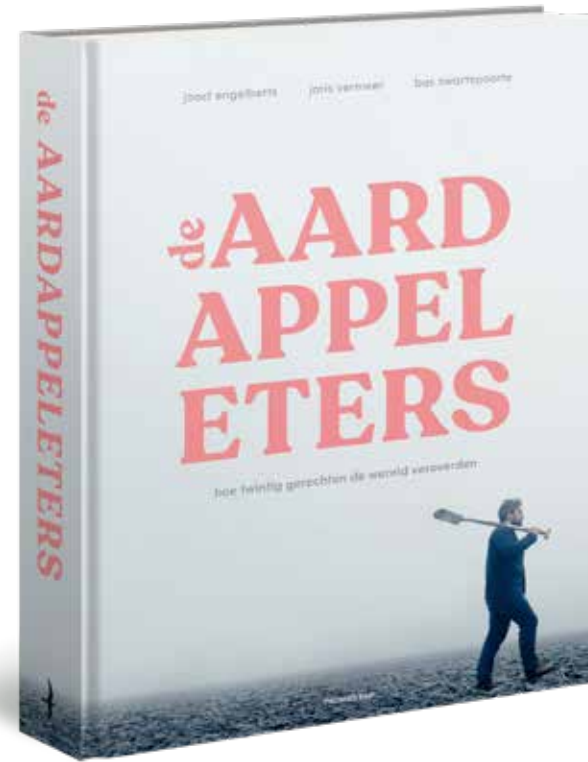


De oeraardappel

Een goed recept voor de oeraardappel is om de aardappel te koken in water. Het is een eenvoudig recept dat iedereen kan maken. Het is een goed recept voor de oeraardappel.

De oeraardappel is een van de oudste gerechten ter wereld. Het is een eenvoudig recept dat iedereen kan maken. Het is een goed recept voor de oeraardappel. De oeraardappel is een van de oudste gerechten ter wereld. Het is een eenvoudig recept dat iedereen kan maken. Het is een goed recept voor de oeraardappel.

woord vooraf	7
babi panggang	10
spaghetti bolognese	26
couscous	42
moussaka	58
barbecue	70
anshi	89
shaarma	104
goulash	118
taco	130
paella	150



JORIS VERMEER, JOOST ENGELBERTS, BAS ZWARTEPOORTE

De AardappeleTERS

Hoe twintig gerechten de wereld veroverden

Sushi, schnitzel en steak; het zijn wereldberoemde gerechten die we dagelijks eten, maar ze zijn inmiddels zo gewoon dat we er niets meer over weten. Waar komen ze vandaan en waarom zijn ze zo beroemd? De AardappeleTERS trokken de wereld in en zochten het uit. Uit de krochten van eeuwenoude bibliotheken en uit de monden van chefs, baronessen, boeren, revolutionairen en uitvinders worden de oerrecepten opgediept. Het resultaat is een kloek boek vol verrassende avonturen met babi, bolo en bbq en epische verhalen over nazi's en spaghetti, mafia en kaasfondue, zeezieke koeien en vleesthee. Een reis vol memorabele ontmoetingen, zoals met de laatst levende telg van het roemruchte geslacht Stroganoff, die sinds de dood van haar moeder nooit meer een fatsoenlijke boef stroganoff heeft gegeten.

FEBRUARI 2021 • GEBONDEN, 320 PAG., GEÏLLUSTREERD • 18,5 X 24,5 CM • € 29,99
 ISBN 978 94 004 0688 9 • NUR 440 • OMSLAGONTWERP Laura van Rijs
 FOTO'S Bas Zwartepoorte • ©

taco

Met een volle mond kun je niet eten

Deze tekst bespreekt de geschiedenis van de taco en hoe het is ontstaan. Het is een verhaal over de ontmoeting van verschillende culturen en gerechten. De taco is een gerecht dat is ontstaan uit de ontmoeting van verschillende culturen en gerechten.

