VERHALEN, FOTO'S & RECEPTEN

ANITA

FRANCA'S

TAFEL

ANK LELY

EEN SOEPJE EN EEN QUICHE

Soep

400 g aardappels

300 g zoete aardappels

1 prei

1-2 knoflook teen

15 g gember

1 Spaanse peper

1 l water

2 blokjes groenten bouillon

200 g crème fraîche

1 bosje platte peterselie

Olijfolie

Quiche

5 plakjes bladerdeeg of

1 rol bladerdeeg uit de koeling

3 prei

250 ml room

5 eieren

1 camembert

Zout/peper

Nootmuskaat

Parmezaan

Soepje met zoete aardappel

Schil de zoete aardappels en de gewone aardappels en snij deze in blokjes. Snij de prei klein en was deze schoon. Hak de knoflook, gember en de Spaanse peper fijn en fruit dit in een klein beetje olijfolie. Bak de aardappels even mee en blus het vervolgens af met 1 l water. Voeg de bouillon blokjes er aan toe en laat dit 15 min koken. Verwijder de pan van het vuur, voeg de crème fraîche eraan toe en pureer het fijn met een staafmixer en haal het door een zeef. Voor het uitserveren strooi je er wat verse peterselie over heen.

Quiche van prei en camembert

Verwarm de oven voor op 170 graden. Stapel de plakjes bladerdeeg op en rol tot een grote plak. Leg deze in een taart vorm. Snij en was de prei en bak deze aan in een beetje olijfolie. Meng de eieren met de room, nootmuskaat en breng op smaak met zout en peper. Snij de camembert in stukken, Verdeel de prei over de taartvorm. Verdeel de camembert over de prei en giet de room / ei mengsel over de taart. Rasp Parmezaanse kaas over het geheel. Bak de quiche 40 minuten op 170 graden, kijken of de kaas niet aanbrandt, anders afdekken met folie. Haal uit de oven en laat nog minstens 10 minuten nagaren.

ANK LELY

KIKKERERWTEN

SALADE

400 g gekookte kikkererwten (blikje)
1 aubergine
1 rode ui
1 komkommer
3 tomaten
1 citroen
1 bosje munt
100 g feta kaas
Olijfolie
Peper en zout

Spoel de voorgekookte kikkererwten schoon en laat deze goed uitlekken. Snij de aubergine in blokjes van ongeveer 1 cm dik en bak deze in een koekenpan met een klein scheutje olijfolie gaar (ongeveer 1 tot 2 min)

Snij de komkommer in blokjes. Ontvel de tomaten en snij deze vervolgens ook in blokjes. Snipper het uitje.

Meng al deze ingrediënten door elkaar samen met het sap van 1 citroen een scheutje olijfolie en roer er wat gehakte munt doorheen.

Als laatst voeg je er wat peper en zout aan toe en verkruimel je de feta erover.

KARIN SCHUT-VAN HAMEL

Ook ik wil graag wat bijdragen aan dit kookboek/poëzie-album voor en over Goof en Franca! Mijn lieve Franca, mijn strijdmakker, mijn bondgenoot en bovenal mijn Vriendin met een hoofdletter V. Vier jaar geleden heb ik al eens uitgelegd wat Franca voor mij betekent. Ik wijdde een column aan haar en deze "Ode aan een Breast Friend" wil ik hier, in dit bijzondere kookboek, nogmaals plaatsen.

Momenteel lopen onze medische trajecten niet synchroon, maar wij blijven met dat hele bijzondere draadje aan elkaar vastzitten. En zo ook Goof en Gerard. Ons digitale fotoalbum laat veel bijzondere momenten met elkaar zien. Genietend van Delftse Dinertjes tot Franse Rosétjes.

KOUDE SOEP

VAN SINAASAPPEL EN TOMAAT

2 a 3 rijpe sinaasappels (of verse jus, lekker makkelijk)
8 rijpe trostomaten
4 takjes basilicum
3 el extra virgin olijfolie
1 a 2 el witte wijnazijn
4 dunne plakken, fijn gesneden rauwe ham

Schil de sinaasappels tot op het vruchtvlees en snij in kleine stukjes. Was de tomaten en snij ook in kleine stukjes. Haal de blaadjes basilicum van de stelen en hou er een paar apart als versiering. Doe alles in een blender (of gebruik een staafmixer), voeg de olijfolie en azijn toe. Kruid met peper en zout en mix fijn.

Giet de soep in glazen, besprenkel met de ham en versier met blaadje basilicum.

BREAST FRIEND FRANCA DOOR KARIN SCHUT - 30 OCTOBER 2013

Bij het woord 'lotgenoot' gaan bij mij al snel de haren overeind staan. Dat heeft niets te maken met het verloochenen van onze ziekte of met een wens om mijn kop in het zand steken, maar het woord 'lotgenoot' heeft zo'n passieve smaak. Het heeft iets onontkoombaars, er klinkt zwaarte in en gelatenheid. En dat terwijl mijn allerBreaste Breast Friend tevens zo'n lotgenoot is. Maar mijn lieve vriendin Franca is meer dan een lotgenoot. Ze is een strijdmakker en een klankbord, een steun en een toeverlaat. We zijn letterlijk boezemvriendinnen. Samen in één schuitje.

Toen Franca mij begin van dit jaar belde met het verschrikkelijke nieuws dat zij voor de tweede keer met kanker te maken had gekregen, ditmaal borstkanker, kon ik me bij benadering niet voorstellen hoe heftig het moest zijn om nogmaals door zo'n dal te moeten gaan. De eerste keer was Franca 26 en dat ze vlak voor haar 50ste weer zo'n klap kreeg was zo onrechtvaardig en zo niet te vatten! Omdat ik al eerder met het borstkanker-bijltje had gehakt kon ik haar in ieder geval een hart onder de riem proberen te steken. Voor wat het waard was, want bij mij was het tenslotte al twaalf jaar geleden en er is sindsdien wel het een en ander veranderd op borstkankergebied. Toen ik een paar weken later zelf te horen kreeg dat ik voor de tweede keer kanker had, was Franca één van de eersten die ik belde. Ze was met stomheid geslagen!

Maar die stomheid was van korte duur. Met niemand heb ik de laatste maanden meer kunnen delen. Alleen met iemand die hetzelfde doormaakt heb je een basis van bijna absolute

gelijkheid. We doorlopen niet precies hetzelfde traject, want in het AVL "doen ze niet aan gelijke behandeling", zoals zo treffend op hun posters staat, maar de overeenkomsten zijn talloos. We zijn een soort Jut en Jul die elkaar op alle gebieden aanvullen. We zijn geopereerd door dezelfde chirurg en plastisch chirurg (die we regelmatig samen de hemel in prijzen), we hebben dezelfde favoriete verpleegkundige op de dagbehandeling (die lieve serieuze, die alles 20 keer checkt) en geven elkaar tips ("neem je dekbed mee naar het ziekenhuis als je geopereerd wordt", zei Franca). We herkennen en vervloeken de 'moodswings' als gevolg van de behandeling. Liggen in het holst van de nacht met elkaar Wordfeud te spelen als diezelfde medicatie ons weer uit de slaap houdt. Hoe absurd is het om met een vriendin, naast elkaar, aan het chemo-infuus te liggen! En hoe bijzonder dat Goof (Franca's man) nog een extra beklimming deed op Alpe d'HuZes, speciaal voor mij. We delen zoveel; trekken elkaar uit de putjes waar we af en toe in zitten, maar lachen nog veel meer samen. Maken flauwe grappen over onszelf en elkaar; voor anderen misschien tenenkrommend, maar voor ons een bron van relativering. We hebben een geweldige foto waarop we dubbel liggen van het lachen, met elkaars pruik op.

Maar misschien nog belangrijker dan het elkaar met raad en daad terzijde staan is de band die wij zonder woorden hebben. We begrijpen elkaar door in elkaars ogen te kijken of horen elkaars onzekerheid in de stiltes. Je voelt wat de ander voelt. Je hoeft je niet sterker voor te doen dan je bent. We herkennen onszelf in elkaar. Ja, Franca is mijn lotgenoot, mijn bondgenoot maar bovenal mijn strijdmakker. **En zo'n Breast Friend gun je iedereen!**

Franca voor mij:

- Mijn oudste vriendinnetje
- Zó veel herinneringen
- Veel lachen
- HLTC waar we tussen ons 12de en 18de jaar bijna 7 dagen per week waren in het tennisseizoen
- In het weekend logeren in de werkkamer van Trijs en dan eindeloos kletsen
- Gedeelde liefde voor honden
- Clubkampioen meisjes dubbel; Anke van Leeuwen en Aranka Vink verslagen door het slaan van alleen maar pisboogjes
- Eindeloos durende meisjes enkel finale omdat we eigenlijk helemaal niet van elkaar wilden winnen als vriendinnen
- Rode Annies, paprika chips en Florida Maids als we geld hadden
- Witte boterham, roomboter, tuinkers, citroensap en suiker-> mmmmm
- Tamberlain, Peppermint
- Altijd geïnteresseerd in haar omgeving
- Aartsoptimist
- Humor
- Levensgenieter
- Bijter
- Leergierig
- Warm en hartelijk
- Rosas met de meisjes; onze eerste vakantie zonder ouders
- Eerste keus van Bas 😠
- Samen koken
- Als enigen op de HLTC geen Lacoste rokjes maar imitaties gemaakt door onze moeders
- Earth Wind & Fire, Santana, Dan Hartman, Diana Ross

Dikke kus,

Mars

Aspergesalade met Oosterschelde Kreeft

Burgh Haamstede, mei 2017

Ingrediënten:
- Witte asperges (niet te dik)
- Dubbel gedopte tuinboontjes
- Verse doperwtjes
- Mini venkeltjes
- Romanesco
- Mini courgetjes
- Mini groene asperges
- Krieltjes in de schil
- Gekookte Oosterschelde kreeft
- Olijfolie
- Sushi azijn
- Peper, zout

Bereiding:
Asperges schillen, kontje er af. Schillen bewaren om bouillonnetje van te trekken-> water, schillen, klont roomboter, foelie en zout. Half uurtje laten trekken in niet kokend water (anders bitter). Asperges hierin koken. 1 asperge achterhouden om rauw te gebruiken. Met dunschiller hier dunne repen van trekken. Repen marineren in 1 deel sushi azijn/2 delen olijfolie.

Overige groente apart koken. Na koken kort onderdompelen in koud water.

Bordjes opmaken met alle ingrediënten. Voor inspiratie kijk op; foodtube.nl -> aspergesalade Niven Kunz.

Glaasje witte wijn erbij van Birgit Braunstein, Pinot blanc, Burgenland, Oostenrijk, Okhuysen.

FELICIE STRATENIUS

SHOWSTOPPING

GEHAKTBALLETJES

500 gr rundergehakt (of meer of minder)

Paneermeel

Potje milde curry van Pataks (Engels merk voor de Indiase keuken, ook bij de AH te koop!)

Kwark/dikke yoghurt

Koriander

Lieve Goof, ik ben niet zo'n koker. Franca weet dat ook. Zij houdt er enorm van, maar ik eet het liever op. Ik heb er denk ik niet zo'n geduld voor. Maar toch weet lang niet iedereen dat ik niet zo van koken houd, want in onze Amstelveense vriendengroep heb ik een ijzersterke reputatie met mijn gehaktballetjes. En uiteraard deel ik mijn recept niet met ze. Ze moesten eens weten hoe makkelijk het is. Maar met jou deel ik mijn geheim. Als je dan een keer naar een feestje, borrel of picknick gaat waar iedereen iets mee moet nemen, maak dan deze balletjes. Succes verzekerd!

Door het gehakt doe je 2 eetlepels milde curry en wat paneermeel, eventueel beetje zout. Koriander kan ook al erbij. Alles door elkaar roeren. Kleine balletjes draaien. Serveren met dip van kwark/yoghurt met verse koriander.

PS. Deze Pataks milde curry maakt ook je pompoensoep helemaal af!

LIEVE FRANCA EN GOOF,

Wat een mooi idee een boek vol fijne verhalen over Franca en recepten voor Goof, waarbij ik uit de grond van mijn hart hoop dat Franca nog heel lang mag meegenieten. Goof, mijn recept is zo makkelijk, daarmee kun je meteen Franca imponeren!

Mijn band met Franca

In 2001 belde ik met Marianne Tijssen en vroeg haar of ik kon sparren over nieuwe mogelijkheden binnen de bank. Een uur later belde ze terug, je kan meteen beginnen bij Franca. Franca en ik hadden eigenlijk niets in te brengen, maar Marianne zag het uiteraard helemaal goed! Het is het begin geweest van zowel een hele fijne samenwerking als ook van een bijzondere band met elkaar. Franca bouwt op vertrouwen, als ze je vertrouwt dan is ze een leidinggevende die pal achter je gaat staan, die er voor je is. Die dan ook zichzelf durft te laten zien. Die aan de ene kant heel serieus is en aan de andere kant heel enthousiast en aan alle kanten: een super harde werker.

De tijd bij salesmanagement kan ik me nog herinneren als veel samen met elkaar brainstormen: Franca, Gerard en ik. Super leuk nieuwe concepten uit de denken en elkaar uit te dagen. Franca zorgde goed voor me, ze maakte me VP, introduceerde mij bij HR en maakte zich heel boos toen ik daar niet zomaar als VP aan de slag kon. Een paar jaar later werd Franca benoemd tot regiodirecteur Amsterdam en HR moest nog reorganiseren: ik stak mijn hand op, ik wilde wel graag weer met Franca gaan werken.

Een bijzondere tijd: teamsessies met elkaar, bankovervallen, een DD die niet mee wilde in het gareel, resource management, verkooptargets, MBTI sessies, in het donker in Amsterdam

de vermiste zoon van Marc zoeken, eten met het hele MT bij Franca thuis en zo kan ik nog wel even doorgaan. Maar het meest heftige was toch wel de ziekte van Ciska. De steun en toeverlaat van Franca, maar ook andersom! Franca nam Cis gewoon mee naar haar volgende baan en ze probeerde goed voor CIS te zorgen, want die maakte het zichzelf niet altijd even makkelijk. En hoewel Franca er zich soms niets bij kon voorstellen, luisterde ze naar Cis en steunde haar onvoorwaardelijk. De band tussen mij en Franca werd nog hechter, we gingen samen naar Cis toe in haar laatste weken en gingen samen naar haar ouders. Nog een paar jaar lang gingen we elk jaar rond de sterfdatum van Cis, haar ouders bezoeken. We stapten een andere wereld binnen, maar waren altijd blij als we dat weer hadden gedaan. Bij Franca is het zo je kan haar tijden niet zien en dan zie je elkaar weer en dan weet je dat het goed zit. Ik ben blij dat we met elkaar in november 2016 zijn gaan eten.

We hadden elkaar een tijd niet gesproken, maar pakten direct de draad weer op. We hebben enorm veel bijgepraat, we waren elkaar aan het coachen over volgende stappen en plannen. Ik vond het fijn, Franca, dat je ook even bij ons thuis was, dat je Jur zag en de kinderen. En wat ik mooi vond dat de kinderen meteen aanvoelden: we kennen haar niet (meer), maar we voelen dat zij belangrijk is voor mama. En tegelijkertijd Franca was jij meteen zo bloedeerlijk en vertelde je aan mij en Jur over je onzekerheden. Ik ervoer het als een groot compliment dat het vertrouwen zo wederzijds is. Ik koester dan ook de tijd dat we hebben samengewerkt, samen hebben gelachen en samen hebben gehuild en koester de gezellige bijpraatmomenten. En uiteraard hoop ik dat die nog niet voorbij zijn.

Dikke kus. Fee

FEMKE KEMPS

De eerste keer dat ik Franca ontmoette, was ik wel onder de indruk van die keurige ABN Amro dame. Ze leek zo'n zakelijke carrière dame die voor aanzien en carrière ging. Ik was serieus geïntimideerd het eerste jaar.

Hoe anders heb ik haar vervolgens leren kennen! Denkend aan Franca denk ik nu vooral aan haar warmte en oprechte interesse in mensen. Ze doet niet mee aan de ratrace en is wars van uiterlijke schijn. Wel gaat ze voor kwaliteit: in reizen, gewoon kopje koffie drinken en dus ook in eten. Wat kan ze genieten van een oprecht mooie maaltijd en mooie mensen.

Daarom heb ik gekozen voor een simpel recept – zonder opsmuk – maar wel met hele goede ingrediënten. Deze gebruiken, zorgt altijd voor een mooie maaltijd!

OMELET

MET TRUFFEL

4 eieren

Stuk zwarte truffel

Zout

Peper uit de molen

Klontje boter (+ een klontje om in te bakken)

Vooraf: rasp de truffel en meng het met een geklopt ei. Zet het een nachtje in de koelkast, zodat de truffel zijn smaak alvast kan afgeven aan het ei. Het mengsel is vervolgens donker gekleurd en ruikt naar truffel.

1. Smelt wat boter op kamertemperatuur en meng dit door het truffel-ei mengsel
2. Maal er ook wat peper door en voeg een snufje zout toe, meng alles weer goed door elkaar
3. Verhit wat boter in een koekenpan, zodra het ophoudt met borrelen doe je het truffel-ei mengsel in de pan en laat je dit zachtjes garen, eventueel met deksel op de pan
4. Als de omelet droog is aan de bovenkant (niet meer vloeibaar) en de onderkant is iets gekleurd dan is de omelet goed en kan je hem opeten
5. Eet de truffel omelet gewoon zo als hij is, zonder brood of iets dergelijks, dan heb je het meeste smaak

Als er geen truffel voorradig is - ik realiseer me dat deze kans aanzienlijk is - dan kun je altijd een omelet maken met hele mooie cantharellen. Neem er vooral een lekker glas wijn erbij.

DAAF BORREN

ONTBIJTJE BIJ DE BORREN'S

OEUF A LA SUISSE

Nodig voor 4 personen:

Boter

Vier eieren

125ml kookroom

200 g geraspte kaas

Peper en zout

Als gezin denken we bij jullie al gauw aan de zomers in Zeeland. Lange dagen op het strand werden gevuld met jeu de boules, forten bouwen en vliegeren. Vervolgens werd er 's avonds 'gepest' (met spieken) en eindigden we de dag met een traditioneel 'ijsje over de dijk' of slibtongetjes in Colijnsplaat. Bij zo'n dag vol activiteiten hoort natuurlijk een goed ontbijt. Vandaar ons recept voor een 'Oeuf a la Suisse':

Laat een klontje boter smelten in een verhitte koekenpan en voeg vervolgens de kookroom toe. Als de room begint te koken kunnen de eieren worden toegevoegd. Probeer daarbij de dooiers heel te houden. Daaropvolgend is het van belang om direct de geraspte kaas over het geheel te strooien en een deksel op de pan te zetten. Zet het vuur zachtjes en controleer met enige regelmaat of de eieren klaar zijn (te zien aan het eiwit).

Haal tenslotte de pan van het vuur en wees niet te terughoudend met het toevoegen van peper. Indien gewenst kan je ook wat zout toevoegen. De 'Oeuf a la Suisse' is lekker op een getoaste boterham met voldoende boter.

WENDIE OCKELOEN

een koffie MAAK →

Cappuccino van doperwten met basilicum en munt

← Een chique manier om een simpele soep te serveren!

kan kand + geserveerd worden!

10 gr boter
1 ui, gesnipperd
600 gr verse of diepvries doperwten
2 takjes munt, geplukt
4 takjes basilicum, geplukt
250 ml slagroom

Smelt de boter zachtjes op middelmatig vuur in een brede pan.
Fruit de ui, roer zodat ze helemaal bedekt worden met boter, maar laat ze niet kleuren. Doe de doperwten, munt en basilicum erbij en voeg een dun laagje water toe zodat de doperwten voor de helft onder staan. Verwarm de pan op middelmatig vuur en gaar de doperwten in het pruttelende water in 3 à 4 minuten.

Haal er een eetlepel erwtjes uit voor de garnering.
Pureer de rest zeer fijn, voeg indien nodig lepels warm water toe, tot je een zachte crème krijgt. Roer de crème door een fijne zeef , proef en breng op smaak met zout en peper.

Klop de slagroom lobbig.
Verhit de doperwtencrème in een steelpan en verdeel over 4 kommetjes of kopjes, schenk er een dun laagje slagroom over, verdeel de erwtjes erover en bestrooi met grove peper.

Franca's Wendie in 1983

JACQUELINE SIDERIUS

Bijna 30 jaar een hele gemakkelijke, warme en dierbare vriendschap. Jij noemde mij trouw, maar ik denk dat de liefde echt van twee kanten is gekomen. Anders hadden we na zoveel tijd echt nooit meer contact gehad. Begonnen op 'ons' kantoor op de Dam in Amsterdam. Herinneringen aan die tijd zijn: samen rond het bureau van Jan hangen, drankjes doen in de 3 flesjes met een zeer divers en zo te zeggen apart gezelschap, kanoën in België en veel kletsen over de hoofdbank en hoe anders dat daar toch was. Maar ook samen in de spreekkamer wachten op de uitslag van jouw plotseling opkomende blauwe plekken. Ik weet zeker dat onze band in die periode zo goed gesmeed is, dat die nooit meer stuk gaat. En dat Goof en Reinier het ook best gezellig hadden samen was een fijne bijkomstigheid. Ondanks dat we ver van elkaar wonen, elkaar soms jaren niet spreken. Altijd oprecht geïnteresseerd in mij, Reinier en de kinderen. En niet alleen in die van ons, maar dat jullie zoveel balletjes in de lucht houden is heel bijzonder voor ons.

Lekker eten samen zijn we altijd blijven doen, voor mij is niet de hele dag in de keuken staan wel een zeer belangrijk uitgangspunt. Wel lekker, niet te lang. Zo ook dit recept Goof, altijd succes verzekerd. Ik weet bijna zeker dat jullie dit bij ons tenminste één keer hebben gegeten, het stamt in ieder geval uit ons starttijd.

ZALMMOUSSE

VOOR ERBIJ

2 x half blikje zalm
6 blaadjes gelatine
6 eetlepels mayo
¼ l slagroom
Beetje tomaten ketchup voor de kleur

- Zalm uit blik fijn maken met staafmixer
- Water uit blikje met 3 eetlepels water wam maken
- Gelatine oplossen in het water met vocht
- Alles door elkaar roeren en in vochtige schaal gieten.
- Laten opstijven in de ijskast en klaar is kees.

Liefs Jacq en Reinier

SOUL

FOOD

FENNANDE

Lieve Franca en Goof,

Koken is toch wel een geweldige hobby. Voorpret met bedenken, inkopen doen, gezellig samen koken en bovenal: samen opeten. De afgelopen Housewarmingetentjes in jullie heerlijke huis in Haarlem waren dan ook steeds weer een hoogtepunt. De stress opleverende bietenballen, hilarisch hete groene pepertjes op de borrel, een tuinfikkie om zalm te roken, afwas tot het plafond, de aanschaf van een afdruiprek ('zonder afdruiprek kom ik niet!') en immer ontbrekende nootjes over het toetje ('Nootjes?! Eh ohja. Te laat...'). Ik heb ervan genoten.

En eten verbindt ons op meer manieren: naast ons maandelijks koken op de cuisine en de partneravonden aldaar, is een van de meest memorabele eet-ervaringen de maaltijd in Kopenhagen. Het was midzomernacht. Wij volgden daar samen met Jet, Juul en Maartje, de Woohoo Academy over werkgeluk. En op midzomernacht is het feest, ga je naar buiten, kletsen, drinken, vuurwerk kijken en gezellig eten. Ware het niet dat het plensde van de regen, het vuurwerk dus doofde en wij ons bordje leegaten gelegen ónder een tafel. De enige droge beschikbare plek. Hoe je kan eten als je zo hard moet lachen... dan kan dus niet. Ik zal het nooit vergeten!

En dus hier van mij de twee-keer-gehousewarmde gerookte zalm met schuimige Hollandaise.

GEROOKTE ZALM

MET SCHUIMIGE HOLLANDAISE

Voor de zalm

150 g zalm

Peper en zout

Gelijke delen honing en mosterd

Schuimige Hollandaise

2 grote eieren (voor 4 personen)

1 dessertlepel witte wijnazijn

1 dessertlepel citroensap

2 dessertlepels water

110 gram gezouten boter

Peper en zout naar smaak.

Per persoon ca 150 gram zalm, dik stuk, beetje gelijk. Wees niet zuinig hier, want de dunne stukken zijn iets minder lekker, dus die wil je liever morgen op je boterham smeren dan vanavond serveren.

Smeer de zalm een paar uur van tevoren in met de overige ingrediënten en zet koud weg. Steek de rookoven aan volgens de instructie (in het kort: bekleed de bak met alufolie, strooi daarop 2 groentelepels houtmot, ronde plaatje daaroven. Dan de zal op het hoge rooster, boven de mot hangen. Sluit het deksel goed. Steek de brandertjes aan en plaats de bak erboven. Na ca 20 minuten is het klaar, maar je moet vooral steeds controleren. Als het heel koud is en waait duurt het langer. En als je branders hard gaan, gaat het sneller. De zalm moet nog een rose van binnen zijn natuurlijk. Als hij klaar is, kan je hem warmhouden in de oven.)

VERVOLG

FENNANDE

GEROOKTE ZALM

MET SCHUIMIGE HOLLANDAISE

Begin met de eidooiers in de blende met wat zout goed te mixen. Breng ondertussen in een klein pannetje citroensap en wijnazijn tegen de kook aan. Zet de blender met de eigelen weer aan en giet het citroen-azijnmengsel er langzaam bij. Zet de mixer af en smelt in hetzelfde pannetje de boter, niet bruin laten worden. Als het vloeibaar en schuimig is de mixer weer aan zetten en de boter er langzaam bij gieten tot de saus dikker wordt. In de Magimix de eiwitten kloppen tot je pieken kunt vormen. Tot zover kan je het voorbereiden van te voren. Bewaar het eigeel dan op een warme plek, afgedekt in de oven bijvoorbeeld.

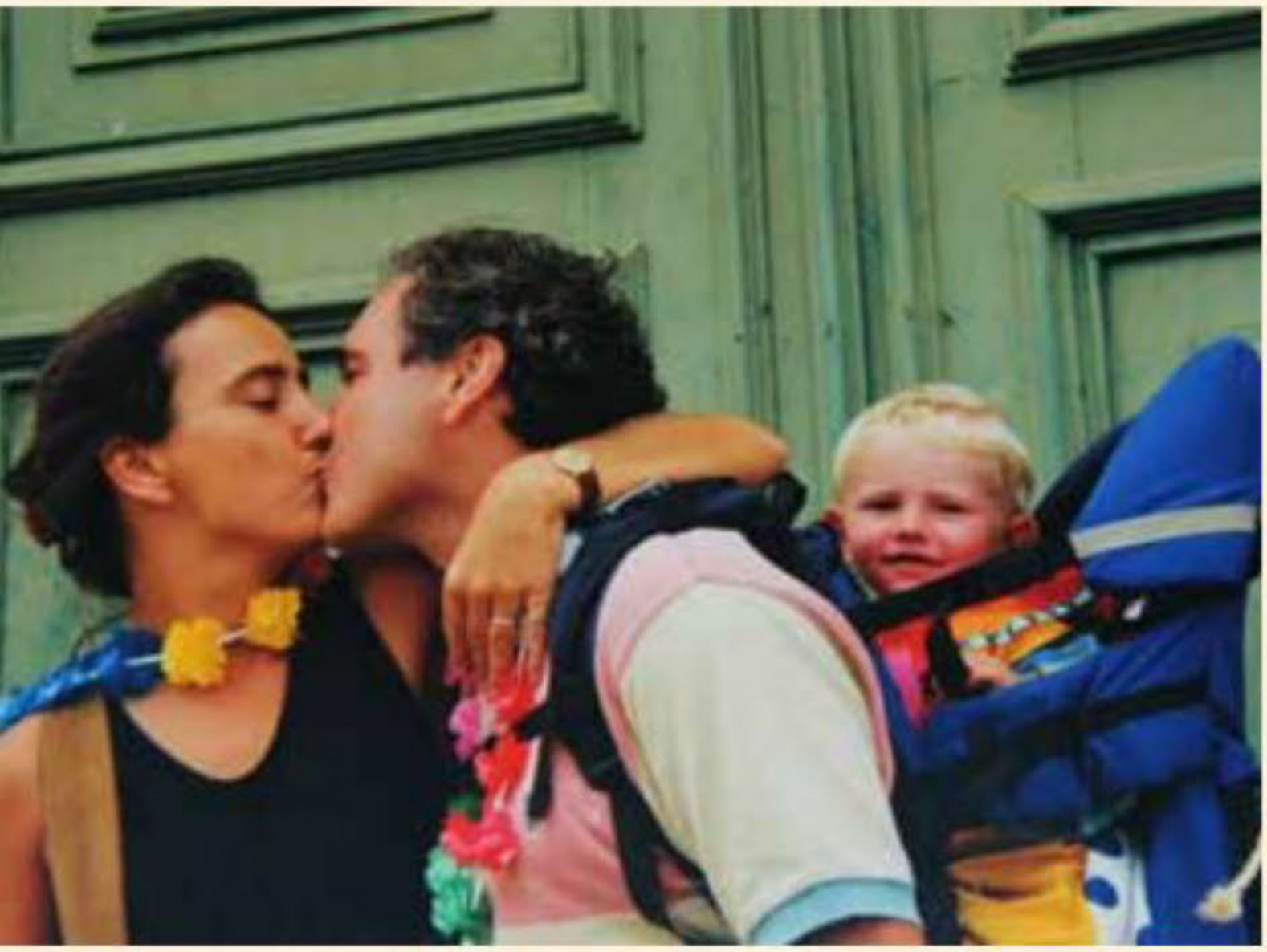
Afmaken: klop het eigeel weer goed door, evenals het eiwit, zodat het weer stevig en luchtig is. Spatel het eigeel door het eiwit en serveer met de zalm, gekookte asperges en een paar krieltjes.

Ik hou van jullie.

Liefs, ook van Arie,

Fennande

LIDUINE EN ROBERT VAN DER ZEE



JANTAR DE BOA

LEMBRANÇA

Voorgerecht

Gedroogde tomaatjes

Crème fraîche

Sherry/whisky

Hoofdgerecht

1 rijpe pompoen

Zout en peper

2 knoflook, geperst

1 kg garnalen, schoon

sap van 2 citroenen

1 grote ui, kleingesneden

2 el margarine/olijfolie

1 kopje koriander

kleingesneden

1 el maïzena

1 kopje melk

2 el tomatenketchup

5 tomaten zonder pit

Philadelphia smeerkaas

Nagerecht

Papaja

Vanille-ijs en

Likeur van Cassis

Aperitief -Musse de tomate seco

Mix de ingrediënten topt een lekkere smeuïge massa zodat het een goede dip wordt met een toastje/rauwkost. Pas op met de drank, anders wordt het overheersend.

Hoofdgerecht Camarão na moranga – voor 6-8 personen

Boen de pompoen schoon. Snijd de bovenkant eraf en bewaar. Verwijder alle zaden en draden uit de pompoen en bestrijk de buitenkant met een beetje olijfolie, zodat hij straks in de oven mooi gaat glimmen. Wikkel de pompoen in aluminiumfolie en zet het 40 minuten in de oven op 180 graden. Wrijf daarna, als hij uitgelekt is, de binnenkant in met de smeerkaas. Fruit ui en knoflook in de margarine/olijfolie en voeg de garnalen en de koriander toe. Bestrooi met zout en zwarte peper. Als de garnalen gaar zijn, voeg dan de ketchup en de tomaten toe. Je kan het mengsel eventueel iets dikker maken door maïzena, opgelost in melk toe te voegen. Schep het garnalenmengsel in de pompoen en zet het in een ovenschaal in de oven op 180 graden om op te warmen en de kaas te laten smelten. Serveer met rijst en een groene salade. Let op: pak bij het opscheppen juist ook de binnenkant van de pompoen mee!

Nagerecht – Crème de papaja

Mix het vruchtvlees van de papaja met het ijs in een blender, schep het in een schaaltje en doe er een beetje Cassis bovenop.

HEIN VAN OPSTAL

De lamslasagne hoort bij een tafel met veel mensen en veel wijn. Je kan het zelf proberen te maken of je kan me bellen (als ik zelf mag aanschuiven...). Ik hoop spoedig met Franca en Jort zoals een paar weken geleden. Jullie, alleen of samen, zijn altijd van harte welkom.

LAMSLASAGNE

ALLA HEIN

1000 g lamsgehakt van Mo (Botermarkt), geen mix rund-lam.

Veel tomaten

2 uien

1 Paprika, 1 Courgette, 1 Aubergine

Veel knoflook

Belangrijk: zwarte en groene olijven met feta kaas.

Groene en rode pepers

Melk voor de bechamel

Veel belegen kaas

Verse oregano en basilicum

Bechamel en lasagne bladen

Veel wijn

Saus: Bereid de uien en paprika voor in een grote pan en voeg daarna het vlees en de kruiden, pepers, knoflook, olijven met feta toe. Als alles goed gebakken is voeg de ontvelde tomaten toe, dan wel haal de velletjes eruit wanneer die eraf vallen in de pan.

Maak lagen met lasagne bladen, bechamel, kaas, saus, kaas, bechamel, bladen, et cetera.

Minstens drie kwartier in de oven op 180 graden. Een extra kaaslaag bovenop als laatste toevoegen na de drie kwartier.

LIEVE FRANCA EN GOOF,

Dit op smaak nagemaakt en aangepast gerecht komt uit een Italiaans restaurant uit Antwerpen, dichtbij de gotische kerktoren ontdekt tijdens een mooie avond uit eten met Caroline. Ik heb dit gerecht vast en zeker een keer gemaakt voor jullie. Dat moet dan zijn geweest op de Keizersgracht in het complex waar we beiden woonden.

De eerste herinnering begon met Goof en Jort in DSHC 1, hockey. Daarna kwam daar ook het hockeybestuur bij met Franca en Jort. Voor mij was deze DSHC-tijd de leukste tijd in Delft. In mijn laatste jaar ging ik al weer terug uit Delft naar de hoofdklasse in mijn oude stad waar mijn toekomst zou liggen. Ik die hoofdklassecompetitie ontmoette ik Goof en Ewout in de wedstrijden tegen Gooische, waarbij zij zich hadden aangesloten.

Ik kwam bij jullie eten in Amsterdam op de Bloemgracht en later kwamen jullie bij mij in Breda (het Ginneken) in mijn vrijgezelle levensfase. Later op die avond in Breda kwam die andere DSHC-er Ewout (Snoeck) mij ophalen om naar Cannes te vertrekken voor een Hockeytoernooi met Breda. Onze avond eindigde daar. Vervolgens ging de legerdienst aan me voorbij en ik vertrok spoedig naar Zuid-Afrika en Tanzania voor werk om in de zomer van het jaar daarop weer thuis te komen voor mijn MBA in Rotterdam. Ik hoorde toen pas dat Franca ziek was geweest. Wat een dreun.

Twee jaar later na mijn MBA, ging ik toch wonen in Amsterdam. Samen met Goof ging ik opnieuw spelen bij DSHC, een unicum. We zouden het kampioenschap toch een keer gaan halen.... dachten we met onze hoofdklasse ervaring nog redelijk vers in het geheugen.
In Amsterdam ontmoette ik Caroline en we zagen elkaar zo nu en dan. Caroline en ik vertrokken niet lang daarna naar Brussel, waar we 1.5 jaar later weer van terugkeerden in 1996. We gingen wonen aan de Keizersgracht in hetzelfde complex als jullie Prinsengrachtwoning. Jullie bleken ook uitgevlogen, Portugal en Brazilië. Een periode van weinig contact. Wij trouwden in die tijd (onvergetelijk in de Roxy). Jullie kwamen terug en ons contact intensiveerde. Daar moet deze lamslasagne op tafel hebben gestaan (denk ik). Caroline was weer in verwachting. Het huis werd te klein. Het is Franca geweest die ons het huis waarin we nu wonen heeft aanbevolen, dichtbij waar jullie nu in Haarlem wonen.

Ook in Haamstede troffen we elkaar op het strand. Mijn zus had een huis dichtbij jullie. Jullie trouwden in Haamstede. Daar was ik bij, Caroline lag toen ziek op bed in het Haamstede huisje. Goof vroeg me mee te doen met de VOL-hockey in Hilversum.

Samen zijn jullie voor velen mensen uit Delft en zeker voor mij verbindende mensen geweest. Jullie interesse is altijd oprecht.

Hein

MONIQUE DE LUSSANET

Ik ben altijd dol geweest op de Coq au vin zoals die in de Elzas gemaakt wordt en dit is een verbazingwekkend gestroomlijnde versie (dus ik weet zeker dat je dan meteen aan France denkt.:)) Ik gebruik prei i.p.v.. ui, en koop reeds in reepjes gesneden spek en kippenbouten. Ik neem niet eens de moeite om het vlees bruin te bakken maar misschien moet jij dat wel doen want dan krijg je een krokant smaakje :) . Als je het makkelijk doet neem je kippenbouten zonder vel. Ongebakken kippenvel staat niet mooi. Als je geen kippenbouten, maar dunne filets koopt, dan is het waarschijnlijk handiger om in termen van ontbeend gewicht te denken dan in het aantal porties. Neem voor dit gerecht ca. 1250 gram.

Ik heb niet de neiging om er room in te doen , maar als er iets overblijft, dan doe ik er wel een beetje slagroom bij en maak ik er een pastasaus van. Ik vind het lekker om mijn Coq au Riesling te eten zoals ze dat ik de Elzas doen: met een enorme berg noedels met boter erbij. Kijk maar wat je zelf wilt doen met de room.

COQ AU RIESLING

HERINNERINGEN UIT DE ELZAS

- Verhit de olie in een stoofpot of grote pan met dikke bodem en bak de spekjes tot ze krokant zijn.
- Doe er de plakjes prei bij en laat ze ongeveer een minuut met de spekjes meebakken.
- Snijd de kippenbouten elk in 2 of 3 stukken en doe die in de pan, evenals de laurierblaadjes, de reepjes paddenstoel en wijn
- Voeg zout en peper naar smaak toe en breng het mengsel aan de kook. Leg de deksel op de pan en houd de kip 30 tot 40 minuten tegen de kook aan. Roer er een paar minuten voor het einde van de stooftijd de slagroom – als je die gebruikt– door. Net als alle gestoofde gerechten wordt de smaak het lekkerst als je het gerecht af laat koelen en het de volgende dag opwarmt. Maar je het direct als het klaar is wilt eten, ook goed. Strooi voor het eten wat dillen er over en geef er bijvoorbeeld noodels met boter bij

MARTEN POTHOVEN EN
FLOOR DE VOOGT

MAKREEL POCHEREN

VERS UIT DE ZEE

Naar smaak:
Visbouillon/melk/water/
wijn
Citroen/bouquet garni/
verse tuinkruiden
Makreel

Verwarm de vloeistof (bijvoorbeeld visbouillon, melk, water, wijn) met diverse kruiden (bijvoorbeeld een bouquet garni, plakjes citroen, verse tuinkruiden). Laat de vis hierin zachtjes trekken, niet koken! Een hele vis ca 8 tot 10 minuten. De overgebleven vloeistof kan eventueel gebruikt worden voor een vissaus. Pocheren is vooral geschikt voor grote vissen.

Lieve Goof en Franca,

Aan boord van de Summersong, 1991, voor de kust van Bretagne. Als je met z'n vieren op een slaapzoldertje op OD 35 kan, kan je ook met z'n vieren op een bootje. Lekker jong zijn we daar nog. Met z'n vieren op een bootje geeft een aardig inkijkje in het functioneren van de stelletjes. Geen grote groepen vrienden als afleiding. En dan blijken ze te kunnen kibbelen, die Franca en Goof. We hebben onze ogen uitgekeken. En ook hartelijk om ze gelachen.

Franca kende ik al heel lang. Van de Tennisclub in Haarlem tot de Bijstand in Delft. Franca met haar gezelligheid, haar luisterende oor en haar grote warme hart waar ongelooflijk veel vriendschappen in passen. Goof vroeg zich op dat moment nog hardop af tegenover Marten wat ik nou eigenlijk van hém vond, dat kon hij niet goed peilen... Tsja Goof, ambitieuze senatoren zijn niet helemaal mijn ding, maar inmiddels was ik aardig aan je gewend geraakt en zeer serieus op weg richting verknocht. En dat was 26 jaar geleden, kan je nagaan hoe het nu is!

We vingen al zeilend makrelen, met de paravaan. Moest er niet te veel wind zijn, want makrelen zwemmen niet harder dan 3 knoop. En we hadden nogal eens weinig wind. Vandaar dat we vóór de wind twee spinnakers voerden :) Gelukkig wist Franca hoe je die makrelen lekker klaar kon maken. Marten en ik hadden ze een keer gebakken, maar dat werd een hele vieze vette bende...

Marten en Floor

MARION DIJKSTRA

Een recept voor Goof gelardeerd met Franca. Dat is best lastig want ondanks het feit dat ik Franca al mijn hele (50!) leven ken, hebben wij geen eetgeschiedenis. Als vriendin van Annette was ik altijd wel een beetje jaloers. Ik wilde graag bij het clubje Franca, Annette en Monique horen maar met 4 jaren verschil en als het zusje van lukte dat natuurlijk niet.

Mijn moeder lag vaak in het ziekenhuis maar ook gingen mijn ouders samen met Lex en Trijs met vakantie. Welke van de 2 opties er speelde bij de totstandkoming van dit recept, weet ik niet. Ook denk ik dat het eigenlijk uit de koker van Monique kwam. Hoe dan ook: ik vond het fantastisch maar ook dat had misschien met bovenstaande te maken!

WIKKELKIP

MET TOMATEN, PAPRIKA EN CHAMPIGNONS

Kipfilet

Ham

Kaas

Tomaten

Paprika

Champignons

Je neemt kipfilet: omwikkelt het met ham en kaas en dan leg je er bovenop veel gesneden tomaten, paprika, champignons. Dat alles gaat in de oven. Ca 30-45 min op 200 graden.

En ik denk dat De Blomjous jus wel op een andere manier bij je terecht komt.
Eet smakelijk

Marion Dijkstra

LUC & MONIQUE BILLET

Beide gerechten passen perfect bij Franca: puur van smaken en gemakkelijk te koken. Vier begrippen die Franca omschrijven: ze houdt van pure producten, ze heeft een goede smaak wat eten en kledij betreft, is makkelijk in de omgang en is een kanjer in het koken. Wat mooi dat we dit allemaal hebben kunnen zien tijdens het weekend in Italië. Grazie mille

COURGETTE

MET RAUWE HAM

Courgette met rauwe ham

2 courgettes

16 plakjes rauwe ham (prosciutto crudo, Gandaham...)

Citroen

Gedroogde tijm

Tricolore d'estate

1 grote coeur de boeuf tomaat of kleine zoete Kersttomaatjes

150 g mozzarella di bufala

Wit brood

Balsam azijn

Olijfolie

Peper en zout

Blaadjes basilicum

Pesto

1 handvol basilicum

Halve soeplepel pijnboom pitjes

20 g Parmezaanse kaas

1 klein teentje knoflook

50ml olijfolie

Courgette met rauwe ham

15 minuten - Gaartijd: 15 minuten - Voor 2 personen

Verwarm de oven op 180°C. Snijd de courgettes over de lengte in kwarten. Snijd de zaadlijsten weg. Leg ze in een schaal. Giet er een flinke scheut olijfolie over en kruid met heel veel gedroogde tijm, flink wat zwarte peper en een beetje zout. Gebruik niet te veel zout, want de hesp is ook al zout. Wrijf de olie en de kruiden goed over de courgettes, zodat elke reep bedekt is. Wikkel om elke courgette-reep twee plakjes ham. Leg de courgettes 10 to 15 minuten op de grill in de oven. Leg er de laatste 5 to 7 minuten de gehalveerde citroen bij met de snijkant op de rooster, tot deze begint te kleuren.

Tricolore d'estate

Voor de pesto te maken doe je alle ingrediënten in een mixer en mix kort tot fijn. Niet te lang want anders wordt hij bitter! Tomaatjes pellen en fijn snijden. Dan met balsam, olijfolie, peper en zout op smaak brengen. De mozzarella ook in kleine stukjes snijden. Uit een snee wit brood een rondje steken met een ring. Nu ga je aan het torentje beginnen. Met een ijzeren ring eerst het broodje, daar doe je genoeg pesto op, dan een laagje mozzarella en als laatste een laagje tomaatjes. Als afwerking mag je er een blaadje basilicum op doen!

SOPHIE VOSSENAAR

Franca leerde ik een paar jaar terug kennen als lid van ons vrouwen bridge groepje. Aanvankelijk om de week, op de donderdagavond, later wekelijks, naar believen en/of kunnen, dankzij de afspreken.nl. (Wat een goede uitvinding!). Soms 1 tafel, soms 2, soms zelfs 3. Op die avonden moet er natuurlijk ook gebridged worden, maar ondertussen leer je elkaar toch beter kennen, en sommigen meer dan anderen, zoals onze Franc, die ik heb leren kennen als een prachtige en krachtige doorzetter, een ondernemende, warme en gezellige vrouw, met humor. Met bewondering heb ik gezien hoe Franca met haar 'grote ongemak' omgaat – het dwingt veel respect af. Van het een kwam het ander en hebben we ook Goof en Franca leren kennen. Wat een liefde zit daar!

Voor Goof dus een makkelijk recept met kip, wat ik zelf graag maak omdat de oven het werk doet, en het heerlijk is. Ook de tweede dag nog erg lekker!

ROMIGE KIPFILET
UIT DE OVEN

Kipfilets (1 pp)

Geroosterde paprika's (uit pot, of zelf geroosterd en ontveld)

1 potje rode pesto (soms doe ik het deels met ariabata saus voor meer pit)

1 bekertje crème fraîche (200 ml)

Beetje gedroogde chilipeper

1 teentje knoflook (vergeet ik zelf nogal eens).

- Oven voorverwarmen op 200 graden.
- Kipfilets schuin inkepen. (P/Z bestrooien)
- Uitgelekte paprika's naast elkaar in ovenschaal en kipfilets er op leggen
- In een kom de crème fraîche en pesto roeren, chili-vlokken (molen) - en de knoflook eventueel
- Pesto-mengsel over de kipfilets scheppen
- 25-30 minuten in de oven.

Hier eet je bijvoorbeeld sperziebonen bij, of sla. Je kunt ook denken aan een feta spinazie-salade, gepofte aardappel etc. Hopelijk heb je hier nog veel plezier aan.

Groet,

Sophie

ASTRID HUGENHOLTZ

LASAGNE

ARTISJOK

Bechamel

3 el boter

3 hoge el bloem

½ liter melk in een keer erbij

½ bouillontablet

snufje nootmuskaat

2 laurierbladen

Lasagne

2 tenen knoflook

250 g spinazie

pak lasagnebladen

3 ons ham ongeveer

4 artisjokharten in plakken

1 bakje champignons

Geraspte kaas

Bechamel

Bak eerst de boter met de bloem goed door, dan de melk en bouillon erbij en nootmuskaat en laurier. Heel goed blijven roeren totdat je een saus krijgt met de dikte van crème fraîche. Wordt hij te dik, dan melk toevoegen. Te dun dan bloem toevoegen. Proeven of hij zout genoeg is, anders nog wat bouillon of zout toevoegen.

Lasagne

Bak in een wok de knoflook in olie en voeg champignons toe. Als deze bijna klaar zijn de spinazie erbij en laten slinken. Breng op smaak met zout en peper. Doe in een grote ovenschaal eerst een soeplepel saus, dan lasagnebladen, dan ham, artisjokken, spinazie en weer saus. En herhaal dit drie keer. Eindig met lasagnebladen met saus erop. Deze bovenste bladen moeten goed onderstaan. Strooi er geraspte kaas over en zet 30 min. In de oven op 170 graden. Na 20 min kijken of de kaas niet aanbrandt, anders afdekken met folie. Haal uit de oven en laat nog minstens 10 min. nagaren.

JULIA KROM

Lieve Franca,

Wat een geweldig boek! Vol verhalen en recepten. Wat ons bindt. Natuurlijk allereerst de Cuisine Culinair Amsterdam, waar we al heel lang lid van zijn. Tien keer per jaar met elkaar koken en eten. Heerlijk! Dan kom je elkaar opeens ook op andere plekken tegen. Zo hadden we een paar seizoenen hetzelfde opera-abonnement en zaten we ook nog eens vlak bij elkaar. Ik vond het altijd prachtig om te zien hoe jij daar met je hele familie naar toe ging. Drankjes voor de pauze stonden dan al apart klaar. En veel genieten van mooie voorstellingen.

Onze grote liefde, nou ja, buiten de mannen dan, zijn toch de teckels. Kleine stoute eigenwijze hondjes. Clowntjes, maar lief en aanhankelijk. Leuk om op Facebook de fotootjes te zien met Fusca. Lekker op het strand of weer ergens op reis in het buitenland.

Dat we er allemaal nog maar lang van mogen genieten en jij in het bijzonder!

Veel liefs,

Julia

PAPRIKASCHOTEL

VOOR VIER

½ pakje boter of minder
boter en wat (olijf)olie
750 g rundersucade of borstlap
2 groene paprika's
2 rode paprika's
500 g ui
Thijm, marjolijn/oregano
1 th kerriepoeder
2 th paprikapoeder (scherp of zoet)
2 laurierblaadjes
2 kruidnagels
Peper, zout
1 grote augurk
2 blikjes tomatenpuree
100 ml room
Madeira

Een familiegerecht. Wij maken dit thuis al jaren. Een beetje ouderwets, maar lekker en eenvoudig te maken. Dat kan ook ruim van te voren. Eén of twee dagen is geen enkel probleem, integendeel! Ook invriezen en vooral weer ontdooien en opwarmen gaat zonder smaakverlies. Geef er rijst bij of een gekookte aardappel. Eventueel nog wat sla. Goed gerecht dus voor 1, 2 of 20 personen.

Bereiding

Snij het vlees in grote dobbelstenen. Kruid met zout en peper. Verhit de boter/olie in een ruime braadpan. Bak het vlees hier in aan. Bestrooi het vlees met kerrie, paprikapoeder en leg de kruidnagels er bij. Snij dan alle groente in grote stukken. Leg deze op het vlees. Voeg de kruiden toe. Niet roeren, maar nu lekker 3 uur op heel zacht vuur laten smoren. Deksel op de pan, dus.

Afwerking

Snij de augurk in stukken en stoof nog even meer. Maak een papje van de tomatenpuree, room en een scheut (of 2) Madeira. Vermeng dit met wat stoofvocht. Eventueel kan je het nog binden met een beetje maizena. Giet het geheel in de pan en schep voorzichtig om. Klaar!

HENS DE KONING

Lieve Franca en Goof,

Als ik aan jullie en een recept denk, dan wordt het: ASPERGES, en wel hier om.

Makkelijk te maken, geen poespas, maar vooral omdat ik de meest prachtige schaal heb om de asperges mee op te dienen. Deze schaal hebben wij voor ons huwelijk van jullie gekregen, een prachtig teken van onze vriendschap. Met elke aspergemaaltijd denken we aan jullie!

Schatten, allebei. Zó begaan met de mensen om julllie heen. Franca, heerlijk mens, zo direct en tegelijk empatisch. Die lach – warm en schaterend. Uitspraken om nooit te vergeten ("Wat vast is kan los"), niet bang om te confronteren en dat alles met opgewekte nuchterheid.

Dat brengt me weer bij de asperges:

ASPERGES

VOOR BEGINNERS

5 asperges p.p

1 à 2 eieren

Plakken ham gegrilde

Yorkham o.i.d.

Roomboter

Eventueel

Krieltjes

Groene sla

Tomaat

Als je het als hoofdgerecht wilt eten zijn ongeschilde krieltjes en een groene sla met tomaat er heerlijk bij.

Schil de asperges (met een dunschiller) en snijd ongeveer 1 cm van de onderkant af. Kook de asperges in een ruime pan met water en een klein beetje zout. Zet ook de eieren op en laat deze 7 minuten koken. De eieren goed laten schrikken (= met koud water afspoelen), anders wordt het zo'n puinhoop met pellen.

Nadat de asperges ongeveer 5 minuten hebben gekookt checken of ze gaar zijn. (Poespas zoals koken met aspergeschillen en theedoeken laat ik altijd achterwege, dat is vast ook niet aan jullie besteed.)

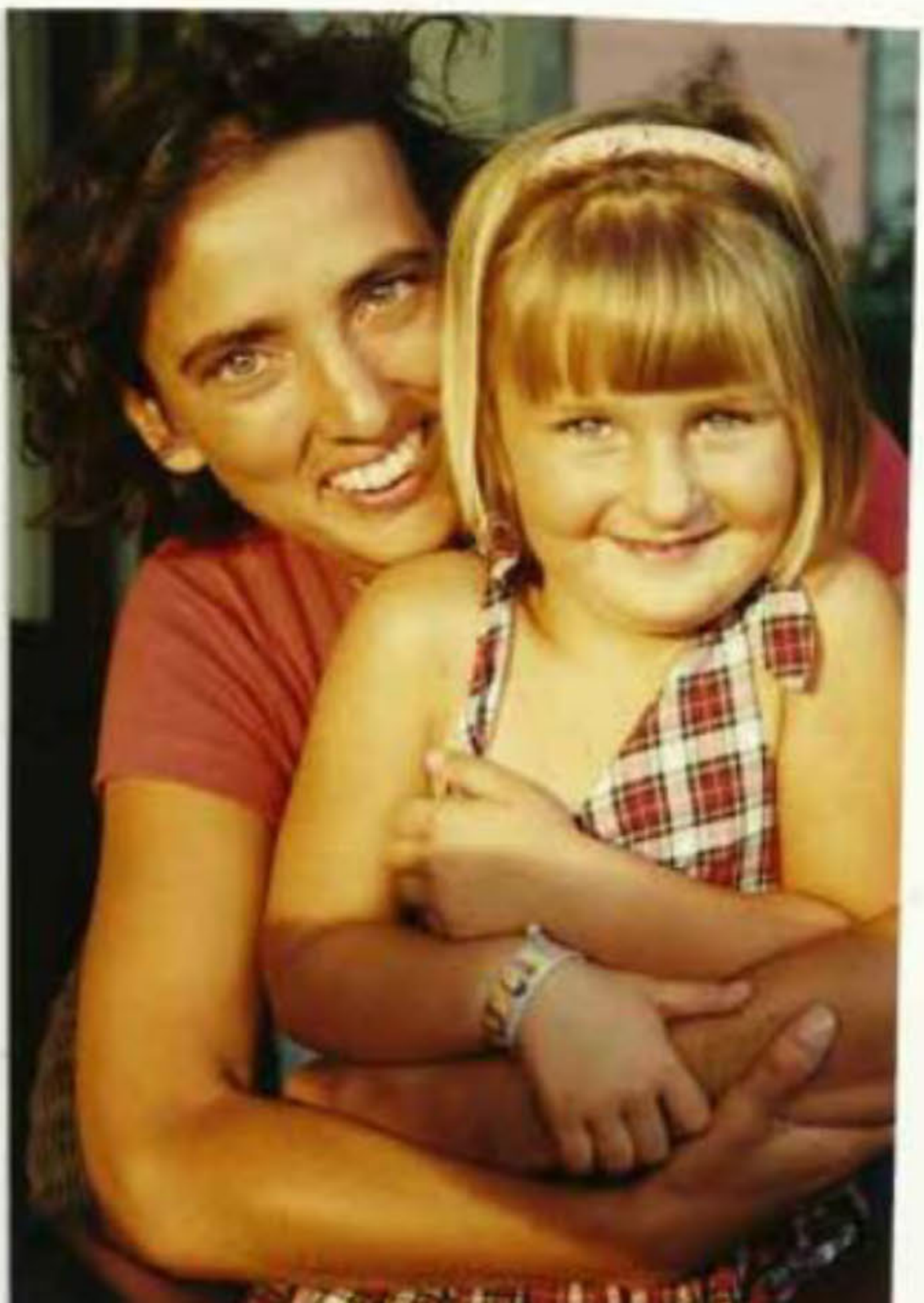
Smelt wat roomboter in een pannetje met een dikke bodem op laag vuur. Leg de plakken ham op een schaal, de gepelde eieren daarnaast of bovenop. Giet de asperges af en drapeer deze ook over de schaal. Giet de gesmolten boter over de asperges of serveer deze er los bij.

Witte wijn: Riesling, Gewürztraminer of Pinot Blanc doen het goed bij asperges.

Cheers to Franca en Goof!

Hens 1 mei 2017

JOANNE GROEN



GAMBA'S COM

PIRI-PIRI

Heel veel Gamba's :)

Teentjes knoflook

Piri-Piri, bij gebrek, verse rode pepertjes

Azeite

Zo simpel en zo lekker! Even wegdromen en je weer in Portugal wanen. Gamba's, bij de Chinese supermarkt te verkrijgen, ouderwets zoals in Portugal. Het liefst eventjes op de BBQ maar in de pan ook heerlijk. Knoflook en piri fijnmaken, Gamba's opbakken met Azeite.

Stukje brood, mooi glas witte wijn (of doen we Vinho Verde?)

Mei 2017

Lieve Goof en Francie,

De herinneringen gaan terug naar Portugal waar we, leed en zo immens veel lief hebben gedeeld! Toet en Lottie nu 25 en 26 jaar, twee kleine meisjes die dol waren op jullie. Het heerlijk vonden als Goof kwam mee eten aan boord.

Liefs,

Joanne

TIES AMENT

Hierbij mijn recept. Het leuke is het pruttelen van het stoofpotje, uren en urenlang, hoe langer hoe lekkerder. Met glas wijn en krantjes bij de hand maakt dit klaarmaken een feestje. Ik kom graag eens mee-"pruttelen".

ITALIAANSE

STOOF

- Sucadelappen
- 1 ui
- Winterwortel
- Bleekselderij
- Olijfolie
- Boter
- Blik gepelde tomaten
- Laurierbladeren
- Tijm
- Oregano
- Zout

Snij voor 4 tot 6 personen 800 gram sucadelappen in blokjes van circa 3 cm. Dep het vlees droog en laat ongeveer 15 minuten op kamertemperatuur komen. Snipper 1 ui, 1/2 winterwortel en 2 stengels bleekselderij. Verhit 8 eetlepels olijfolie of 100 gram boter in een braadpan en bak hierin de gesnipperde groenten 3 minuten. Voeg het vlees toe en bak rondom bruin. Schenk 300 ml rode wijn en 1 blik gepelde tomaten bij het vlees. Voeg 2 laurierbladeren, 3 takjes tijm, 1/2 eetlepel gedroogde oregano en 1/2 theelepel zout. Laat het vlees in ca. 3 uur zacht gaar stoven (hoe langer hoe lekkerder en zachter). Af en toe omroeren en opletten dat het niet droogbakt. In dat geval nog wat water of wijn toevoegen.

Haal op het eind de laurier en tijm uit de saus en maak deze eventueel op smaak met zout en peper. Geef er rijst of bulgur (vind ikzelf lekkerder) bij. En een frisse komkommersalade.

Hmmmm, heerlijk.

Bon appetit.

Liefs Ties

PLOEM, RUTGER, HANNA & NANNE

LIEVE GOOF EN FRANCA

In barre tijden moet een mens goed eten. Omdat Goof jou goed moet vertroetelen, hierbij een recept dat hij a) glorieus aankan, b) ons verbindt via het Portugese en c) dat voortreffelijk met verse zeeuwse schelpjes gemaakt kan worden als jullie daar weer eens lekker met z'n drietjes aan 't bijkomen zijn van Toni!

Grande abraço,

Ploem, Rutger, Hanna + Nanne

AMEIJOAS A BULHÃO PATO

4 tablespoons olive oil

2 tablespoon diced garlic

2 tablespoon finely chopped cilantro

6 tablespoons dry white Wine

30 little neckclams,cleaned

Lemon segments (to supreme the lemons, cut lengthwise, remove the peel, pith, and membranes and use only the soft flesh)

In a pan, add the olive oil and garlic over high heat and cook until the garlic becomes fragrant. Add clams, white wine, half the cilantro, and cover. Simmer for 5 minutes. Uncover the pan and make sure that all clams are open, discarding any that aren't. Top with remaining cilantro and lemon segments. Serve immediately.

CATHARINA LOVEN

SOTO AJAM

INDONESISCHE KIPPENSOEP

2 tl sambal

1 ½ l kippenbouillon van tablet

6 cm verse gember (in plakjes)

1 tl gemalen citroengras

1 prei (in ringetjes)

½ Chinese kool (gesneden)

4 el Thaise vissaus

2 aardappelen (in kleine blokjes)

2 eieren (hard gekookt)

1 el gemalen koriander

4 el zonnebloemolie of anders

300 g bio-kipfilet (in blokjes)

2 uien (in stukjes)

3 tenen knoflook (in plakjes)

Gebakken uitjes (evt taugé)

rijstnoodles of rijst

Kook de eieren alvast. Verhit de olie in een soeppan en fruit de ui, knoflook, sambal, koriander, citroengras en vissaus 3 min. Bak daarna de gember 2 min mee. Schenk bouillon erbij en breng aan de kook. Als het kookt de aardappelblokjes erbij en soep 30 min laten trekken op laag vuur. (kook nu eventueel je noodles of rijst) Prei en kipfilet 10 min meekoken tot kip net gaar is. Chinese kool toevoegen en 1 min laten slinken. Verdeel over borden of kommen; (eventueel eerst noodles of rijst) de soep, (taugé) een half ei en bestrooi met gebakken uitjes.

Heerlijk versterkend- en liefdevol, zacht gerecht! Wij aten Soto ajam veel in Indonesië; bij ziekte, gezondheid, alleen en met grote groepen. Nog elke keer verrast de liefdevolle smaak ons weer. De gekookte bouillon (voor de kip erbij gaat) is goed vooraf te maken of in te vriezen als er even geen zin is om te koken (bijvoorbeeld in plastic bekertjes) En met een groep staan losse schaaltjes taugé, kwarteleitjes, kroepoek/emping, noodles, rijst enz. heel gezellig.

SASKIA KORINK

BRAZILIAN

COCONUT & PRAWN STEW

tablespoons olive oil or dendê oil

1 onion, chopped

3 cloves garlic, crushed

1 green pepper, chopped

2 tomatoes, seeded and chopped

700ml coconut milk

2 teaspoons annatto powder

salt and pepper to taste

500g prawns, peeled

chopped coriander to taste

Moqueca is a typical Brazilian seafood stew, and moqueca de camarão uses prawns and coconut milk. It's quick to make and uses simple ingredients. Perfect with rice.

Prep: 10min; Cook:15min; Ready in:25min

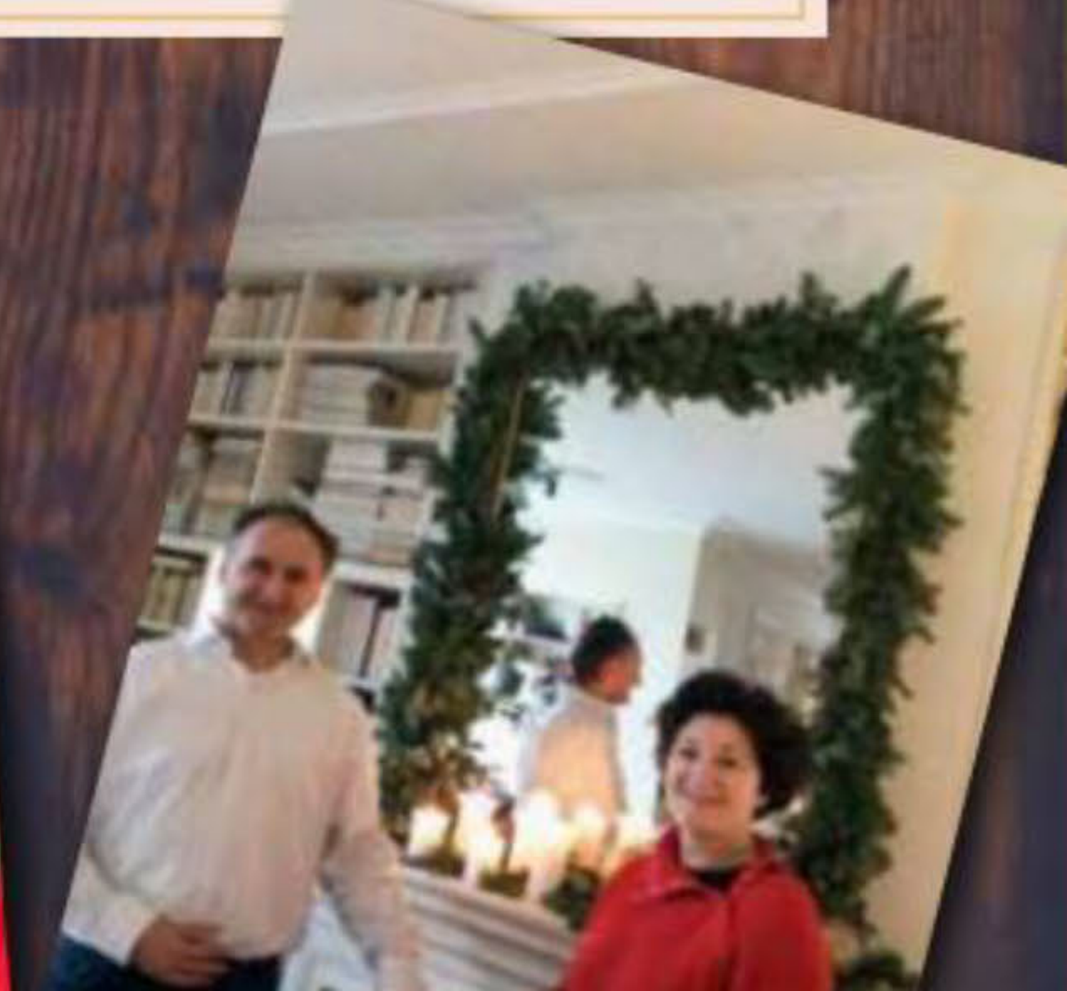
1. Heat olive oil in a saucepan over medium low heat and sauté onion until soft. Add garlic and sauté for 2 minutes, then add green pepper, tomatoes and coconut milk. Continue stirring with a spoon until milk begins to boil.
2. When milk begins to boil, add annatto powder (coloring), seasoning and prawns. Cook until prawns are pink and cooked through, about 5 minutes (do not overcook).
3. Remove from heat, sprinkle with chopped coriander and serve.

ANA & SERVIO

Energiek, intelligent, positief, geïnteresseerd, met humor. Vol in het leven. Zeer inspirerend. Zo kennen we Franca, zo hebben we haar meegemaakt in São Paulo, en later in Nederland, en in een paar bijzonder weekeinden in Italië. Priceless moments.

De powerduo Franca & Goof doet ons meteen denken aan brede, warme glimlachen, hartelijkheid, een heeeel lange tafel, heerlijk eten en een relaxed, supergezellige sfeer. Één avond in speciaal zullen we nooit vergeten, in São Paulo, bij hen thuis. We waren uitgenodigd voor een etentje en iedereen moest een grote foto van zichzelf meenemen. Foto? Waarvoor? Iedereen hartstikke nieuwsgierig. Bij binnenkomst kregen we schattige kleine schorten uitgedeeld. Wat doe je met een foto en een schort? Het nieuwsgierigheidsniveau stijgt. Ze hadden iets heel bijzonders bedacht: ze hadden Élon Brasil, de kunstschilder, gevraagd om een workshop tekenen te komen geven. Echt geweldig! De foto's werden gewisseld en je moest je "muze" op z'n kop tekenen. De kunstwerken waren hilarisch en we hebben enorm gelachen. Wat een fantastische avond! Typisch Franca & Goof. Momentos preciosos que nunca esqueceremos.

Beijo enorme, abraço bem apertado, Ana en Servio



CATAPLANA

BRAZILIAANS GENIETEN

500g varkenshaasjes

1kg amêijoas pretas (zwarte clams)*

4-5 teentjes knoflook, in grove plakken gesneden

1 rode paprika, in reepjes

2 laurier blaadjes, doormidden gebroken

+/- 150ml droge witte wijn

zout en peper uit de molen

(zoete) paprika poeder

platte peterselie en/of koriander

een eetlepel varkensvet en een scheutje plantaardige olie

Optioneel: 10-12 grote rauwe garnalen

Bereiding van de marinade (8-12u. vóór het koken):

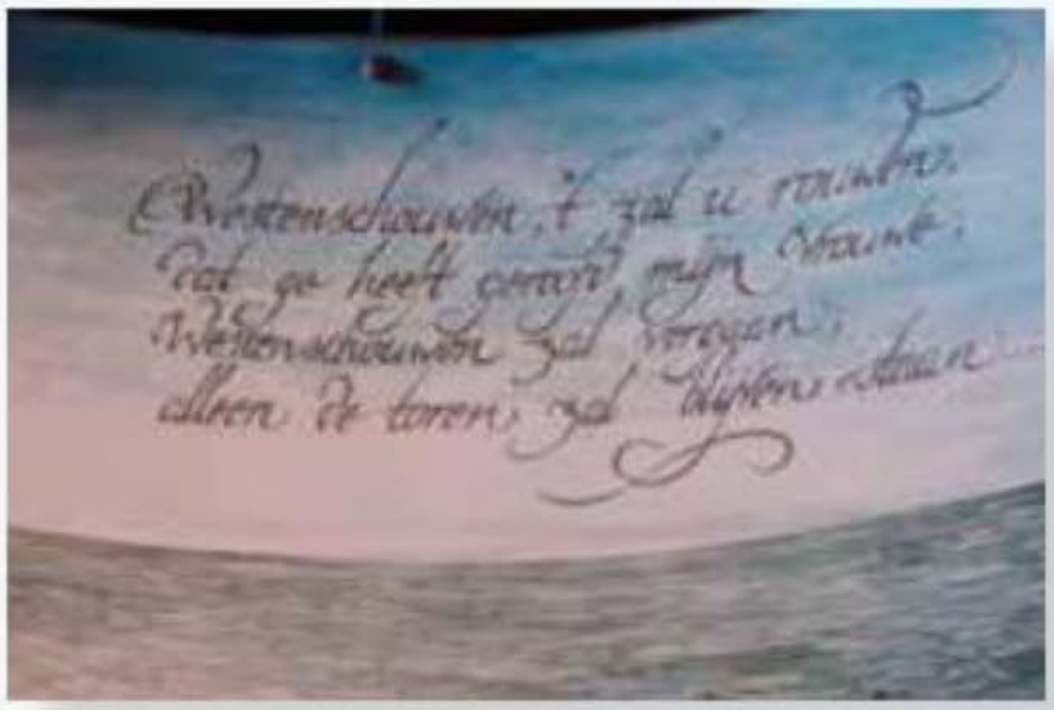
Snij het vlees in bite size stukjes en wrijf het in met zout, peper en paprika poeder. Doe het in een schaal (géén metaal!) en doe er de knoflook, de laurier en de wijn bij. Dek het goed af en zet de schaal in de koelkast gedurende 8-12uur.

Koken:

Was de amêijoas goed onder de koude kraan. Laat ze uitlekken in een vergiet. Warm de varkensvet en olie op in een cataplana-pan (of wok) en bak de stukjes vlees om en om. Voeg de paprika toe en eventueel de garnalen, en roerbak alles 2-3 minuten op medium-hoog vuur. Voeg de vocht van de marinade toe en roer alles goed door. Tot slot, voeg de amêijoas toe en dek af, bij voorkeur met een bollige deksel. Na een aantal minuten zullen de amêijoas openen en is de cataplana klaar. Doe het vuur uit en laat het even staan met deksel erop. Besprenkel met fijn gesneden peterselie en/of koriander en serveer direct. Tip: lekker met een plakje rustiek, knapperig brood erbij; heerlijk om in de saus te dippen.

*Amêijoas zijn schelpdieren; er zijn er verschillende soorten, waaronder zwart en wit. De zwarte zijn de beste, maar je kunt ook de witte gebruiken in dit gerecht. Echter, vervang ze niet door mosselen! Amêijoas zijn geen gewone product in Nederland, maar je kunt ze krijgen bij Hanos of de betere visboer.

ANNETTE VETH



AUBERGINE & COURGETTE

OVENSCHOTEL

1 courgette
1 aubergine
1 teentje knop
fijngemalen beschuitje
beetje tomaten saus of salsa (beetje sappig, gewoon kant en klaar bij appie of slager)
geraspte kaas.

voorbereiding:

oven voorverwarmen op 180 graden

bereiding:

Snij de aubergine en de courgette in dobbelsteentjes en wok ze, samen met het teentje knoflook tot ze een beetje zacht zijn geworden. Eerst op hoog vuur en daarna afgedekt een beetje laten doorgaren (samen 15 minuten). Gooi dit goedje in een ovenschaaltje en doe er de tomaten saus/salsa over heen. Maal 1 of 2 beschuitjes helemaal fijn en strooit dit er over heen; strooi kaas naar smaak er over en doe de schaal in de oven. Na 15 minuten is het waarschijnlijk wel klaar.

Big hug, lekker eten en morgen is het restje nog lekkerder dan het vandaag was!

xxxxx Annette

LIEVE GOOF,

Franca is een topper; Jan hield van Franca en kende haar lang voordat ik Franca leerde kennen! Wij ontmoetten elkaar toen ABN en AMRO klasjes samen moesten gaan, ergens in 1989 (denk ik).

En tja, Franc. Ze wilde dingen binnen ABN AMRO bereiken, wilde zich verbinden met de mensen om haar heen. Wilde het ook heel goed doen. Ik heb veel met haar gelachen, binnen en buiten de bank. Ja, met Franca kan je goed lachen. Maar ze is ook bloed serieus; de fraude op de Sarphatistraat, onze gezamenlijke deelname aan een leergang bij De Baak in Noordwijk. Nee, Franca staat waar ze voor staat. Rotsvast. Dat top wijf was eregast op ons huwelijk; kwam ff ingevlogen!

Franca is ook een rots voor jou Goof; in slechte tijden streed ze zij aan zij met jou! Dat vonden Jan en ik altijd een mooi gezicht. Jouw strijd was ook die van haar. En nu moet Franca, weliswaar met jou zeer trouw aan haar zijde, alleen die ziekte in de ogen kijken. Ook dat lijkt ze op z'n Franca's te doen; strijdbaar, niet theatraal, rustig, stap voor stap en vooral ook zichzelf. Met de angsten, en haar wens het leven nog wat langer te leven en samen met jou zo veel mogelijk te vieren.

Wat ik altijd heb gevoeld als ze over jou praat is haar liefde voor jou en haar wens dat jij met en naast haar je leven kan leven; zonder begrenzing, bezitterigheid of wat dan ook. Go Goof Go. Franca heeft altijd vertrouwen in jou gehad, ook in de rot tijden; rotsvast gelooft ze in jou.

Ik weet hoe verlies voelt van degenen waar je meer vergroeid bent, waar je van houdt en waar je oud mee wil worden. Daar kan ik weinig vrolijke dingen over zeggen. Maar wat ik wel kan zeggen dat het helpt dat er veel mooie dingen zijn geweest in het leven wat wij samen hadden. En wat jullie samen deden en nu ook doen, zo lang als dat kan, is echt geweldig. Zoveel reizen, jullie buitenlandse avonturen in Portugal en Brazilië. Huizen kopen, verbouwen, huren en weer kopen. Bedrijf kopen, bedrijf starten, bedrijfs drama's. Zoveel vrienden, zoveel leuke dingen samen. Zoveel plezier en energie. Huize Elma. En jullie kleine lieve knolletje.

Hier mijn super recept voor jou, als Francje niet meer voor je hapje kan zorgen; te simpel, te gezond en lekker (ook voor meerdere dagen).

Annette

ANNETTE ALBERS

Franca is voor ons:

- Stoer, kwetsbaar, lief, kritisch en een onwaarschijnlijke doorzetter.
- Rond brilletje, stoere cowboylaarzen en een stralende kop.
- Lekker uitgebreid koken, mooi tafel dekken en gezellig eten.
- Lieve oprechte woorden in haar speeches.
- Echt gemeende interesse in ons en onze kinderen.
- Een groot voorbeeld , een wijze egel...
- Aandacht voor alles wat ze doet.
- Maar bovenal jouw maatje en grote liefde Goof.

KABELJAUWFILET

MET PESTO EN KERSTOMAATJES

600 g kabeljauwfilet (of andere witvis)
250 g kerstomaatjes of romaatjes
100 g olijven
4 el pijnboompitten
1 knoflookteen
2 flinke el pesto
Scheutje olijfolie
Zout & peper

Dit is een makkelijk visgerecht uit de oven en super gezond! (4 personen)

Bereiden: 10 minuten / In de oven: 15 minuten

1. Oven voorverwarmen op 200°C.
2. Doe een klein scheutje olijfolie in een koekenpan. Doe de pijnboompitten, fijngehakte knoflookteen en kerstomaatjes erin en laat op het allerzachtste vuur 10 minuten rustig warm worden. Schud de pan af en toe.
3. Snij de olijven in stukjes en doe erbij.
4. Bestrooi de vis aan beide kanten met zout en peper.
5. Vet een ovenschaal in met een beetje olijfolie.
6. Leg de vis erin. Bestrijk de bovenkant met pesto.
7. Giet de inhoud van de koekenpan erover
8. Zet de schaal ± 15 minuten in de oven tot de vis gaar is.

Serveren: Lekker met een kruimig gekookt aardappeltje, aardappelpuree of verse pasta even omgeschud met een beetje van dezelfde pesto. En natuurlijk sla. Daar ga je namelijk extra hard van fietsen. We komen graag bij jou aan tafel Goofy.

Kus Net & Rob

BABETTE HOFSTEDE

Franca, jeetje wat raar eigenlijk, ik leef enorm met jullie mee, ken je al vele jaren als AAB collega en soort van buuf, maar je echt kennen..? Nee eigenlijk niet al denk ik af en toe van wel als ik jullie berichten lees. Een keer een kop koffie, naar elkaar teksten als ik toevallig naast je broer op de Noordermarkt sta en even kort bijkletsen over alledag en het leven na AAB terwijl jij/ jullie jullie hondje uitlieten staan me bij. Dat ik je een geweldig mens vind ook! Waarom...?

Just because!

GNOCCI
GORGONZOLA

1 pak gnocchi

1 lente-ui

1 pakje hamblokjes

1 bekertje creme fraiche (klein)

1 pak gorgonzola 1 pak

Lieve Goof, tuurlijk ga jij koken.. het moet van Franca dus dan doe je dat :-) maar als het dan toch moet..dan maar iets wat makkelijk (onze dochter van 9 maakt dit al), snel klaar (10 minuten) & lekker is :-)

Snij de lente-ui in stukjes, bak deze in beetje boter, voeg de hamblokjes toe, gevolgd door de gorgonzola en crème fraîche. Goed roeren met houten spatel totdat je een sauserige massa hebt. Kook de gnocchi (zie verpakking) Klaar..!

Vandaag slaan we de groente even over...! Mocht je het gezellig vinden om een helpende hand in je keuken te hebben of een babbel voor tijdens het eten, let us know!

HUIB VAN WALSEM

Lieve Franca & Goof,

Op het huwelijksfeest in Muiderberg kreeg ik de seatingtekst "Zou met Franca trouwen, maar piekte te vroeg!" Briljant Goof. "Ik kan er nu om lachen, maar we waren 4 jaar oud toen we deze afspraak maakten Franca!!!" En toen kwam neef Erik (toen 9 jaar) in mijn leven, die ook nog eens verliefd op jou was, die gekkerd. Foto met Erik en mij –als stel inmiddels- op het strand op jullie fantastische huwelijk. We gingen allemaal naar Hageveld en naar discofeestjes en vierden onze pubertijd in Heemstede. Onze foto is tijdens de Berlijnschoolreis genomen, symbolisch geplaatst in een pompoenkoets (als een sprookje). We hingen langs de velden op Rood en Wit en HLTC. En toen kwam als uit een olielamp Goof in jouw leven en hij kon ook nog eens cricketen. Ik werd uit de pompoen geflikkerd. Dit 'con zucca' recept is natuurlijk vooral pompoen; een maaltijdsoep met linzen en is een beetje uit Amsterdam/DeDikkevanDam.

Liefs en Dikkedikkekus! Huib

MINESTRA DI LENTICCHIE

CON ZUCCA E FINOCCHIO

Venkel
Middelgrote ui
Olijfolie
Peper/zout
Linzen
Venkelzaad
Pompoen

Linzensoep met pompoen en venkel. Snijd een kleine venkelknol in dobbelsteentjes, zonder de stelen; bewaar het groen. Doe vier eetlepels olijfolie en een gesnipperde middelgrote uit in een soeppan en laat 10 minuten fruiten. Voeg de venkel toe en fruit al roerend nog vijf minuten. Voeg dan 200 gram schoongemaakte linzen, 1 theelepel venkelzaad, 1 liter water en zout naar smaak toe en laat een halfuur koken. Doe er dan 250 gram in blokjes gesneden pompoen bij en laat alles twintig minuten koken, of tot de linzen en de pompoen gaar zijn. Roer er vlak voor het opdienen het venkelgroen door en maak af met vers gemalen peper.

MINESTRA DI LENTICCHIE

CON ZUCCA E FINOCCHIO

Venkel
Middelgrote ui
Olijfolie
Peper/zout
Linzen
Venkelzaad
Pompoen

Linzensoep met pompoen en venkel. Snijd een kleine venkelknol in dobbelsteentjes, zonder de stelen; bewaar het groen. Doe vier eetlepels olijfolie en een gesnipperde middelgrote uit in een soeppan en laat 10 minuten fruiten. Voeg de venkel toe en fruit al roerend nog vijf minuten. Voeg dan 200 gram schoongemaakte linzen, 1 theelepel venkelzaad, 1 liter water en zout naar smaak toe en laat een halfuur koken. Doe er dan 250 gram in blokjes gesneden pompoen bij en laat alles twintig minuten koken, of tot de linzen en de pompoen gaar zijn. Roer er vlak voor het opdienen het venkelgroen door en maak af met vers gemalen peper.

KARIN PASTOOR

SPAGHETTI MET SALAMI

VENKEL EN TOMATEN

Voor vier personen:

Olijfolie extra vierge

200 g goede pittige Spaanse of Italiaanse salami in dunne plakjes.

2 theelepels venkelzaad.

2 teentjes fijngesneden knoflook

2 grote venkels klein gesneden. De bovenste plukjes apart houden.

2 blikken gepelde tomaten van 400 gr

1 gedroogde Spaanse peper verkruimeld.

Zeezout, en zwarte peper uit de molen 2n pasta voor 4 personen

4 handen broodkruim en een takje verse rozemarijn.

Giet twee eetlepels olijfolie in de pan. Doe er de salami, knoflook en gekneuzde venkelzaad bij. Laat 4 minuten bakken op laag pitje totdat de salami krokant is! Dan de gesneden venkel erbij doen deksel op de pan en 5 minuten koken. Daarna de blikken tomaten erbij. (ik plet de tomaten een beetje).daarna de Spaanse peper erbij, zonder de witte pitjes!!! Laat dot alles 25 minuten koken tot mengsel een beetje ingedikt is.. Breng dan op smaak. Kook dan de pasta in een grote pan! Terwijl pasta staat te koken maak ik de pangritata (krokante broodkruimels). om het gerecht een mooie structuur te geven. Neem daarvoor een paar flinke handen grof broodkruim- ik neem oud brood en maak dat in kleine stukjes. Bak het kruim in 5 grote lepels olijfolie extra vierge, met lekker wat fijn gesneden knoflook, zeezout en rozemarijn takjes kleingesneden!. Giet pasta af. Doe de tomatensaus met venkel in grote schaal. Strooi de groene venkelplukjes en krokante pangritata er overheen Eet het meteen en drink er een goed glas rode wijn bij !!

Zoveel liefs voor jullie. XXX Karin

Franca is de meest koninklijkste Koningin die soms. lees best wel vaak. zooooo Koninklijk vals kon / kan zingen, dat zelfs Jen het niet altijd kon horen !!!!!!.

Hoe goed koninklijk ben je dan.

Karin Pastoor

ELINE DANKER

BOEUF

BOURGUIGNON

1,2 Rundvlees (in stukken)

1 ui

1 eetlepel bloem

1 fles rode wijn (750 ml)

200 g spekjes

250 g Champignons

Zout en peper

Bereiding: 10 min

Bak-en kooktijd: 2 uur 35 min

Verhit de olie in een gietijzeren stoofpan en bak het rundvlees rondom bruin. Voeg de gesnipperde ui en de bloem toe.

Bak alles 5 min. Schenk dan de wijn en 300 ml water erbij. Laat afgedekt 2 uur sudderen. Voeg de spekjes en plakjes champignon toe. Laat nog 30 minuten sudderen en breng op smaak.

THESSA

Heb ik toch nog een foto gevonden van Franka en mij samen op de Cordon Bleu waar Franka zonder blikken of blozen (dooie) eenden onthoofde (vandaar mijn blik van bewondering)

RIGATONI

MET RAGU

2 el olijfolie
30 gram gezouten boter
1 fijngesneden ui
1 fijngesneden stengel bleekselderij
1 fijngehakte middelgrote Winterpeen
100 gram pancetta in blokjes
100 gram varkensgehakt
100 gram lamsgehakt
200 gram rundergehakt
1.5 dl witte wijn
2 dl groentebouillon
150 gr mascarpone
1/2 tl nootmuskaat
4 el gesneden Bladpeterselie
100 gram geraspte Pecorino
Pasta naar keuze qua soort en hoeveelheid

Bereiden:

Verhit olie en boter en voeg ui, bleekselderij, wortel en pancetta toe. Ca 10 minuten op hoog vuur, voeg alle 3 gehaktsoorten toe. Als gehakt goudbruin, witte wijn toevoegen en laten inkoken. Dan bouillon toevoegen en op laag vuur nog 30 min laten pruttelen. Op laatste moment peper/zout, peterselie en nootmuskaat toevoegen.

CAROLINE WIJSMULLER

Tijdens het eerste dineetje zaten Wendy en ik samen met Goof aan dezelfde kant van de tafel en Franka met de bankiers aan de andere kant, daar was het gesprek beslist iets serieuzer. Wen en ik hingen aan de lippen van Goof die veel te vertellen had waarvan wij onder de indruk waren!

Daarna zagen elkaar her en der, bij het vertrekken of weggaan bij de golf, en eten op de Prinsengracht. Toen ik het initiatief oppakte om met een groep vrouwen te gaan bridgen leek het mij een goed idee Franka er bij te vragen, het leek mij heel leuk haar regelmatig te zien! Wat zo heerlijk aan Franca is dat zij zo'n warm mens is met prachtige stem en een mensen mens. Ze kan er om lachen als ik een beetje streberig en serieus ben in de bridgeclub. (Iemand moet het in de hand houden toch?) In de bridgeclub deelden we met haar de strijd tegen de borstkanker en doordat zij er zo open over was was het voor ons makkelijker om er mee om te gaan.

En wat vonden we het korte grijze haar wat ze langzaam weer terugkreeg Franka prachtig staan! De bridgeclub is inmiddels gegroeid tot 12 dames, heel verschillend en dierbaar, en de frequentie is toegenomen tot iedere donderdag. Inschrijven als je die avond kunt. En wat vinden wij het allemaal stoer dat Franka zelfs op dagen dat ze in het AVL heeft gezeten voor een shot van medicijnen, s' avonds toch komt bridgen!

PAÔ DE QUEIJO

EEN BRAZILIAANSE SPECIALITEIT

Tapioca meel

Melk

Slaolie

Zout

Eieren

Kaas

Onze vriendschap is ontstaan doordat de mannen, Michiel en Goof, elkaar tegenkwamen op een zakenmissie naar Brazilië, misschien, 10 jaar, geleden? En daaruit volgde een etentje bij ons in de van Eeghenstraat met Braziliaans tintje, Goof en Franka, een bankier en zijn vrouw uit Brazilië, mijn zusje Wendy en haar man Jacques Kemp die ook 6 jaar in Brazilië hebben gewoond. Van Franka kreeg ik twee zakjes, "Braziliaanse specialiteit". Het zag er uit als aardappelpuree maar je kon er een soort kaasballetjes van maken.

1. Doe het tapioca meel in een beslagkom.
2. Doe twee kopjes melk en een half kopje slaolie in een pan en voeg een vleugje zout toe.
3. Haal de pan met melk en olie van het vuur zodra die kookt en voeg die, samen met de eieren, toe aan de tapioca.
4. Meng het geheel tot een deeg en voeg de kaas toe als het deeg nog warm is.
5. Boks het deeg goed in elkaar!
6. Maak kleine bolletjes van het kaasdeeg.
7. Bak de bolletjes tot ze goudbruin zijn, ca. 14 minuten.

CAROLINE WIJSMULLER

RABARBER

MET ROOD FRUIT

Een pond rabarber

Suiker

Optioneel

Gemberwortel

Kordemompeultjes

Frambozen

Merengue

Slagroom

Franka wil vast gezonde dingen voor Goof, en toetjes horen er bij. dus van mij een recept van Rabarber. Ik zag in mijn boek dat jullie dit ook eens bij mij te eten hebben gekregen.....ha ha weten jullie vast niet meer. In combinatie met merengue , frambozen en slagroom.

Pond rabarber, de stelen zo rood mogelijk kiezen voor de kleur. In stukken van 5 cm snijden (je hoeft ze niet te schillen, wel eindje en begin eraf). 80 ml water, 125 gram suiker koken en roeren tot de stukjes uit elkaar vallen. (10 min max)

- Optioneel een stukje geschilde gemberwortel meekoken wat je er later weer uithaalt.
- Optioneel eventueel 5 kordemompeultjes gekneusd toevoegen .
- Optioneel voor mooie rode kleur wat frambozen mee koken.

Extra feestelijk, dan combineren met merengue, frambozen, of ander rood fruit.

Aller dikste omhelzing - Caroline Wijsmuller

ERIK DEUR

Duyvis Braadpandiners. Zo lekker dat't niet uit een pak kan komen.

Haal drie ons half-om-half gehakt bij de slager.
Braad dat een paar minuten in een braadpan. En doe pas kamen de ingredienten van Duyvis er aan te pas.
In dit geval: macaroni-schelpjes met een verfijnde Italiaanse saus. Resultaat: het Milanees Braadpandiner. Prijs ca/ct. ± 15 min.

Haal drie ons half-om-half gehakt bij de slager.
Braad dat een paar minuten in een braadpan. En doe pas kamen de ingredienten van Duyvis er aan te pas.
In dit geval: droog-pikante rijst, fijngesneden groenten en een kombinatie van tongstrelende kruiden.
Resultaat: het Indisch Braadpandiner.
Prijs 4.35- ± 20 min.

Haal drie ons half-om-half gehakt bij de slager.
Braad dat een paar minuten in een braadpan. En doe pas kamen de ingredienten van Duyvis er aan te pas.
In dit geval: mie, Chinese groenten en een subtiele mélange van kruiden en specerijen. Resultaat: het Chinees Braadpandiner.
Prijs 4.35- ± 20 min.

Haal drie ons half-om-half gehakt bij de slager.
Braad dat een paar minuten in een braadpan. En doe pas kamen de ingredienten van Duyvis er aan te pas.
In dit geval: bruine bonen, verschillende soorten worstjes, een geraffineerd tomatensausje, waarmee verder wordt ingekruid.
Resultaat: het Oudhollands Braadpandiner. Prijs 3.80- ± 15 min.

U zorgt voor gehakt. Duyvis voor de variatie. Duyvis

LEKKER VAN DUYVIS

BRAADPANDINER

Lieve Frankie,

In de enorme hoeveelheid recepten die je ongetwijfeld gaat ontvangen hier een absolute outsider die zich vooral onderscheidt door het ontbreken van het precieze recept. Dat element wordt wel ruimschoots gecompenseerd door de levendige herinnering aan de zorgeloze tijden toen deze pakken nog gewoon in de winkelschappen stonden en we ons alleen maar druk hoefden te maken over "papieren voor de ouderavond" van Braakman, hoe laat we precies in de Peppermint bar zouden zijn en of iemand de nieuwe LP van Earth Wind & Fire al had. Ik weet nog dat we met ons hele jaar naar Texel gingen (op de fiets uiteraard!) en wij toen met Huib en Manette het "Chique" diner regelden op de laatste avond. Op het menu stond uiteraard het braadpandiner met vla flip toe. Aan het voorafje durf ik niet eens meer te denken. How about Fusion Cuisine avant la lettre ?

Lieve schat, ik ga het op één pagina houden maar je weet dat we er met gemak 20 zou kunnen vullen met alle herinneringen aan Heemstede, Bonneke en Omati, Anloo, HLTC, Hageveld, Delft-Leiden en Sjoef en Wick niet te vergeten. Neef en nicht vrijt licht; het is er –beter zo- nooit van gekomen :) maar ik hou wel heel veel van je!

Liefs, Eer (& Alex uiteraard!)

BLOEMKOOL CURRY

MISSCHIEN WEL HET ENIGE VEGANISTISCHE RECEPT IN DIT KOOKBOEK!

200 g bloemkool
1 pak tomatenblokjes (gebruik 200 g)
1 el rode curry pasta
1 teen knoflook
150 ml kokosmelk
30 g cashewnoten
1 kleine ui
Peterselie
100 g sperziebonen
Olijfolie om te bakken

Start met opzetten van rustig warming-up muziekje: 'Let me' Sergio Mendes, uitvoering met Jill Scott & Will.i.am, album 'Timeless'

Pak een lekker groentesnijmes en snij de bloemkool in roosjes

Ga verder met 'Waters of March' Sergio Mendes, album 'Encanto'

Halveer de sperziebonen en haal eventueel af. Time dit zo dat het snijden tegelijk met het nummer 'Waters of March' klaar is.

Zet nu voor regelmatig snijden 'Agua de Beber' op van Sergio Mendes, album Encanto en snij op de maat. Dit heeft iets meer beat dan de oorspronkelijke versie. Aandacht bij het snijden dus belangrijk om ongelukken te voorkomen!

Snipper het ui en snijd de knoflook fijn.

Het koken van de sperziebonen en bloemkool mag niet te lang duren want ze garen nog door in de kokosmelk. 'Can't Let Go' van Earth, Wind & Fire, album 'I am' is hiervoor het perfecte nummer. Afgieten 30 seconden voor het eind van het nummer.

AD JAN & SOPHIE

Kook de bloemkool en de sperziebonen 3 minuten in een pan met water met wat zout voor.

Nu moet alles gemixt worden, dus tijd voor het zonnige 'Seven Days in Sunny June' van Jamiroquai, album High Times.

Bak de ui en knoflook in een beetje olijfolie in een grote pan. Voeg daarna de rode curry pasta toe. Giet de kokosmelk er bij en de tomatenblokjes.

Voor het opwarmen van het geheel is een ontspannen maar aandachtige focus belangrijk. Zet hiervoor 'Dr Buzz' van Jamiroquai, album 'Automaton' op. Zing mee vanaf 3:56 'padadapa pada pada' en laat je gaan bij de tweede stem vanaf 4:32 'can you feel me'!

Laat het mengsel even pruttelen. Voeg de boontjes en bloemkool toe en verwarm nog even mee. Rooster intussen de cashewnoten en chop de peterselie.

Perfecte Italiaanse zanger Mario Biondi met 'Shine On', album 'Shine On'

A tavola! Schep alles op en doe de cashewnoten en peterselie erover.

NB Playlist beschikbaar bij Sophie & AdJan. Eventueel kan de bereidingstijd ingekort worden door Sublime.FM op te zetten :).

AD JAN & SOPHIE

DIEDERIK FOKKEMA

KREEFT

EENVOUDIG EN DOELTREFFEND

1 kreeft p.p

1 pot D+L mayonaise

Gereedschap: ijzerzaag, waterpomptang, hamer, schroevendraaier, kleine vishaak

Garen: op 85 graden ongeveer 8 minuten voor een kreeft van 666 gram. Vooral niet laten koken. Beetje knoflook door het water, gestampte peper en zout.

Wijn: Pully Fumee, Chablis of Sauvignon, als de wijn maar uit Frankrijk komt.

Lieve Franca en Goof,

Deze foto's zijn gemaakt tijdens een zeiltocht naar Denemarken met de DBB in 1984 en tijdens de Sail Amsterdam in 1985 bij de pier van IJmuiden. Best lang geleden. Maar in mijn ogen is er sinds dag 1 eigenlijk niets veranderd. Zoals een auto een rem en een gaspedaal heeft zo hebben Goof en Franca elkaar. De bediening wordt consequent afgewisseld. Geeft Goof onverantwoord gas, dan remt Franca kordaat bij. Geeft Franca vol gas dan remt Goof subtiel een beetje bij. En zo gaat het remmen en gas geven om de beurt de hele dag door, jaar in, jaar uit, sinds het begin. Niets is er veranderd. Een heerlijk simpel en eenvoudig model wat zich altijd goed heeft bewezen.

YVONNE VAN KASTEREN

Lieve Franca,

Jij bent een superkok, ik kom net kijken.

Daarom van mij een simpel gerecht met 1 van

mijn favorieten

Voor een lieve, dappere en sprankelende

vrouw in vriendschap en respect,

Yvonne

GEBAKKEN ASPERGES

OP ZALMCARPACCIO

600 g zalmfilet zonder vel

1 onbespoten sinaasappel

1 citroen

5 el extra virgine olijfolie

500 g asperges wit

1 bosje rucola

½ bosje basilicum

Zout

Peper

2 el honing

Spoel zalm af, droog, wikkel in folie, 1 uur in vriezer. Rasp schil van sinaasappel fijn (zester). Pers sinaasappel en citroen. Meng sap met 4 el olijfolie. Asperges schillen, uiteinde verwijderen. In stukjes van 3 cm snijden. Was en droog rucola. Snij basilicum in fijne reepjes.

Maak dunne spiegel van citrusmarinade op bord, en bestrooi met peper en zout. Snijd zalm in flinterdunne plakjes, leg op marinade en bestrijk met marinade. Bak asperges 10 min in 1 el olijfolie, bestrooi met zout en schep om met honing, sinaasappelrasp en basilicum (eerst beetgaar koken of stomen en dan 1 minuut bakken kan ook). Schep asperges op zalm en garneer met rucola.

YVONNE VAN KASTEREN

PARELHOEN

MET KOKOS-LIMOENBLADSAUS

4 parelhoenfilets met huid
2 el olijfolie om in te bakken
20 gr gekonfijte gember
20 gr gekonfijte citroen

saus
1 sjalotje
2 champignons
3 stengels citroengras
olifolie om in te bakken
1 mespuntje kerriepoeder
rasp en sap van 1 limoen
4 limoenblaadjes
100 ml Noilly Prat
200 ml kokosmelk
150 ml kippenfond
100 ml room

Verwarm oven voor op 130 C

Halveer voor de saus de sjalot en snijd in dunne reepjes. Snijd de champignons in dunne plakjes en het citroengras in kleine stukjes. Verhit een scheutje olijfolie in een pan en zweet de sjalot met de plakjes champignon en de stukjes citroengras aan. Kruid het mengsel in de pan met een beetje versgemalen peper en zeezout. Meng het kerriepoeder, de limoenrasp en de limoenblaadjes erdoor. Blus het af met de Noilly Prat en het limoensap. Voeg daarna de kokosmelk en, kippenfond en room toe. Laat op middelhoog vuur in 15-20 minuten tot de helft inkoken. Zeef de saus en zet apart tot verder gebruik. (eventueel kun je de champignons erin laten zitten)

Kruid de parelhoenfilets met peper en zout. Verhit de olijfolie en bak de filets aan beide kanten goudbruin. Snijd de gekonfijte gember en citroen fijn en smeer hiermee de huidkant van de filets in. Leg de parelhoenfilets in een ovenschaal en bak ongeveer 15 minuten in de oven. Haal ze uit de oven en laat ze 10 minuten rusten onder aluminiumfolie. Warm intussen de saus op en klop die eventueel luchtig met een staafmixer. Snijd parelhoen filets schuin doormidden en schenk er de kokos-limoenbladsaus over.

YVONNE VAN KASTEREN

ZOETE DRUIVENSALSA

MET CITROENSORBET

1 citroen, schoongeboend
250g pitloze druiven
2 eetlepels gembersiroop
2 eetlepels walnoten, grof gehakt
1 zakje vanillesuiker
Gedroogde gemalen Chilipeper
Citroensorbetijs

Gele schil van de citroen dun raspen. Citroen uitpersen. Druiven wassen, droogdeppen en in vieren snijden. Schep de druiven met de geraspte citroenschil, gembersiroop, walnoten en vanillesuiker door elkaar, breng op smaak met citroensap en een beetje chilipeper.

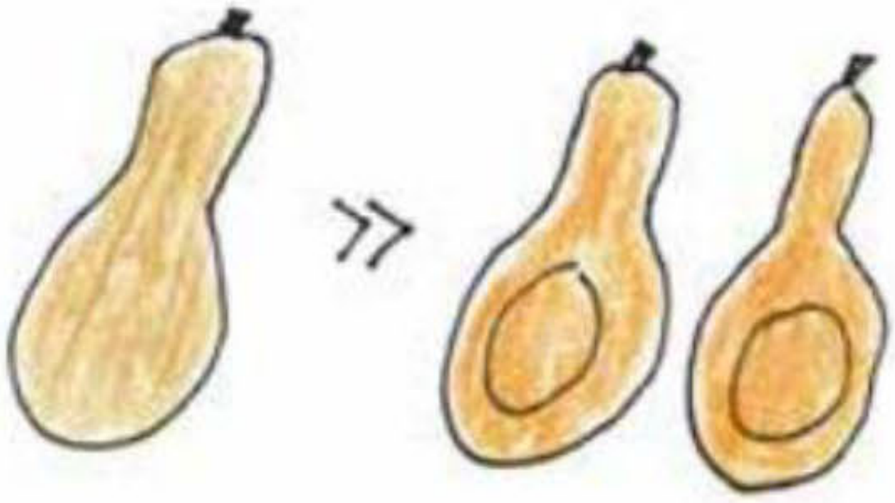
Minimaal 30 minuten laten staan.

Schep een bol citroensorbetijs op een bordje of in een bakje, schep de salsa ernaast/over.

MARIJKE GANTVOORT

3 ingredienten pompoensoep

flespompoen, bouillonblokjes, peper / kerrie / groene kruiden

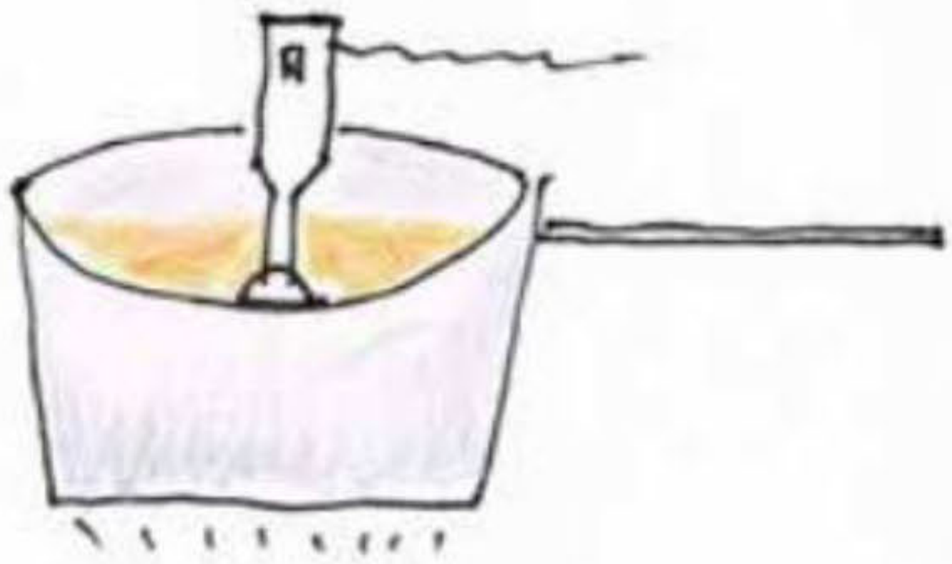


snij pompoen overlangs door
en verwijder pitten

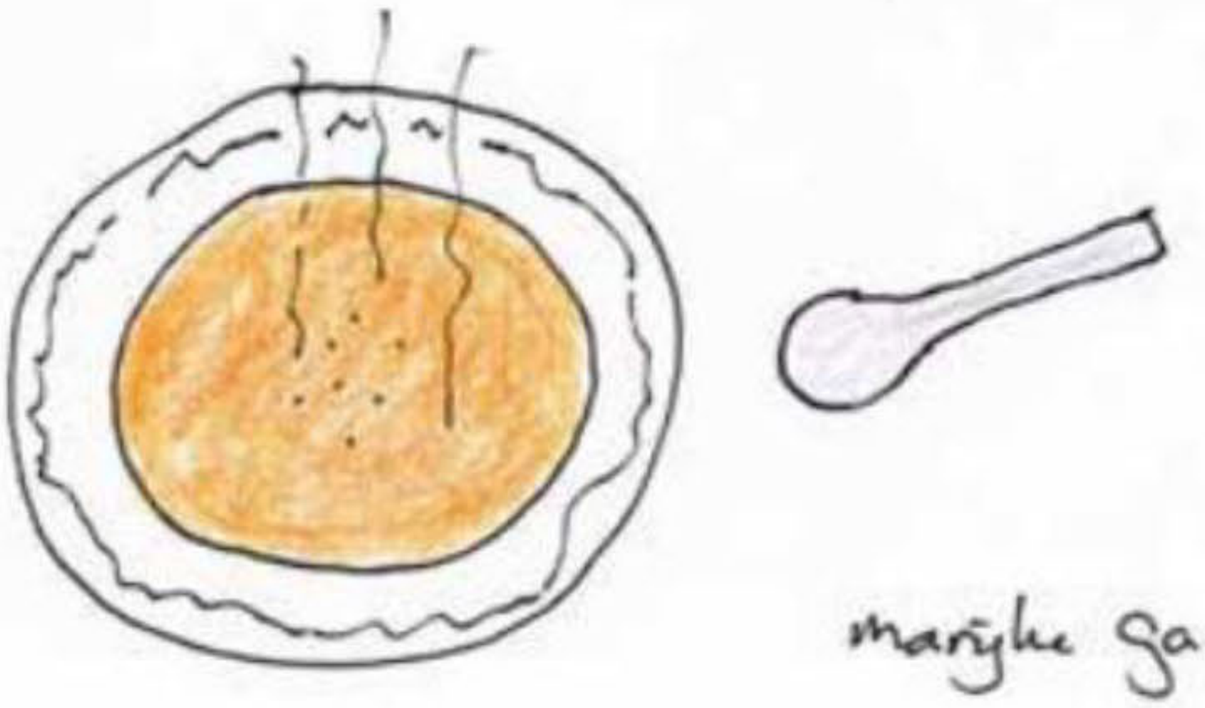
leg in ovenschaal in klein laagje water
bak ±45 min op 160 graden

schep (afgekoelde) pompoen uit schil in pan
voeg ½-1 liter water en 1-2 bouillonblokjes toe, kook even

pureer met staafmixer



peper, kerrie of groene kruiden toevoegen naar smaak



marijke gaasbeek

HANS VAN BEURTEN

BOEUF BOURGUIGNON

EEN HERINNERING

Lieve Franca,

Onderstaand schreef jij in 2010, toen Johannes Bosboom zo gastvrij onze Heemstede – reünie wilde hosten:

Super! de meisjes zullen hun best doen met... special bitterballs... corgettebloemen met vulling. Boeuff Bourgignon met de benodigde toebehoren! De kazen voor die o zo supere port en voor de zoet bek (zoals mijn vader zou zeggen) nog een merinque plus!

Wellicht komt er nog een licht soepje tussendoor! Wij zijn om 13.00 uur aan de slag dus al we nog moeten voorproeven....

Het was natuurlijk niet alleen die Boeuf Bourguignon die de avond zó onvergetelijk maakte, het was alles te samen. Maar wat ik mij, als initiator van die editie van onze traditionele reünies, nog specifiek herinner is dát, wat ik al zo vaak van jou had mogen proeven, namelijk: jouw aanstekelijke enthousiasme, jouw overrompelende liefde naar allen die jij liefhebt en jouw jaloersmakende energie waarmee jij het leven benadert. Was ik maar, in de verste verten, zoals jij....

Véél liefs en nog véél meer sterkte,

Hans van Beurten

HESTER VAN DAPPEREN
THORVALD BASTIAANS

PORTUGESE

GARNALEN STOOFPOT

800g grote rauwe garnalen (30/40) - vers of bevroren
2 uien
2 rijpe tomaten
1 rode paprika
2 teentjes knoflook
1/2 kopje witte wijn
een scheut pari piri
Olijfolie en zout naar smaak
1 klein blikje kokosmelk of 1/2 groot blikje

Schil de garnalen, houd 6 ongepelde garnalen apart om te gebruiken als garnering. Begin met de basis de van de Stoofpot, met een scheutje olijfolie, een laagje van gesneden ui, paprika en tomaat en 1 teentje knoflook, als basis. Leg hierop een deel van de gepelde garnalen en bedek dit met een nieuwe laag van de ui, knoflook, tomaat en paprika. Voeg het zout en de witte wijn, de piri piri en de rest van de olijfolie erbij. Tot slot, dek het af met kokosmelk en de 6 ongepelde garnalen. Sluit de Cataplana en zet het op een hoog vuur. Als het kookt, de temperatuur temperen. Stoof dit ongeveer 20 minuten. Open voorzichtig, zodat de de stoom kan ontsnappen, serveer met salade en basmatirijst en stokbrood.

MARK VERMEER

De ode aan de aardappel

De aardappel heb ik lief daar hij,
Strevend naar volkomen rondheid,
Altijd ânders rond is,
En oogjes heeft
Als van een blindgeboren diertje.
Ik heb hem lief daar hij, zo lekker,
Door de Groten wordt miskend;
Daar zijn kruid zo lelijk
En zijn bloem zo onaanzienlijk is,
En vooral daar hij
(Alsof hij wist dat hij in vrouwenhand
Belandt)
Bescheiden en beschaamd
Zijn klootjes
Verborgen houdt onder het zand.
('Piet Paaltjens')

PUREE

ROBUCHON

1 kilo vastkokende aardappels
250 gram boter
100 gram melk
Zout
Peper
Snuf nootmuskaat

1. Was de aardappels (met schil) grondig
2. Zet op in koud water met wat zout; aardappels bijna onder water.
3. Zodra het water kookt een deksel op de pan en zachtjes gaar koken
4. Giet af; pel de aardappels wanneer deze nog lauwwarm zijn (gaat makkelijker)
5. Pers de aardappels bij voorkeur door een aardappelpers of pureer met een fijne stamper
6. Doe de puree terug in de pan en laat een weinig droogkoken.
7. Voeg 125 gram zachte boter toe en klop deze met de roestvrijstalen garde (!) er stevig door
8. Voeg de warme melk toe en klop deze er opnieuw stevig door.
9. Voeg de rest van de boter toe door deze door de puree heen te spatelen.
10. Breng op smaak met zout; eventueel een weinig peper en een snuf geraspte nootmuskaat.

Lekker bij een gebraden kippenpootje, 3 eetlepels puree volstaat!

LIEVE FRANCA

Bepakt en bezakt arriveerden wij - ergens in 2004 - bij de boot naar Newcastle. In tijden die mij nu onvoorstelbaar lijken, monsterden jij en ik met pakweg 80 collega's van ABNAMRO aan voor een 'leiderschapsreis' naar Noord-Oost-Engeland. Kosten noch moeite werden gespaard om ons allen op een veilige manier naar de overkant te krijgen. Dat bleek geen sinecure, want de Westerstorm op zee bracht het mentale aspect bij veel deelnemers aan het wankelen. Groen en geel verliet de één na de ander de conversatieruimte om het ruime sop vanaf de reling te bekijken... Zoniet Franca, het hoofd koel, altijd alert en geïnteresseerd. Dit was voor mij het eerste gedenkwaardige moment, dat wij samen optrokken en elkaar als collega's leerden kennen. Een herinnering die ook op de gevoelige plaat werd vastgelegd op Hadrien's Wall (helaas een voor mij onvindbare foto tussen alle andere kiekjes thuis!).

In de jaren erna, hebben we veel en intensief met elkaar samengewerkt en werden we van collega's - gelukkig - vrienden. Mijn allerbeste jaren bij ABNAMRO waren de jaren, dat ik voor jou mocht werken. Ik voelde mij immer gesteund in een voor mij soms vreemde omgeving en ervaarde een toegekende vrijheid waarin ik optimaal kon gedijen.

Jouw vertrek bij ABNAMRO - zo heb ik dat ervaren - viel jou zwaar. Ondoorgrondelijke processen, het gevoel van afwijzing na al die jaren loyaliteit, het gedwongen worden om nieuwe, zakelijke horizonnen te verkennen. Het viel misschien niet mee, maar je hebt jezelf er met opgeheven hoofd doorheen geslagen. Jouw basis thuis was daarbij meer dan solide.

Bij Goof thuiskomen en een kwispelende Fusca, dat is gronden zonder opsmuk! De foto's die de laatste maanden op Facebook passeren, bevestigen jullie liefdevolle "thuis" en een enorme genegenheid naar elkaar.

Wij hebben elkaar de laatste jaren onregelmatig gezien en dat vind ik oprecht jammer. Maar de keren dat wij elkaar opzoeken, pakken we de draad net zo makkelijk weer op. Vriendschap met jou staat gelijk aan sterk onderling vertrouwen, warmte, mooie gesprekken, oprechte interesse, lekker eten en drinken en gezelligheid.

Ooit hadden we het plan om onze kookkunsten naar een hoger plan te tillen ;-) De uitnodiging van Johnny en Thérese Boer lag al op de mat, maar zelfs in Sterrenland is het soms crisis: het werd afgeblazen door te weinig inschrijvingen, waardoor we weer stevig met beide culinaire benen op de grond kwamen.

En dat, lieve Franca, lijkt mij ook voor Goof een mooi uitgangspunt: Puree Robuchon, een handgeklopte, luchtige, klassieke, eenvoudige én calorierijke basis.

En Garde!

Met liefhebbende groet,

Mark

MARIANNE TIJSSEN EN KAREL NEUKIRCHEN

Lieve Goof en Franca,

In de afgelopen bijna 30 jaar hebben we veel, heel veel gedeeld met elkaar. Eigenlijk hebben we 'gewoon' onze levens gedeeld. Als vrienden en op het werk, dik verweven. Daar hoort lief bij en leed. Te veel om op te noemen, maar we gaan het proberen: werken op de Dam, Franca's eerste, tweede en derde gevecht tegen kanker, Karel altijd als eerste op bezoek, Koninginnedag op de Prinsengracht, intrek in huis aan Prinsengracht waarbij Karel samen met o.a. Joost het huis van een houten vloer voorziet (niet geheel oncontroversieel), concerten (soms met Trijs erbij), werken op het Projectburo en tussendoor vliegen naar Lissabon, Goof's vertrek bij Heineken, de verbindende factor toen onze relatie op springen stond, ontelbare 'off sites' samen, veel telefoneren met Karel vanuit Brazilië, jullie huwelijk, samen naar Parijs om een horloge te kopen, samen de Vijzelstraat leiden, samen Sales Management, getuige bij ons huwelijk, overlijden van ouders, samen vele malen naar Nelly, Nietzsche lezen met Marie Jose, samen praten over IMT en vertrek bij IMT, huilen over wel of niet bij ABN weggaan van zowel Franca als van Marianne, samen op vakantie naar Frankrijk, overlijden van Jan, samen GIF met alle opties bespreken 's ochtends vroeg op kosten van de ABN, de Kinderbank, nieuwe huizen in Amsterdam en Haarlem.....Kortom: lachen en huilen, genieten van elkaar, met recht een leven delen!

Nu het recept. Het zijn er twee. Wij kunnen veel, maar koken is niet onze forte. En het zijn twee recepten omdat Karel niet deel kan zijn van het eerste 'recept'.

ULTIEME FRIKANDEL

OF EEN HELE SNELLE PASTA

De ultieme frikandel

of

Pasta

Courgette

Diepvriesgarnalen

Provençaalse kruiden

De Ultieme Frikandel

Heel soms, maar altijd als we vonden dat we het verdiend hadden gingen Franca en ik voor de 'vetklep', het liefst een Frikandel Oorlog. Graag nodig ik Goof dan ook te allen tijde uit om met mij en route te gaan om, op momenten dat jij vindt dat je het hebt verdiend, op zoek te gaan naar de Ultieme Frikandel. Ook al ben ik geen vleeseter, van een goede frikandel zal ik altijd blijven genieten.

Heel Snelle Pasta

Karel kookt door de weeks altijd; hij kent zo'n tien snelle gerechten. Favoriete recept is het 'Margriet hapje'. Margriet is de buurvrouw in Santpoort, waar Karel veel maaltijden bij elkaar scharrelde. Het 'Margriet hapje' staat boven aan zijn lijst omdat dit wel heel snel klaar te maken is.

Pasta (tagliatelli), courgette, diepvriesgarnalen en Provençaalse kruiden. Het cruciale zit in de soort diepvries garnalen: rauw, gepeld en vooral zo min mogelijk zout erin (dus niet die van ah). Maak pasta zoals voorgeschreven, courgette wassen en in kleine vrij dunne stukjes snijden (inclusief groene buitenschil), in wok olijfolie, circa 8 à 10 diepgevroren garnalen in de wok gooien, du moment dat de garnalen beginnen te krullen courgette erbij voegen. Tijdens garen van courgette de Provençaalse kruiden toevoegen. Klaar!

KIKA EN LOUK

Een sentimental journey, **GEVULDE PAPRIKA'S**, precies zoals toen, de eerste keer dat Kika voor Louk kookte... Dit gerecht omdat wij eeuwig dankbaar zijn voor Goof's bijdrage aan de 'making van onze match'!

Voor 2 personen

2 rode paprika's
Uitje
Teen knoflook
Grote bak champignons
Half pond rundergehakt
Kaas
Klein bekertje crème fraîche
Worcestershiresaus

Paprika's halveren en kort koken
Champignons snijden en lekker bruin bakken
Dan knoflook en uitje + gehakt bakken
Mengen met champignons, crème fraîche en flinke scheut worcestershiresaus
Paprika's vullen met dit mengsel, kaas erover en in oven totdat kaas is gesmolten.

Lekker met rijst en frisse groene sla

Lieve Franca en Goof,

Het is altijd fijn jullie te zien. Jullie brengen de hogere vormen van 'samenleven' op verschillende manieren in de praktijk, met grotere en kleinere groepen familieleden en vrienden en vooral ook met z'n tweeën; een bron van inspiratie voor iedereen om jullie heen!!

PAUL BROMBERG & JOHANNEKE DE VRIES

Franca:

Ik heb Franca echt leren kennen in de tijd dat wij samen in de Bijstand zaten. Het is geen geheim dat wij enige tijd meer dan gewoon vriendschap voor elkaar voelde. In de loop van de tijd heeft dit zich ontwikkeld tot een bijzondere en dierbare vriendschap die zich ook heeft uitgebreid tot een vriendschap met Johanneke en Goof.

Franca is voor mij echt WYSYWIG (what you see is what you get). Ze durft voor haar mening uit te komen, loopt niet achter iedere mode trend aan en is eerlijk en integer. Ze is altijd oprecht geïnteresseerd en begaan met ons en onze kinderen (en dat geldt voor al haar vrienden en familieleden). Ik heb veel mooie herinneringen aan de bbq's in Woubrugge, etentjes in Amsterdam of Den Haag. Ik herinner me ook nog goed hoe ze tegelijkertijd teleurgesteld maar ook blij voor ons was nadat wij in het geheim getrouwd waren – daar was ze zo graag bij geweest.

Wij delen een ervaring met, en liefde voor Brazilië – waar ik naar toe ging toen Franca met leukemie in het LUMC lag. We zien of spreken elkaar niet wekelijks maar onze band is diep en intens. Wij zijn blij en dankbaar haar als vriendin te hebben.

Paul Bromberg en Johanneke de Vries

3-6-2017

ZOETE AARDAPPEL

SPINAZIE STAMPPOT

Ingrediënten (2 personen):

twee zoete aardappelen.
100 gram verse spinazie
100 gram harde geitenkaas
een hand gehalveerde walnoten
een klein potje (half) zongedroogde tomaatjes
en natuurlijk peper, zout en wat olijfolie.

Bereiding:

Schil de aardappelen en snijd ze in grove stukken.

Breng wat gezouten water aan de kook en kook de aardappelen tot ze zacht zijn, waarschijnlijk zo'n 25 minuten.

Terwijl de piepers staan te pruttelen, snijd je de spinazie en de tomaatjes in reepjes en de geitenkaas in blokjes. Zet even weg.

Zet een droge koekenpan op het vuur en rooster de walnoten in een hete pan zo'n drie minuten totdat ze beginnen te kleuren.

Zodra de aardappels zacht zijn (prik er maar even in met een vork) giet je ze af, maar bewaar je wel een scheutje van het kookvocht.

Prak de aardappelen nu met een stamper of vork, en maak smeuïg met een scheutje kookvocht en een flinke scheut olie. Je kunt ook de olie uit het potje van de tomaatjes nemen, lekker kruidig!

Meng nu de spinazie, tomaatjes en geitenkaasblokjes door de gestampte aardappelen. Breng eventueel op smaak met wat zout en peper.

Maak af met de walnoten en... geniet!

TAMARA EN RUDOLF BIJLEVELD

Vakantie Tip: Marrakech!

Lieve Franca en Goof, als jullie samen in de toekomst iets leuks met elkaar willen doen dan dan kunnen wij jullie 'Riad Swaka' in Marrakech echt aanbevelen. De afgelopen periode denken wij veel aan jullie en zien met bewondering, hoe jullie jullie plan trekken om zo goed mogelijk met de ziekte kanker om te gaan. Wij komen zeker nog aanschuiven aan jullie tafel. Mooi om te realiseren hoe Kompanen er voor elkaar kunnen zijn!

Heel veel liefs van Tamara en Rudolf.

'DORADE- BIJLEVELD'

HOMEMADE!

3 flinke Dorades voor 6 personen

2 citroenen, 3 tenen knoflook

peterselie en rozemarijn.

Olijfolie, zout en peper

1. Snij de citroenen in schijfjes. Plet de knoflook. Ris de rozemarijn. Pluk en snij de peterselie fijn.

2. Meng de knoflook, rozemarijn en peterselie. Vul de buikholte van de dorade met het kruidenmengsel en wat stukken citroen en bestrooi de vis met een beetje peper en zout.

3. Pak een met bakpapier beklede ovenschaal, leg de vis erin en schenk een scheutje olie erover.

4. Leg onder de kop en staart een schijfje citroen, dan verbrandt de vis niet.

5. Zet de Dorades zo'n 20 minuten in de oven (180 gr.).

BARTO EN BRIGITTE

Lieve Goof en Franca,

Wat hebben wij genoten in Mallorca afgelopen oktober met elkaar. Heerlijk gefietst, gewandeld, gekanood en heel erg veel bijgepraat over de afgelopen jaren waarin we elkaar veel te weinig hebben gezien. Jullie druk in het buitenland en met de carrières en wij druk met onze kinderen. Gelukkig is onze vriendschap zo goed dat dit helemaal niet uitmaakt hoe vaak je elkaar ziet en spreekt. Delft is toch wel een mooie basis van onze vriendschap. Wat hebben we daar ook genoten met en van elkaar.

Wat we hebben ontdekt in Mallorca is dat we dezelfde passies delen. Koken en lekker eten is er daar 1 van. Bovenstaand recept hebben we volgens mij niet gemaakt, maar het is wel lekker denk ik...

GAZPACHO

KOOKWORKSHOP RECEPT #1

400 gr. Tomaten
1 rode peper
1 komkommer
1 ui, middel groot
1 teentje knoflook
6 lepels olijfolie
1 theelepel azijn
zout

Doe alles in een foodprocessor en voeg 1 glas water toe. Zeef de mix en maak op smaak met zout, olijfolie en azijn. Zet minstens een uur in de ijskast voor gebruik.

SPANISH TORTILLA

KOOKWORKSHOP RECEPT #2

400 gr nieuwe aardappels
1 zoete ui
5 eieren
olijfolie
zout

Schil, was en snijd de aardappels, schil de ui en snijd in smalle rondjes. Bak eerst de aardappel en daarna de ui in veel olie op middelhoog vuur totdat de aardappels zacht zijn (ca. 25 min. En op inductieplaat standje 7) Haal de pan van het vuur en laat de aardappels/ui mix uitlekken op keukenpapier

Mix de eieren in een bak en doe er zout bij. Doe hierna

BARTO EN BRIGITTE

Vervolg-

Samen hebben we Mallorca leren kennen aan de hand van een door ieder verzonnen activiteit. Jouw plan Franca, was om te koken in de hoofdstad. 's Ochtends vroeg moesten we ons melden bij de kok en begonnen we met een bezoek aan de verse markt in de stad. Heerlijke vissen, prachtige groenten en fruit, de plaatselijke bevolking aan het ontbijt, de typische Mallorcaanse producten. Alles werd voorzien van een praatje door de kok en hier en daar werd er geproefd. Een hele leuke manier om een eiland zo te leren kennen.

Butifarron = scherpe worst

Sobrassada = gevulde blaas met varkensvlees, met paprika, peper en zout

Suquet de Sobrassada = op toast of als saus (in een pan opwarmen met rode wijnazijn en honing)

Sailor crackers= toastjes met weinig gist, zodat ze lang goed blijven op zee

Galletes Goridemuro (bestellen op www. goridemuro.com of op www.fetasoller.com voor meer producten uit Mallorca)

KOOKWORKSHOP VERVOLG RECEPT #2

de uitgelekte mix van aardappel en ui erbij. (A) Doe olijfolie in een pan en warm het vuur. Doe de mix (A) in de hete pan en laat koken tot de bodem goudbruin is. Draai het geheel om (met behulp van een bord) en laat de bovenkant nu goudbruin worden.

Als je voor meer mensen dit recept wilt maken dan is de vuistregel: 1 vuist aardappels per persoon en het aantal personen aan eieren plus 1. Doe alles in een foodprocessor en voeg 1 glas water toe.

Zeef de mix en maak op smaak met zout, olijfolie en azijn. Zet minstens een uur in de ijskast voor gebruik.

MIXED PAELLA

KOOKWORKSHOP RECEPT #3

5 st. grote garnalen	Kook de mosselen in een pan
sprieten eraf knippen	Bak de grote garnalen in een paella pan met olijfolie
300 g calamaris in	tot ze licht gebruind zijn.
streepjes gesneden	Leg de garnalen apart op een bord.
300 g mosselen	Herhaal dit met de kip en het varkensvlees.

BARTO EN BRIGITTE

KOOKWORKSHOP VERVOLG RECEPT #3

200 g kip stukjes

200 g varkensvlees stukjes

½ ui geschild en in kleine stukjes gesneden

80 g Rode peper

240 g ronde rijst

1 l vis stock (sofrito)

1 ui, 1 paprika en tomatensaus met

½ theelepel zoete paprikapoeder en

500 g vissenkoppen en graten met 1,2 l water, 30 min laten koken

2 theelepels tomatenpuree

Saffraan

Olijfolie en zout

Fruit in dezelfde olie de rode peper, de ui, de calamaris en de tomaat voor 6 a 7 min. Doe 2 eetlepels olie en de saffraan erbij.

Doe het vlees en de ongekookte rijst in de pan erbij, op matig vuur en doe er de kokende vis stock erbij. Roer niet meer in de pan. Laat 5 min koken op hoog vuur en matig dan het vuur voor 15 a 20 min. Doe er vlak voordat de rijst gaar is, de garnalen en mosselen op, zo decoratief mogelijk.

Als jullie willen weten hoe je de calamaris schoonmaakt, dan heb ik een filmpje hoe Franca dat doet, ter ondersteuning! Maar het ging als volgt: eerst knijpen om de mond eruit te halen, dan de benen eraf snijden en de pocket leeghalen. Daarna het vel van het lichaam stropen door het mes in de pocket te zetten. Tot slot de pocket overlangs doorsnijden en reepjes maken. De benen kunnen ook worden mee verwerkt.

We eindigden deze kookworkshop met een heerlijke en erg makkelijk te maken creme brulee, maar dan de spaanse variant:

BARTO EN BRIGITTE

Vervolg-

Het was een geweldige week met naast de bovengenoemde passie, een (hernieuwde) kennismaking met het bridgen, een fantastische fietstocht, een hele spannende wandeltocht, een mislukte, maar toch hele gezellige wijnoogst/proeverij , kortom een week om nooit te vergeten. Heerlijk om dit met elkaar te hebben gedaan.

Dikke zoen,

Barto en Brigitte

CREME CATALAN

KOOKWORKSHOP RECEPT #4

600 g volle melk
80 r. Suiker
20. g maïsmeel
4 eigeel
Citroenschil
2 kaneelstokken

Doe de melk met de kaneelstokken en de citroenschil in een pan en breng aan de kook op een laag vuur.
Mix met een garde het eigeel, de suiker en de maismeel tot een goed lichtgeel mengsel.

Als de melk aan de kook is haal je de kaneelstokken en de citroenschil eruit. Dan meng je de gele mix van eigeel etc. met de melk en zodra het nieuwe mengsel kookt, haal je de pan van het vuur af. Blijf goed roeren totdat de mix dik is geworden.

Doe de mix in kommetjes en zet koud in de ijskast voor minimaal 1 uur.

Vlak voor het opdienen strooi je er suiker overheen en laat je deze langzaam bruin worden met een brander.

HARRIET BAKKER

Lieve Franca, tijdens het maandelijkse koken bij de cuisine heb ik je leren kennen. Al weer jaren geleden. Jij bent altijd zeer relaxed als we ingewikkelde receptuur krijgen en stelt altijd kritische vragen als dat nodig is.zo ook in werksituaties en onze gezamelijk salesavonturen. Lekker eten en mooie gerechten loopt als een rode draad door alles. Zelfs tijdens de trainingen over werkgeluk nam eten een zeer belangrijke plaats in. Een van de allerleukste dingen aan jou vind ik je lach en ook je onuitputtende lieve belangstelling, interesse en humor. Een paar belevenissen die bij mij op het netvlies staan: de cursus in Kopenhagen waarbij Fennande, jij en ik tijdens een enorme regenbui op een terras ons eten onder de tafel hebben opgegeten, samen in de airbnb in een te klein tweepersoonsbed hebben geslapen, één grote gezelligheid met jou. Je tomeloze energie, opgeruimde en positieve houding zijn een grote inspiratiebron voor mij. Je bent een prachtmens en ik hou van jou.

STEVIGE PASTA

MET AUBERGINE EN RADICCHIO

1 grote aubergine in blokjes gesneden,
1 middelgrote radicchio (fijn gesneden),
1 fijn gesneden ui,
4 Toscaanse venkelworstjes (ontveld)
2 ons Stracchino kaas en korte stevige pasta.

Aanrader is om bovenstaande ingrediënten bij Casa del Gusto in de Kerstraat 121 Amsterdam te kopen bij Gianni en Gessica Bordini. Zij reizen een aantal keren per maand naar Italië en kopen rechtstreeks in van kleinschalige biologische boeren. Met passie en enthousiasme vertellen zij over hun producten.

Bereiding:

De blokjes aubergine en ui fruiten en de ontvelde venkelworst bakken als gehakt. Als het gehakt goed gebakken is, voeg je een plens witte wijn toe en laat je het een beetje inkoken. Dan de stracchino kaas er doorheen roeren. Op het allerlaatst doe je er de fijngesneden radicchio doorheen.

Korte stevige pasta al dente koken en de pasta en het gehaktmengsel door elkaar scheppen. Eventueel met parmezaan serveren en flink wat peper. Gaat goed samen met stevige rode wijn en bijvoorbeeld een groene en/of venkelsalade.

MILEE HERWIJER

VLEESSCHOTEL

EEN SOORT BOBOTI

2 Uien

Olie

Pond gehakt (niet te vet)

1 el kerriepoeder

1 el tomatenpuree

2 el abrikozen jam

2 el rozijnen

2 sneetjes witbrood

Peper

Zout

Basilicum

Majoraan

1 ei

1 kopje melk

Eventueel

Rijst

Komkommersalade

- Oven voorverwarmen 175 graden
- 2 fijngehakte uien goudgeel bakken in een scheutje olie, pond gehakt (niet te vet) erbij en bruin bakken
- 1 eetlepel kerriepoeder,1 eetlepel tomatenpuree, 2 eetlepels abrikozen jam
- 2 eetlepels rozijnen toevoegen en doorroeren.
- Als je het smeuïger wil kan je meer tomatenpuree, jam doen.
- 2 sneetjes witbrood in blokjes snijden en toevoegen. Peper en zout naar smaak toevoegen en wat basilicum en majoraan.
- In ovenvaste schotel
- 1 ei+ 1 kopje melk klutsen en dat erover gieten
- ca. 30 minuten in de oven
- Lekker met rijst en komkommersalade

Franca, al 35 jaar een dierbaar persoon in mijn leven, dat zal altijd blijven:

'living with someone who is not there...'.

Zoveel leer ik van je Franca: elke dag even stilstaan bij 3 fijne momenten, bewust in je leven bijzondere dagen, gebeurtenissen toevoegen.....

Franca je hebt diepe belangstelling voor mensen, voor mij. Ook als je het zelf moeilijk hebt. Je luistert, je hoort wat er speelt. En je geeft raad, wijze woorden, maar zeker ook raak en kritisch commentaar. Je neemt er tijd voor. Daarin combineer je verstandig, analytisch denken met een enorme hoeveelheid mensen kennis en liefde. Dat was voelbaar in je verhalen over Goof, zijn zakelijke perikelen, je familie, je commentaar tijdens club etentjes. Je gesprekken met mij.

Je kijkt, observeert, maakt het bewust mee. En dan geniet je, ga je in gebeurtenissen op. Waar wij mee worstelen soms in het dagelijks leven laat jij zien hoe het moet. Een mooie vrouw, goed gekleed, stralende lach, en je heldere stem : 'tralalalala...!'

Franca is erbij.

Nu werken we samen voor het Gasthuis van het AVL waar je bestuurdlid bent en ik je als professional aan het werk zie. Ook hier de combinatie van logisch verstand, heldere lijnen, het project fijntjes sturen en organiseren gecombineerd met liefdevolle passie. Je hebt een goede smaak, dat helpt en is zeldzaam (we zien het terug in je huis). Aan de vergadertafel schakel je naadloos over van een verslag van je ziekte naar de inhoud van het project.

We gaan er wat moois van maken.

Milee Herweijer

FRANCA'S RRISOTTO

Ik stel me voor dat de vijf in de klok zit. Goof en Franca al klessebessend, kroelend en kibbelend de avond tegemoet. Met Foesj beneden hele gesprekken voeren. Een onopgevoede teckel begeleiden kost bij jullie immers veel gesprek met de hond. Die uiteraard met hele andere dingen bezig is. De stem van Franca hoor ik met die gezellige, voor in de mond rollende, R. Goverrt Meyer.

Franca's stem is warm, vol liefde, maar soms ook met een scherpe toon, dat je er maar niet teveel tegenin moet gaan. Zeker als koken en eten in de buurt komt. Wordt met een grapje verzacht, maar de boodschap is duidelijk. En Goof antwoordt wat traag, jaa.. Franc.. Franca's stem is kenmerkend en goed geoefend.., Franca's stem is dapper en vrolijk. Met heel veel tonen. Soms uitbundig, maar toch keurig. Ik denk dus aan de stem van Franca als ik aan eten denk.

Wij (jaarclub Lediedee) vinden Franca met koken best streng. Toen wij naar Sint Maarten gingen besloten we vooraf altijd uit eten te gaan (zonder dat Franca het wist uiteraard), zodat we geen kookstress zouden hebben.. ...eerlijk is eerlijk, als er een 21 diner gekookt moet worden voor één van de kinderen, dan wordt Franca gebeld..

Franca maakt eten tot een feestje. En Goof heeft dat omarmd. Zorg, toewijding en liefde voor het 'tafelen' . De borrel, de hapjes, de gedekte tafel, de heerlijke gerechten op elkaar afgestemd. Een beetje kunst. Alles gericht op het hebben van een heerlijke ontspannen avond met veel gesprekken, gevoed door de sfeer en het eten. Verwennerij als bodem voor een goed gesprek. Serieus, onzin of heel veel lachen.

Dan komt Amsterdam in mijn gedachten langs. Waar we zo lang zo dichtbij elkaar hebben gewoond. De stad en buurt waar we van houden. Aan de lichtjes zien of jullie thuis zijn. Even roepen vanaf de straat. De lange eettafel aan het raam. Niet vreemd, dat (bijna) jullie enige eis bij een nieuw huis was of de tafel er wel inpaste.

Bij eten met jullie denk ik ook aan verre landen. Een tunasalade in ons tentje in Venetië, het vele vlees in Portugal, goedkope maaltijden in Indonesië, American food in the US, bonenontbijt in de Panthanal, kamelenhaar in Egypte, maaltijd 1 in Delft, 'gojabonen' op Sint Maarten.

Gesprekken, die geen einde hebben. Delen hoe we door het leven gingen, gaan en willen gaan, dat alles in de context van dat hele gezellige, vertrouwde. Woorden zijn een slecht vervoermiddel om die waarde voor mij juist te duiden. Ik ben dankbaar voor alles wat we hebben gehad en elke dag die komt.

Als ik jarig ben en het eten mag kiezen en Franca zou koken, dan zou ik Franca's rrisotto kiezen.

Niet beginnen voordat alles op tafel staat, 'he dat vind ik nou ongezellig'. Godelieve Gerritje, je zal maar in Heemstede opgegroeid zijn.

Liefs Dorine

WANDA PETERS

@Goof, je zult het echt niet vergeten: Franca is toegewijd, serieus, georganiseerd, analytisch, zorgzaam, liefdevol, empathisch, vindingrijk, een doorzetter, zelfstandig, geduldig, ondersteunend, ze houdt je een spiegel voor, opbouwend kritisch, vergevingsgezind, een verbinder, een moderator, speels, sportief, mooi, sterk, verdraagzaam, betrokken, dapper. En dat zijn nog maar de eerste 24 positieve eigenschappen die in mij op komen als ik even goed aan Franca denk.

FISH PIE

À LA ALAN

Ingrediënten:

(aan hoeveelheden doe ik niet, hangt van het aantal eters af toch? Gewoon logisch nadenken)

witte vis (kabeljauw)

gerookte zalm

garnalen

boter en/of zure room

melk

bloem

aardappels

witte wijn

peterselie,fijn geknipt

zout en peper

Uit het handgeschreven boekje Fast and/or Fabulous Recipes for Wanda dat ik kreeg van mijn neef Alan nadat hij enkele maanden bij ons had gewoond terwijl hij in Leiden studeerde. Erg fijn recept als je gasten hebt, want je maakt het van tevoren, evt.zelf dag van tevoren, en zet het gewoon op tijd in de oven, sla erbij, klaar. En lekker natuurlijk.

- Kook de vis in melk tot gaar. Bewaar de melk.
- Kook intussen ook de aardappels gaar. Giet ze af.
- Stamp de aardappels met een deel van de vissige melk, een beetje boter en/of zure room, zout en peper.
- Maak een roux/béchamel saus van boter, bloem, de rest van de vissige melk en witte wijn, peper en zout.
- Doe de helft van de peterselie door de roux.
- Leg de gare stukken vis op de bodem van een ovenschotel.
- Leg plakken gerookte zalm tussen/over de witte vis.
- Verspreid garnalen over de witte vis en zalm.
- Doe de roux over de vis.
- Doe de rest van de peterselie over de roux.
- Doe de aardappelpuree bovenop.
- 30 minuten in de oven op 200 graden (als het gerecht helemaal is afgekoeld langer in de oven).

LEN EN JAAP KERSTENS

BUTTERCUP SOEP

NET EVEN ANDERS

25 gram boter

2 uien

450 gram Buttercup-pompoen geschild, zonder zaad en in blokjes

1,2 liter kippenbouillon

225 gram aardappelen in blokjes

1 theelepel paprikapoeder

1,2 deciliter slagroom

Wat fijngeknipte verse bieslook

Nou zeg ik heb eerst eens even foto's gezocht. Zo leuk! Wij zijn echt heel vaak vakanties en weekenden samen weg geweest. Veel gezellige foto's gezien. Wij hebben nagedacht over makkelijke maar wel gezonde en gezellige recepten. We beginnen met een Buttercup soep omdat die net even anders is dan andere pompoensoep. En omdat je die zo lekker van te voren kan maken. Ik maak altijd veel en vries de rest in een lege cola fles of zo.

Voor 4 personen (Ik laat de hoeveelheden ingrediënten van de hoeveelheid pompoen afhangen. Maak dus meestal meer en vries het in):

1. Smelt de boter in een pan. Voeg uien toe en bak ze in circa 5 minuten zacht.
2. Voeg pompoen, bouillon, aardappelen en paprikapoeder toe. Draai het vuur laag, dek de pan af en laat alles ca. 35 minuten zachtjes koken tot alle groenten zacht zijn.
3. Zet de staafmixer in de soep en pureer hem glad. Roer de slagroom er door . voeg zout en peper toe en verwarm voorzichtig.
4. Roer vlak voor het serveren het fijngeknipte bieslook erdoor. Garneer elk bord met wat hele sprietjes.

LEN EN JAAP KERSTENS

THAISE

OMELET

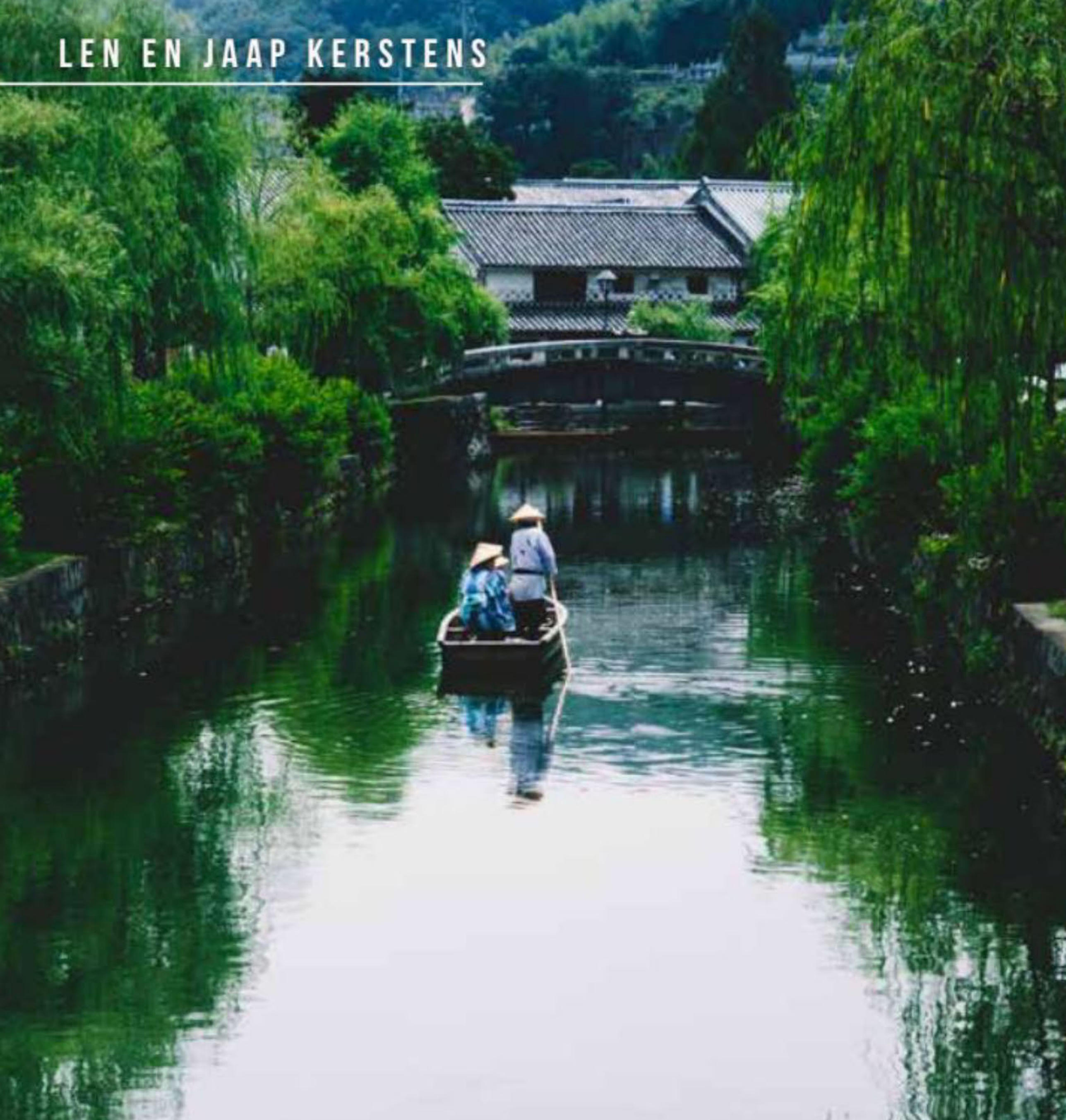
Voor 1-2 personen:

Plantaardige olie
1 teentje knoflook
1 kleine ui
1 kleine aubergine
(eventueel nog andere restjes groenten)
½ kleine groene paprika
1 grote gedroogde shii-take, geweekt, uitgelekt en in schijfjes
1 tomaat in blokjes
1 eetlepel lichte sojasaus
1 theelepel vissaus
½ theelepel suiker
¼ theelepel peper
3 a 4 eieren
Slabladeren, tomaat en komkommer ter garnering

En dan nu een Thais omelet met veel groente. Heel makkelijk om even te maken en toch heel gezond. Beetje rijst erbij! Klaar!

1. Verhit olie in een wok en bak de knoflook hierin 30 seconden op een hoog vuur. Voeg de ui en de aubergine toe en roerbak ze mee tot ze goudbruin zijn
2. Roerbak de blokjes paprika 1 minuut om ze zacht te maken. Roer de shii-take, de tomaat, de sojasaus, de suiker en de peper erdoor. Haal de ingrediënten uit de pan en hou ze warm.
3. Klop de eieren licht. (ik doe er altijd een beetje melk en vissaus door heen) Bak hiervan de omeletten.
4. Doe de omeletten ieder op een (verwarmd) bord. Schep de vulling in het midden van het omelet. Vouw de zijkanten naar binnen.
5. Garneer met de sla, tomaat en komkommer. Beetje rijst erbij.

LEN EN JAAP KERSTENS



AZIATISCH

GESTOOMDE VIS

Voor 4 porties:

8 lenteuitjes

8 gedroogde Shiitake's

1 stuk gember ca. 4 cm

3 teentjes knoflook

2 nestjes glasmie, gekookt

1kg zeebaars of zaagbaars, panklaar voorbereide hele vis

2 el arachideolie

4 el sojasaus of vissaus

1-2 tl suiker

4 el rijstwijn of droge sherry

Dit gerecht heb ik laatst gemaakt en het was een succes! Speciaal en lekker Aziatisch! En omdat we dezelfde ovens hebben voor jullie dus ook goed te maken.

1. De lente-uitjes schoonmaken en ver de lengte in kleine reepjes snijden. De helft van de uitjes in de stoombak met gaatjes leggen. Blancheren als volgt: Braadslede hoogte 1, kleine stoombak met gaatjes op het rooster hoogte 3, Stomen 100 °C. Bereidingstijd: 1-2 minuten. En even opzij zetten.
2. De paddenstoelen in een kom leggen, met kokend water overgieten en 15 minuten laten weken. Het water afgieten en de paddenstoelen fijnhakken.
3. De gember schillen en in zeer dunne plakjes snijden. De knoflookteentjes pellen en persen.
4. De pasta en paddenstoelen in de braadslede verdelen.
5. De vis afspoelen en droogdeppen. Met gember, knoflook en de rest van de lente-uitjes vullen en diagonaal over de mie leggen. Het vel met arachideolie bestrijken.
6. De sojasaus, suiker en rijstwijn door elkaar roeren en over de vis druppelen. Stomen op hoogte 2, 80 °C. 20-25 minuten stomen.

PETRONNE EN TJARD

Nossa Franca en Doutor Goof,

E a nossa alma alegra-se com seu sorriso, um sorriso amplo en humano como o aplauso de uma multidão.

En zo is het. We hebben elkaar leren kennen in Brazil en het behoeft geen geheim, dat we daar een fijne tijd hebben gehad. Onder het genot van warme muziek houden we van goed eten met elkaar, en genieten van de voorbereiding ervan. Door jullie intrinsieke zoektocht naar lekkers, wekt het geen verbazing dat jullie stiekem meer recepten proberen te ontfutselen. Meerdere keren hebben we mogen genieten van jullie kookkunsten, met een begin in Brazilië, in Zeeland met de crypto erbij , in Amsterdam, in Muiderberg en als laatste mooie nieuwe herinnering Turijn. Wij vonden de bovenstaande foto jammer genoeg met een duim ervoor. Zo tekenen wij jullie uit. Met veel smaak en aandacht bouwen jullie aan een diner en steevast geserveerd aan die prachtige lange tafel met versiering. Het mooiste is altijd om jullie daarbij te aanschouwen, en te horen. Bijna een voorstelling, met repetitie en heroverweging hardop. “Franc, weet je zeker dat wij dat eerst moeten doen? Nee Goof, dat eerst en dan het volgende pas.” Altijd tot het hoogste niveau opbouwend, alles in volle aandacht. Voor ons dient dit als metafoor ook voor hoe wij jullie gezelschap ervaren: oprecht, liefdevol, grappig, geïnteresseerd, verbindend, met oog voor detail en altijd zoekend naar meer diepgang.

Omdat wij daar nog lang geen genoeg van hebben, dachten wij een receptje vrij te geven voor vermoeide en hongerige geliefden, die op krachten willen komen, willen worden verleid door de herinnering. Naar verluid zit het vol zinnenprikkelende ingrediënten. Met geur en smaak zet je elke herinnering vast. Voor nu en voor iedere volgende keer. Enne, als je het samen maakt, wel elkaar aansporen en verbeteren he?!

TAGLIATELLE

MET ARTISJOKKEN

250 g tagliatelle
1 kop artisjokkenbodems
2 gegrilde paprika's
60 g zachte geitenkaas
6 ontpitte grote olijven
¼ kop pijnboompitten
2 grote rijpe tomaten
1/3 kop olijfolie
hand verse basilicum, fijngehakt
Zout en zwarte peper

Verhit in een kleine koekenpan de olie, het nat van de artisjokken de paprika en de pijnboompitten. Kook de tagliatelle 'al dente' terwijl je de tomaten fijnsnijdt en bij de artisjokken voegt. Giet het water van de tagliatelle af en roer in dezelfde warme pan alle ingrediënten, incluis de verbrokkelde geitenkaas en basilicum door elkaar. Op smaak brengen met zout en peper.

Artisjok spreidt zijn blaadjes uit, dat staat voor het avontuur dat jullie steeds weer samen aangaan.
Tomaat heeft een stimulerende kracht die geheimen ontfutseld.
Ui Afkomstig uit Azië, Egyptenaren, Romeinen en Grieken beschouwden de ui als afrodisiacum.

ELINE TOET

GROENTE UIT DE OVEN

EN YOGHURT-KRUIDENSAUS

Verschillende soorten groente, bijvoorbeeld wat je in huis hebt, of waar je zin in hebt, zoals aubergine, courgette, wortel, ui, pastinaak, paprika, venkel, prei

Olijfolie

Knoflook (1 á 2 tenen)

Peper

Zout

Saus

De groente kan prima zonder saus, maar mét is ook heel lekker!

1 eetlepel azijn

Flinke theelepel mosterd

3 eetlepels olijfolie

Flinke scheut yoghurt

Verse bieslook of peterselie

Peper

Zout

Bereiden

Verwarm de oven voor op 180℃. Als je aubergine en of courgette gebruikt: was ze en snijd ze in stukken van ca. 1 cm dik. Bestrooi met zout, laat even liggen. Veeg met een keukenpapier het vocht eraf, draai de stukken om en herhaal het nog een keer. Snijd intussen de andere groenten in stukken: paprika, ui en venkel in kwarten; wortel, prei en pastinaak in stukken van 3 cm, als ze dik zijn evt door midden. Doe alle groente door elkaar in een platte ovenschaal, doe er peper, zout en uitgeperste knoflook overheen. Dan een paar scheuten olijfolie, de boel lekker husselen, afdekken met zilverfolie en hup de oven in. Na 20 minuten kan het folie eraf, daarna nog ca. 15 minuten in de oven, zodat de groente een lekker kleurtje krijgt. Even met een vork prikken of het gaar is.

Saus Bereiden

Doe azijn, mosterd, yoghurt, peper en zout in kom en maak fijn met de staafmixer, doe de olijfolie er geleidelijk bij. Als het goed is wordt het een beetje een dikke saus. Als laatste de verse bieslook of peterselie erbij eAn dit ook fijnmalen. Franca doet er dan meestal nog wel een beetje honing, suiker of gembernat bij, om het iets zoeter te maken. Giet de saus over de groente en smullen maar!

LIEVE FRANCA EN GOOF

Een recept voor Goof, zodat hij lekker en gezond kan eten, zoals hij al ruim 30 jaar gewend is. En dan ook nog een recept dat jullie samen gaan maken!

Dat is een lastige opgave, want Franca's lat ligt hoog. En ik kan het weten, want wat hebben we vaak samen gekookt! Het hoogtepunt was wel de vakantie in Bretagne in 2012. Franca en ik met 4 pubermeiden, oma Marina én het net uitgekomen kookboek van Ottolenghi, Plenty. 's Ochtends, na de wandeling met de honden, togen we met een uitgebreide, ingewikkelde en exotische boodschappenlijst naar de biologische boer en daarna naar de SuperU. Tussen het strand, de borrel én het moment dat de pubermeiden het Etelse uitgaansleven in gingen

(uiterlijk 21.15 uur) werden de nieuwe recepten gemaakt en gegeten. Onder hoge tijdsdruk kwamen de meest prachtige groentegerechten en salades op tafel, waarbij geen enkele concessie aan de kwaliteit werd gedaan. Alle kruiden, oliën en specerijen uit de recepten werden verwerkt. Hier en daar aangevuld met ideeën van chef kok Franca.

Eline

Niet alleen culinair was het trouwens een topweek. Veel gewandeld, bramen geplukt, gegolfd, gekletst, en naar zee om bij te komen....

Eline Toet - juli 2017

OTJE EN CARLIJN SCHUT

La Croix met een scheutje rosé

Mooie uitzichten, lekkere rosé, heerlijke borrel en bovenal goed gezelschap zijn de hoofdingrediënten voor de volgende verrukkelijke culinaire hoogstandjes.

Alle bovengenoemde hoofdingrediënten waren in La Croix-Valmer in grote mate aanwezig, waardoor deze vakantie onvergetelijk werd.

THAISE KIPPENHAASJES

VOOR OP DE BARBECUE

Kippenhaasjes

Cocosmelk

Gele curry paste

Kerriepoeder

Bereidingstijd: minimaal 1 uur

Bereiding:

Bonjour!

De eerste en belangrijkste stap voor het bereiden van deze overheerlijke Thaise kip is: schenk een goed glas rosé in. Het liefst zo licht mogelijk van kleur en natuurlijk uit de Provence. Vervolgens kan het minder belangrijke werk beginnen. Doe de cocosmelk, de gele curry paste en de kerriepoeder in een schaal en meng het goed. Je kan zelf kiezen hoe veel curry paste je erbij doet om 'de spicy touch' te bepalen. Neem vervolgens een grote slok rosé, want de volgende stap is vrij lastig: doe de kip in je currypaste mengsel en laat dit minimaal een uur marineren. Vergeet in dit uur niet je glas rosé meerdere malen bij te schenken. Ten slotte verplaats je jezelf met je glas rosé en de gemarineerde kip naar de BBQ en zorg ervoor dat de kip lekker mals en gaar wordt. Et voilà, lichtjes aangeschoten kan je genieten van deze delicatesse.

OTJE EN CARLIJN

Tip: Je kan de crème brûlée een dag van tevoren bereiden. Bewaar dit afgedekt in de ijskast, samen met een lekkere fles rosé. Breng op de dag zelf met de ovengrill het suikerlaagje aan.

CRÈME BRÛLÉE

SAINT-TROPEZ

1 vanillestokje

250 ml slagroom

250 ml melk

5 eieren

100 g suiker

50 g witte basterdsuiker

Aantal personen: 4 - Bereidingstijd: 15 minuten bereiden, 2.5 uur wachten (met rosé), 45 minuten in de oven

Bereiding: Bonjour!

Deze zelfgemaakte crème brûlée is geïnspireerd op de overheerlijke crème brûlée Saint-Tropez. De eerste stap is wederom: schenk een goed glas rosé in en neem een flinke slok. Verwarm hierna de oven voor op 125 °C. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap met een mespunt het merg eruit. Breng de slagroom en melk met het vanillestokje en -merg aan de kook. Laat op laag vuur 5 minuten trekken. Verwijder daarna het vanillestokje. Neem voordat je aan de volgende stap begint een slok rosé, indien nodig: bijschenken. Splits de eieren en doe de eidooiers met de suiker in een grote kom. Klop door elkaar. De eiwitten gebruik je niet. Schenk de hete room erbij en roer tot het mengsel wat dikker wordt. Verdeel dit over de 4 kleine ovenschaaltjes. Slok rosé. Zet de schaaltjes voorzichtig op een rooster in de oven. Laat de crème brûlée in ca. 45 minuten gaar worden en helemaal stollen en vul ondertussen je glas rosé bij. Laat 30 min. op kamertemperatuur afkoelen en verder opstijven. Dek de schaaltjes af en zet ze minimaal 2 uur in de ijskast. Verwarm de ovengrill voor op de hoogste stand. Neem de schaaltjes uit de koelkast en bestrooi ze met de basterdsuiker. Zet ze vlak onder het grillelement totdat de suiker gesmolten is en bruin begint te kleuren. Let op: dit duurt maar 1 min. Et voilà, lichtjes aangeschoten kan je genieten van deze delicatesse.

ESTELLE LOYSON

PASTA VONGOLE

SNEL, SIMPEL EN SUPER LEKKER!

1 kilo Vongole
2 gesnipperde tenen knoflook
Stukje rode peper, gesnipperd
Peterselie, gesnipperd
Droge witte wijn
Spaghetti

Fruit pepertjes en knoflook aan in pan met olie, (tip van Gijs om ook vast wat peterselie hierbij te doen, wordt dan gefrituurd). Strooi vast wat zeezout erover.

Haal knoflook, peper en peterselie uit de pan. Nog wat olie erbij, vongole erin en vuur hoog zetten. Geheel afblussen met flinke scheut witte wijn. Eventueel deksel op pan waardoor vongole open gaan. Knoflook, rode peper, peterselie er weer bij doen en verse peterselie en zeezout erover strooien.

Serveren met al dente gekookte spaghetti.

Lieve Franca en Goof,

September 1985. Mijn nieuwe huis in Delft, Boterbrug, OD100, 3 hoog achter en jij 3 hoog voor! Een warm bad, liefdevol opgevangen. Verwantschap. Oeps, een enge brommende nog veel ouderejaars...Goof.

Maar ook dat werd fijne vriendschap :) Veel gezamenlijke herinneringen aan 3 hoog voor. Wat was het een feestje om jullie ook nog even in Muiderberg te hebben.

Houden van jullie,

liefs Gijs en Estelle

HENRIETTE VAN SWINDEREN

Uiteraard een Italiaans pizza-achtig gerecht om in stijl te blijven met de 'pizza muur van onze geliefde OD 100 keuken. Woest gestuct, met uitsteeksels waar het vet en stof uit onze tijd ongetwijfeld ook vandaag nog steeds op ligt.

VOORAFJE

ITALIAANSE QUICHE

8 plakjes bladerdeeg om pizza vorm van ca 25 cm mee te bedekken

250 gram kwark (altijd heel fijn voor alle lijnende huisgenoten!)

3 eieren

125 gram geraspte kaas (Gruyere is lekker!)

250 gram champignons in plakjes

1 theelepel oregano

1 uitgeperste teen knoflook

Zout, peper

- Zet de oven op 225 graden. Bedek de vorm met het bladerdeeg en prik er gaatjes in. Laat het deeg even een beetje garen (10 min) in de oven. Haal de bodem weer uit de oven.
- Roer de kwark, de kaas en de eieren tot een gladde massa en voeg oregano, zout en peper toe.
- Bak de champignons en de knoflook en strooi er zout en peper naar smaak over.
- Laat de champignons uitlekken en bedek er vervolgens de quichebodem mee. Let op: laat zo min mogelijk vocht meekomen.
- Giet het kwark-eimengsel over de champignons zodat alle champignons en de bodem geheel bedekt zijn.
- Zet de quiche gedurende 30 minuten in de voorverwarmde oven. Controleer met een breinaald of de binnenkant gaar is, zonodig nog iets langer in de oven.

Ook heerlijk een dag later, koud.

HENRIETTE VAN SWINDEREN

TUSSENGERECHT

OOSTERSCHELDE KREEFT

Als tussengerecht een heerlijk Jamie Oliver hapje, dat onze –veel te weinige- bezoekjes aan elkaar in Haamstede in herinnering brengt. Een van die keren aten we bij jullie een heerlijk Jamie hoofdgerecht (ik denk de gebraden lamskoteletjes met pancetta - blz. 114 The Naked Chef). Maar nu wordt het een gekookte Oosterscheldekreeft met citroenmayonaise.

Bereid de kreeft en de mayonaise volgens Jamies instructies

(resp. blz 105 en blz 228 – the Naked Chef).

HENRIETTE VAN SWINDEREN

Een van de favorieten op OD 100 en vooral op Franca en mij van toepassing. Want waren wij niet jarenlang de Koninginnen van de bovenste verdieping, wonende in de mooiste kamer van het huis: de torenkamer aan de voorkant. Nadat ik daar 2 jaar gezeten had, kreeg Kees er genoeg van om steeds de steentjes tegen het raam naar 4 hoog te moeten gooien. Want een sleutel meenemen bleek lastig: of in de gracht gegooid of kwijtgeraakt.

Franc, in jou kreeg ik een waardige opvolgster, die bovendien de kamer mooi inrichtte en eindelijk netjes afmaakte: het afplaktape dat 1,5 jaar op de ruitjes had gezeten wist je eraf te krijgen: Koningin!

HOOFDGERECHT

CHICKEN A LA KING (OF LIEVER A LA QUEENS)

300 gram gare kipstukjes

50 gram boter

1 uit in stukjes

100 gram champignons in plakjes

1 rode paprika in stukjes

1 groene paprika in stukjes

40 gram bloem

4 dl melk

1 eidooier

Zout, peper

Bak de ui, de champignons en de paprika in de boter tot het vocht is verdampt. Strooi de bloem over het mengsel tot een soort roe. Schenk er dan, al roerend, in kleine beetjes de melk bij tot een gladde saus ontstaat. Laat de saus 3 minuten zachtjes doorkoken. Klop een eidooier los en roer er enkele eetlepels hete saus doorheen. Schenk dit mengsel al roerend bij de resterende saus. Voeg de kipstukjes toe en de groene paprikastukjes en laat het geheel door en door warm worden. Breng tenslotte op smaak met zout en peper.

HENRIETTE VAN SWINDEREN

Lieve Franc en Goof,

Geniet nog heel veel samen van elkaar, van lekker eten en misschien van deze gerechten, maar vooral van alle mooie herinneringen. Dat blijven wij ook doen, blij en trots dat we ze met jullie hebben mogen beleven!

Liefs,
Kees en Het

BIJNA ZELFGEBAKKEN

KOEKJES EN KOFFIE

1 rol koekjesdeeg (uit het diepvriesvak)

Berdi de koekjes volgens de instructie op de verpakking

Op OD 100 werd erg gezond gegeten, maar héél soms verdienden we iets lekkers (en zoets) als beloning. Zeker 's avonds laat in de tijden dat er hard gestudeerd moest worden. Even iets kopen was er niet bij want de winkels gingen gewoon om half zes dicht. Dus toastjes met suiker en kaneel waren dan de oplossing. Helaas waren die ook op, net op een avond waarop we extra veel behoefte hadden aan iets zoets. Maar... in de diepvries lag een rol bevroren koekjesdeeg. En de sociëteit had – toen heel geavanceerd – een magnetron! Na lang smeken en bedelen door minstens 4 beeldschone Boterbrugsters wilde het Bestuur ons deegje ontdooien. En wij weer terug naar huis om de koekjes te bakken. Ik kan me niet meer herinneren of ze lekker waren, inmiddels was het zo laat dat we ze misschien niet eens opgegeten hebben.

Ingrediënten

Koffie van Douwe Egberts

Natuurlijk sluiten we af met een heerlijk kopje koffie waarvan de verpakkingen in de keuken van OD 100 op een gegeven moment wel erg veel aandacht kregen. Een subtiele verwijzing naar een avondje uit van Franc in het pre-Goof tijdperk.

Franca!

Denkend aan Franca...

De eerste keer dat ik Franca zag was ook de eerste keer dat ik mijn lief Annette zag. Ze zaten samen in mei 1981 te leren aan het zwembad voor hun eindexamen Economie. Weliswaar op verschillende scholen maar wel samen studerend.

Ze bleek een vriendin van vóór de kleuterschool te zijn en de families van Annette en Franca waren nauw verbonden.

Franca, een beetje donkerder van huid, grote ogen die soms een wat verlegen blik hebben en ook enorm kunnen stralen en haar stemgeluid wat zo onmiskenbaar Franca is.

Dat verlegen meisje ging studeren in Delft en haar tomeloze kracht (en optimisme) bleek in moeilijke tijden. Een ontmoeting die me heel duidelijk bijblijft is een Franca in een ziekenhuiskamer in Leiden, omhuld door een plastic afscheiding, knokkend tegen een ongrijpbare ziekte maar, opgewekt. Ons eerste kind zou naar haar genoemd worden, maar het werd een zoon en Franca werd gelukkig beter.

Franca kreeg Goof en samen vertrokken ze naar verre warme oorden om eenmaal terug in Nederland te gaan wonen in Amsterdam. Een prachtig appartement op een mooie plaats met zo nu en dan een heerlijk diner dat we deelden. Zo is het gebleven, Franca voor mij altijd aanwezig als vriendin van Annette, warm belangstellend en onderzoekend met een enorm positieve houding. Ik hoop dat we samen gaan zeilen om dan 's avonds, met elkaar, van deze of van een andere maaltijd te genieten.

A SPICY & HEARTWARMING

RECIPE

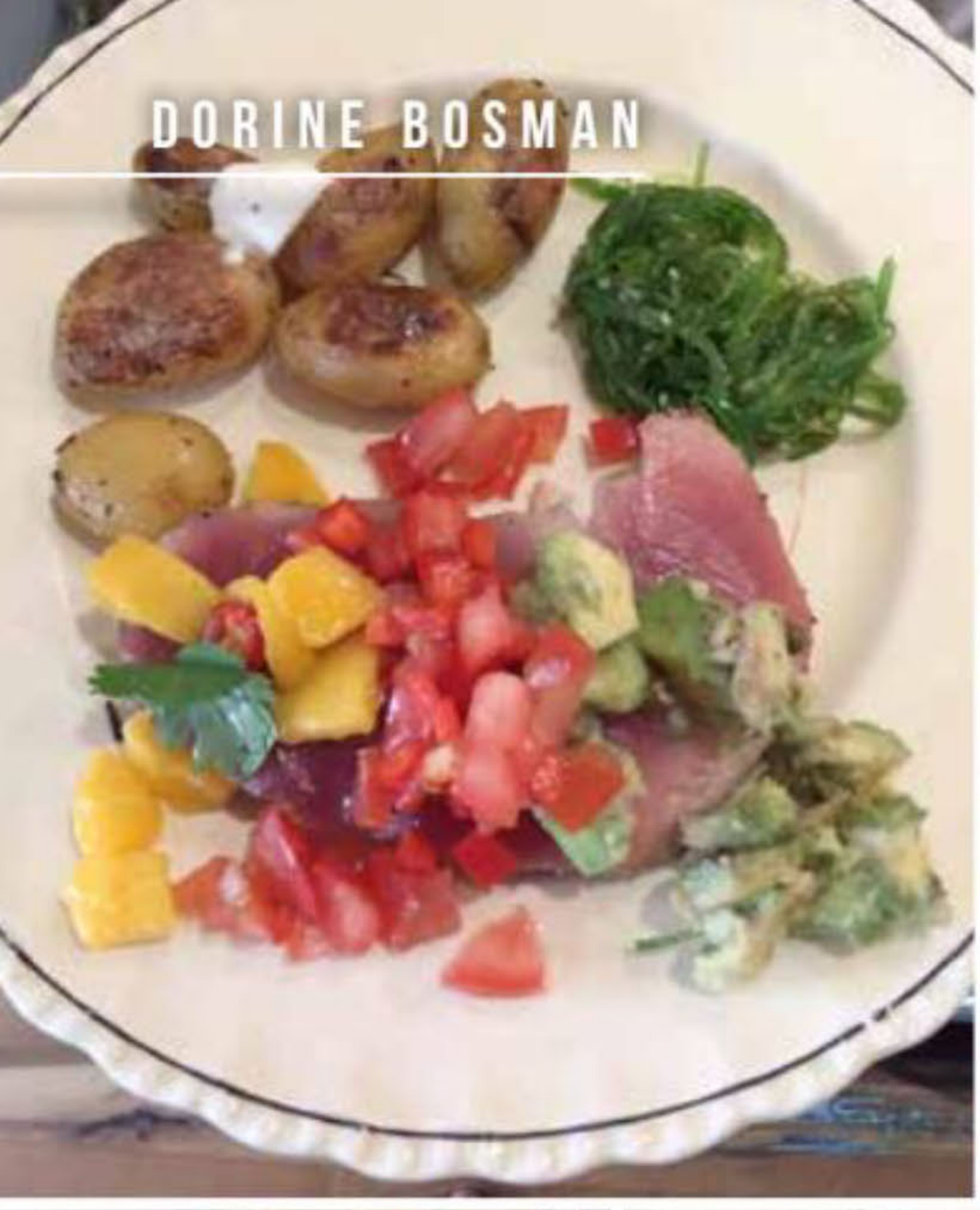
500 g rabarber
sap van 1 sinaasappel
2 brede repen van de schil fijngeraspt
3 - 4 cm verse gember fijngesneden
2 anijssterretjes
5 kardemompeultjes gekneusd
1 vanillestokje in lengte opengesneden
80 g suiker

Omdat we vol in het pioenroos- en fluitenkruidseizoen zitten, omdat 'Pluk de Dag' er doorheen in schittert en omdat Goof en Herman (de culinaire) liefde voor dat rode friszoete delen...

Snij uiteinden van rabarber weg, verwijder stugste draden (behoud het rode), maak stukjes.

Kook alle ingrediënten in pan met 75 ml water en snufje zout gedurende 15' onder een deksel. Vis de specerijen uit de pan, schraap zaadjes uit vanillestokje en voeg die weer toe.

Roer en proef of je er nog suiker bij wilt. Eet de compote warm met ijs of koud bij warme custard


DORINE BOSMAN

BIJNA RAUWE TONIJN MET
GROEN, GROEN, GROEN KNOLLENLAND SALADE

Van de visboer

– een voor elk. En als ze hebben wat zeewier salade

Van de groenteboer, of de appie:

Kriel aardappeltjes in de schil
rozemarijn
crème fraîche
Gemengde salade (bijvoorbeeld veldsla en rucola)
groente om te grillen (courgettes, champignons/zwammen, groene asperges)
Avocado
Kappertjes,
Koriander
Limoen
Lekker rijpe (vliegtuig) Mango
Spaans pepertje
Tomaat,
rode (punt) paprika
rode ui

Stap 0: alles uit de koelkast en klaarzetten (ook de tonijn), zet glazen heer met ijsblokjes. Laat de witte wijn nog even koud.

Stap 1: schenk voor jezelf een fijn straffe **gin tonic** in (met wat limoen en rozemarijn) – Hendrick's is een persoonlijke favoriet. Zet een vriend(in) aan tafel voor een goed verhaal. Toast op het mooie van de dag.

Stap 2: was **krielaardappeltjes** (niet schillen), laten uitlekken. Ruim boter in de pan, middel vuurtje, en rauw bakken met 2-3 takjes **rozemarijn**, eerst met deksel, later zonder voor een lekker korstje. Zo nu en dan omschudden. Niet al te gaar laten worden.

Stap 3: was **asperges**, grillpan op groot vuur, drupje olijfolie en bakken, zo nu en dan schudden. **Courgettes** in plakken snijden. Asperges eruit, en courgettes grillen, en daarna de **champignons**. Alles tot bijtgaar, en dan laten rusten op een bord. Sla alvast in een schaal leggen. Voor **dressing**: olijf olie, balsamico azijn, peper & zout, lepeltje mosterd, lepeltje yoghurt, limoensap. Houd de dressing nog even apart. Check de aardappeltjes

VERVOLG

DORINE BOSMAN

HENDRICK'S GIN

P.L.A.N.T.

NEURAL TEACHINGS

HENDRICK'S GIN

BIJNA RAUWE TONIJN MET

GROEN, GROEN, GROEN KNOLLENLAND SALADE

VERVOLG

Van je drank vriend:

gin en lekkere tonic

witte wijn

Uit de voorraadkast:

olijfolie

balsamico azijn,

peper en zout

mosterd

yoghurt

boter

ijsklontjes

gemalen rode peper

Uit de pannenkast:

grill pan

bakpan

Stap 4: A) **Mango** in kleine stukjes snijden, **Spaans pepertje** in ringetjes (zaadjes eruit) en **koriander** samen in een bakje. B) **Avocado** in stukjes snijden, **kappertjes** laten uitlekken, peper en zout toevoegen, koriander en in een bakje. C) **Tomaat** en **paprika** in stukjes snijden, **uitje** snipperen en in bakje.

Stap 5: Maak gril pan schoon en zet op het vuur – check de aardappeltjes. Pak een plat bord en strooi/maal hier over (zee)zout, peper en een snufje rode peper. Hele oppervlak van bord bestrijken. Minimaal olijfolie op de pan smeren. Pak een **tonijn** moot en dep de smalle zijkanten in het zout en pepermengsel, moot in de pan (herhaal voor elke moot). Tonijn maar aan een kant bakken, maar wel een keertje oppakken en kwartslag draaien voor mooie ribbeltjes aan de onderkant. Zodra de bovenkant een beetje warm is van het vuur halen. Aardappeltjes van het vuur.

Stap 6: Sla in kom, met gegrilde groenten (in stukjes) en dressing erover. Op tafel zetten. Tonijn op bord leggen; op elke moot een lepel Mango, Avocado en Tomaat/paprika prut; krieltjes met lepeltje crème frêche (en zeewier). Geniet, toast nog eens om de mooie dingen die waren en die komen, maar vooral op dat wat nu is.

Kusss, Leeuw en Bossie.

MARTINETTE/ SUSI1

Tja Goof, de keuze voor dit supersimpele recept is enerzijds heel logisch, maar anderzijds ook weer helemaal niet. Logisch als je bedenkt hoe je zo snel mogelijk iets lekkers op tafel kunt zetten om vervolgens datgene te doen waarmee wij onze beste herinneringen aan Franca hebben verzameld: om de tafel samen bomen opzetten of spelletjes doen. Onlogisch, omdat het planning vergt, terwijl veel van die momenten voortkwamen uit spontaan aanwaaien. Logisch of niet, wat is er fijner dan samen uitgebreid de grote en kleine dingen uit onze levens te bespreken, strategieën te toetsen, lekker verontwaardigd te zijn of juist zodanig te relativeren dat juist de humor van een situatie wordt ingezien? Inzoomend op Franca: haar scherpe geest, integriteit, bereidheid zich kwetsbaar op te stellen en incidentele starheid verlevendigen discussies en gesprekken. Haar warme belangstelling voor de kinderen is ons dierbaar; het oprechte willen weten en dus doorvragen, soms tot grote verlegenheid van de onhandige pubers. Ik, Ralph, heb ook nog de bevlogen, number crunching professional in actie gezien: onbaatzuchtig, kritisch, alert, helder, snel, gedecideerd. Gecombineerd met een warme en intense persoonlijkheid; a rare species! Ik, Martinette, of beter: Susi1, heb naast de tafel nog eens de luxe van de golfafspraak, die zich volgens mijn iCal wekelijks herhaalt en nooit stopt... Altijd pas op de parkeerplaats bedenken dat we de teesluitingen even hadden moeten checken, bij de eerste miezer onze flexibiliteit tonen door 'dan maar eerst koffie te gaan drinken', de update van de week die slechts wordt onderbroken met een 'even slaan, ik vertel zo verder'... Maar bovenal strekt Franca's vermogen tot genieten ons tot voorbeeld. Genieten van verhalen, belevenissen, eten, samenzijn; genieten van het leven!

EEN SIMPEL RECEPT

MET ZALM

ui
peen
prei
peterselie
zout
peper
zalm

De beauty van dit recept is dat het werkelijk minimale inspanning vergt, een dag van tevoren klaar te maken is, zodat je niet meer in de keuken hoeft te staan, en voor een groot gezelschap gemakkelijk te realiseren is. Indien je geen geschikte pan hebt waar de zalm in past, is dat gemakkelijk te ondervangen door het kokende water met de groenten over de zalm in een grote braadslee te gieten die je op twee pitten tegelijkertijd zet. Als de zalm maar zwemt...

Opmerking: 24 uur van tevoren maken en koud opdienen.

Bereiding

Breng in een grote pan een ruime hoeveelheid water met de groenten en peper en zout (veel) aan de kook en laat dit 15 minuten koken.

Voeg de zalm toe en laat het samen nog 2 minuten koken.

Zet de pit(ten) uit en laat het geheel 24 uur staan.

Beste Goof

Jou heb ik helaas (nog) niet ontmoet, maar wel jouw lieve Franca! Ik ben erg blij dat zij bij ons het bestuur van Hulp na Onderzoek is komen versterken. Zij heeft zo'n nuchtere en verstandige blik en kan op zo'n bijzondere, en toch aardige, manier hele kritische vragen stellen. En daar komt dan ook nog een antwoord op dat voor ons, maar ook voor de aanvragers zelf heel verhelderend is! Het is echt een voorrecht om met haar samen te werken en projecten te onderzoeken of te bezoeken. Ik heb van het samenzijn met Franca erg genoten en wil er nog niet aan dat dat echt zou aflopen. Ik vind het enorm bewonderenswaardig hoe jullie dit proces helemaal samen op zo'n positieve manier doormaken en hoe jullie dit met ons delen! Veel dank daarvoor!

Omdat ik de indruk heb dat het koken bij jullie door Franca gebeurt heb ik geen ingewikkeld recept uitgezocht– ik vond het wel erg lekker en gezond! Ik hoop dat je het gaat proberen!

hartelijke groet,

Caroline

ZWARTE BONENSTOOF

MET FETA

400 g zwarte bonen (blik)
200 g kidneybonen in pot
300 g mais in blik
2 el picadillo
1 espressostick
400 g pomodorini
2 courgettes
1 el arachideolie
3 takjes verse munt
100 g Griekse feta

Doe de bonen en mais in een vergiet en spoel af onder koud stromend water. Laat goed uitlekken. Doe met de picadillo, espresso en pomodorini in een pan met dikke bodem. Breng al roerend aan de kook en laat op laag vuur 10 min. stoven. Roer regelmatig. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

Snijd ondertussen de courgettes in blokjes van 1 cm (brunoise). Verhit de olie in een koekenpan en bak de courgette in 6 min. op hoog vuur. Snijd ondertussen de munt in dunne reepjes. Neem de stoof van het vuur, schep de munt en courgette erdoor en breng op smaak met peper en eventueel zout. Verkruimel de feta erboven.

PETER EN ESTHER

Als je Peet vraagt te koken dan maakt hij het liefst biologische kippendijen met een groente. Pasta, rijst of aardappelen proberen wij zoveel mogelijk te mijden om ons gewicht op pijl te houden. Maar voel je vrij deze koolhydraten bij dit gerecht te serveren ;-)

Evenals een lekker glaasje Cabernet Sauvignon.

Onze eerste kennismaking was volgens mij tijdens een lunch bij ons thuis en ook de volgende ontmoetingen stonden vaak in het teken van gezellig met elkaar borrelen en/of eten. Ik ben blij dat jullie je hebben opengesteld voor Peet en mij samen en ben dankbaar voor jullie warme vriendschap. Laten we vooral vaak en veel proosten op het leven!

Liefs van ons beiden, Esther

PITTIGE SPRUITJES UIT DE OVEN

MET SAPPIGE DIJTJES IN DE PAN

Kippendijen voor 4 pers.

500 gram kippendijen

1 citroen

5 tenen knoflook

1 takje rozemarijn

2 takjes tijm

100 ml kippenbouillon

scheutje witte wijn

Bloem, olijfolie en zout

Pittige Spruitjes

750 gram spruitjes – schoongemaakt en in kwartjes gesneden

1 rood pepertje – zaadjes eruit en in kleine ringetjes gesneden

2 uitjes – fijn gesnipperd

3 handjes ongezouten walnoten - verbrokkeld

1 1/2 volle eetlepel mosterd

1 1/2 eetlepel ras-el-hanout

3 eetlepels olijfolie

1 1/2 eetlepel rode wijnazijn

Bereiding: Sappige kippendijen

Boen de citroen schoon en snijd hem in vier partjes. Dep de kippendijen goed droog en bestrooi ze met bloem en zout. Verhit 3 eetlepels olijfolie in een hapjespan. Bak de kippendijen rondom bruin. Bak vervolgens de knoflooktenen, rozemarijn, tijm en citroenpartjes mee. Zet het vuur laag, doe de bouillon erbij en sluit de pan. Laat vervolgens 20 minuten zachtjes pruttelen. Wel even het vocht in de gaten houden. Eventueel een scheutje water (of witte wijn) toevoegen. Voor het serveren de knoflooktenen, tijm, rozemarijn en citroenpartjes verwijderen.

Bereiding: Pittige spruitjes

Warm de oven voor op 220 graden. Hussel de spruitjes, pepertje, uien en walnootjes in een ovenschaal en zet deze 10 minuten in de oven. Hierna even omscheppen en nog eens 10 minuten in de hete oven. Intussen meng je mosterd, olijfolie, azijn en ras-el-hanout. Als de spruitjes na 20 minuten gaar zijn, voeg je de dressing toe aan de spruitjes. Omscheppen en direct serveren.

GOED

ZOET

DAVID & CARLA COLE

In Zwitserse kleuren kan je genieten van het Zwitserleven gevoel en terugdenken aan de gezellige dagen die we met elkaar in augustus 2014 in Zürich hebben doorgebracht.

WITTE CHOCOLADE

FRAMBOZENTAART

Bastogne of tarwekoekjes

Boter

Bevroren frambozen

150 witte chocolade

Slagroom

250 mascarpone

Verse frambozen

Maak een bodem van koekkruimels (gezonde tarwe koekjes of Bastogne) vermengd met wat gesmolten boter en druk die plat in een springvorm.

Bekleed de koekjes taartbodem met verse of bevroren frambozen.

Smelt 150 gram witte chocolade met 1 dl slagroom in een steelpan. Klop vervolgens 250 gram mascarpone door het mengsel. Giet dit in de springvorm en laat enige uren in de ijskast opstijven.

Decoreer met verse frambozen voor het opdienen.

Je kan de hoeveelheden aanpassen al naar gelang de grote van het gezelschap.

MONIQUE, MICHIEL, ELINE, MARLY & TIM VAN WALSEM

LIEVE FRANC EN GOOF, LIEVE KOMPANEN FOREVER

Allereerst hopen wij natuurlijk dat jullie nog heel lang samen dit boek openslaan en genieten van al het lekkers en de verhalen. Wij hebben gekozen voor een heerlijke Tiramisù. De naam betekent letterlijk trek mij omhoog, wat zoveel inhoudt als beur mij op of maak mij blij. Tiramisu wordt in Italië dan ook vaak aan herstellende zieken gegeven, om ze aan te laten sterken en er weer bovenop te brengen. En laat dat nou net iets zijn waar Franca zo goed in is, ons blij maken en altijd weer er bovenop komen. Jullie zijn voor ons dan ook heel speciaal. Een ijzersterke vriendschap, zoveel mooie momenten samen beleefd en hopelijk mogen er nog velen volgen.

Wij zien jullie als enorme levensgenieters. Het grote genieten delen jullie zo graag met anderen. Altijd is er een plek vrij aan tafel om aan te schuiven, van ieder gerecht wordt iets bijzonders gemaakt. Franca altijd oprecht geïnteresseerd in ons en met name ook de kinderen, niets ontgaat haar en ze onthoudt alles. Die warme betrokkenheid is misschien wel het mooiste wat wij zien in jou Franca....

TIRAMISÙ

VOOR ZES PERSONEN

"Men" neme:

125 gram geraspte bittere chocolade

12 (of meer) lange vingers

2 kopjes sterke koude koffie

Een paar flinke scheuten koffie likeur (Tia Maria, Kahlúa o.i.d.)

3 gesplitste eieren,

3 eetlepels basterdsuiker

250 gram Mascarpone

Besprenkel de lange vingers met koffie en bedek de schaalbodem ermee. Besprenkel de lange vingers daarna met de likeur. Klop de ei-gelen schuimig met de basterdsuiker, Roer de mascarpone er doorheen. Klop in een andere (vetvrije) schaal de eiwitten stijf en spatel dit dan door het eigeel en mascarpone mengsel. Doe de helft van het mengsel over de lange vingers en leg nog een laag vingers in de schaal, voeg vervolgens de rest toe van het mengsel (kan ook met één laag worden gemaakt naar eigen inzicht). Afgedekt minstens één uur in de ijskast laten staan en daarna voor het serveren garneren met de geraspte pure chocolade.

Liefs,

Monique en Michiel, Eline, Marly en Tim.

LAETITIA

ZWEEDS TOETJE

DAIM TORTE

3 double Daim candy bars (Daim ais a popular Swedish candy similar to Heath bars: a crunchy buttery toffee center enrobed in chocolate., available at IKEA)

6 eggs

4 dl "basterd' sugar

6 dl cream

1 dl sugar

Preheat oven to 150 degrees C. Split the eggs .... and beat the egg-whites in a mixing bowl with the "basterd"sugar until you can keep the bowl upside down without falling down the beaten egg-whites. Cover the bottom of a ca 40 x 50 cm baking-pan with baking parchment Spread the beaten egg-whites evenly over the bottom of the baking-pan, bake for ca 45 minutes until meringue is light brown and hard on the top Remove from oven, allow to cool completely. In another medium bowl, beat the egg-yolks with the regular sugar. Crunch the frozen Daim bars with a hammer Beat the cream in another bowl MIX the beaten egg-yolks, the beaten cream and the crushed Daim bars Spread this mix over the meringue and freeze it in the baking-pan for min. 6 hours Depending on number of guests you can layer the meringue and mix multiple times.

INGEBORG NEFKENS

Vooral in de december maand heb je nog wel eens familie- of vriendenetentjes waarbij de gerechten worden verdeeld. Daar leent dit recept zich zeer goed voor. Kan in alle rust thuis worden gemaakt en redelijk makkelijk worden vervoerd, zodat je maximaal van het etentje kan genieten. En je komt goed voor de dag zonder dat je, al goed aangeschoten, nog een toetje moet maken. Wanneer het goed bevalt, loont het zich om hiervoor rechthoekige 1-persoonsbakjes (speculaasgrootte) voor te kopen bij bijvoorbeeld de Xenos.

SPECULAAS

TIRAMISU

4 personen

Ingrediënten

2 eieren

200 g mascarpone

60 g suiker

8 roomboterspeculaasjes
(+ 1 voor garnering)

5 eetlepels (ca. 50 ml)
kaneellikeur (of Amaretto)

Scheid de dooiers en witten van de eieren. Schenk zo nodig het vocht van de mascarpone en roer de mascarpone los. Klop de eidooiers met de suiker tot het mengsel licht en schuimig is. Klop de mascarpone er minstens 2 minuten door.

Klop (met een andere, of schoongemaakte garde) de eiwitten met een snufje zout stijf in een goed schone kom. Spatel het eiwit luchtig door het dooier-mascarponemengsel. Laat de mousse 30 minuten in de koelkast opstijven.

Schep in vier ruime, rechte glazen of coupes een laagje mascarponemousse. Leg er een speculaasje op en besprenkel dit (met een theelepel) met likeur. Schep er weer mascarpone op, vervolgens weer een speculaasje met likeur en sluit af met een laagje mascarpone. Dit hoeft allemaal niet heel netjes, maar probeer de randen van de glazen schoon te houden. Zet de glazen afgedekt minstens 3 uur in de koelkast.

Haal de tiramisu uit de koelkast en verkruimel het laatste speculaasje erover. Serveer direct. (je kan het gerecht nog opleuken met een bolletje speculaasijs en een klein glaasje likeur er naast)

PAULINE & GIJS VOS

Moulleux au chocolat van Pauline en Gijs (Vos) naar een dessert van Franca en Sophie t.g.v. een kerstdiner Witte van Ockenberghe, wederom een bijzonder dierbare avond (met alle chocoladies)! Recept uit familiekookboek Marietje Bosma en Lucrees van Groningen.

Franca, levensgenieter, sociaal, gezellig, slim, doorzetter en een goede kok!

MOULLEUX

AU CHOCOLAT

150 g boter
250 g chocolade
150 g suiker
Snuf zout
5 eieren
60 g bloem

Oven voorverwarmen op 170 graden. Een ronde stenen vorm goed insmeren met boter. Vervolgens bedekken met bakpapier (netjes uitknippen) en vastplakken aan de boter. Alles met bloem bestuiven. Boter en chocola in stukjes au bain-marie smelten. Niet laten koken en goed roeren. Eieren in een kom doen, suiker en zout erbij en alles goed loskloppen. Bloem erdoorheen zeven, daarna de gesmolten chocolade en boter er doorheen roeren. Doe het mengsel in de vorm en bak ongeveer 20 minuten. Een beetje moulleux moet vooral niet te gaar worden. De moelleux kan ook in kleine vormpjes worden gebakken, de kooktijd wordt dan ongeveer 8 minuten.

Vervolgens:

- Kopieer onderstaand patroon “De Witte van Ockenberghe” op gewenste grootte.
- Maak een inkeping en knip deze knappe witte ridder uit (buitenste deel wordt je mal).
- Leg de mal op de moulleux en strooi voorzichtig met poedersuiker: zie daar een witte ridder (zonder paard)!

YVETTE KOOIJMAN

Maart 2011 Le Cordon Bleu, Paris

Franca, Thessa, Aleid en ik zijn in maart 2011 naar Parijs gegaan voor een kookcursus bij de echte "le Corndon Bleu". Daar waar de "echte " chefs worden opgeleid. Vier dagen Parijs en twee dagen hard buffelen in de keuken onder het bewind van zeer strenge Franse chefs. Iedere dag werd er een menu gekookt; eerst luisteren naar de chef en dan zelf aan de slag. Wat hebben we daar een plezier gehad en veel geleerd. Ik denk er nog graag aan terug lieve Franca.

Ik bewonder je kracht en doorzettingsvermogen. Je bent een voorbeeld voor velen.

Je t'embrace,

Yvette Kooijman

SOUFFLE AU POIRES,

SAUCE CARAMEL AU CALVADOS

Nodig voor soufflé:

600 g peer

60 g suiker

45 gram aardappekzetmeel

300 gram eiwit

100 gram suiker

150 gram banketbakkersroom (crème patissiere)

Boter

Suiker

Nodig voor Caramel en Calvados Sauce:

200 gram suiker

150 ml water

70 ml Calvados

Bereiding:

- Caramel maken.
- Perenschillen en pulp van draaien. Banketbakkersroom door perenpulp roeren op het vuur, aardappelzetmeel erdoor en 3 minuten zachtjes laten doorkoken.
- Oven op 220 graden. Souflepot invetten met boter en suiker omhoog struiken. Opgeklopt eiwit door door peermengsel toevoegen en souflepot vullen.
- Minimaal 25 minuten bakken.
- Serveren met de saus et voila!

LIEVE FRANCA EN GOOF

Wat we eten en hebben gegeten dat zijn de BBQ's in Valbonne, de mooie schotels in Amsterdam en de nooit meer te vergeten kerstdiners aan de Riouwstraat Den Haag. Een ieder nam wat mee en we vierden het leven. Franca heeft ons als de choco- vrouwen enkele weken geleden toegesproken tijdens het onderstaande dierbare diner bij Pol thuis. Zo dierbaar voor iedereen en vol humor. Dank lieve Franca voor je lieve woorden. En een mooie gewoonte: sluit elk vriendendiner af met chocola als teken van vriendschap.

We blijven genieten xxx dikke hug

Veel liefs

Hermine van den Hoek

en

Pieter Cleyndert

PETER DEKKER

ABRIKOOSTAART

KRUIMELDEEG / PÂTE BRISÉE

250 g bloem

1 snuf zout

60 g fijne tafelsuiker

125 g boter, op kamertemperatuur

1 eidooier

40 ml water

Zeef de bloem in een grote kom en doe het zout en de suiker erbij. Maak een kuiltje in het midden en voeg de boter er in blokjes aan toe. Meng alles met je vingers tot het op nat zand lijkt. Voeg de eidooier en het water beetje bij beetje toe. Kneed alles tot een samenhangend deeg. Vorm een bal van het deeg en druk hem plat. Wikkel het deeg in plasticfolie. Zet het circa 2 uur koel weg, zodat het goed stevig wordt.

Bestuif het werkblad met bloem. Rol daar op het deeg uit tot een lap van 3 mm dik. Vet een taartbodem in en bestrooi hem met bloem. Neem de deegplak op de deegrol en breng hem zo over naar de taartvorm. Druk de randen goed aan en prik de bodem een paar ik in met een vork. Het deeg kan nu de oven in.

Mijn trucje: kneed het deeg niet te lang, anders gaat de boter smelten en wordt het deeg te elastisch.

PETER DEKKER

Lieve Franca en Goof,

Gastvrij, warm, belangstellend en hartelijk en natuurlijk de geweldige etentjes aan lange tafels buiten bij jullie thuis. Nooit was er sprake van enige stress , misschien in de keuken maar maar daar kregen de gasten niets van mee.

Zelf kook ik graag en wat ik het liefste doe is bakken, mooie en vooral lekkere taarten. Ik kom om in de recepten, heerlijk is dat. Het kan ook even rust brengen, je helemaal concentreren op het kneden en blind bakken en versieren en verder nergens anders aan denken. Graag zouden wij nog eens samen met jullie een taartpuntje eten, hopelijk komt dat er nog van. een dikke kus uit Friesland

Peter en Judith Dekker - van der Schoot

ABRIKOOSSIROOP

AMANDELROOM

Vulling

1.2 kg abrikooshelften op siroop

Bruine suiker

Poedersuiker

Amandelroom

100 g boter, op kamertemperatuur

100 g amandelmeel

80 g suiker

2 eieren

1dl abrikozen siroop

1 el bloem

Voor 8 personen

Taartvorm met een doorsnee van 26 cm

Verwarm de oven voor op 180°C

Bekleed een ingevette en met bloem bestoven taartvorm met het deeg (minstens 3 mm dik). Bak het 15 minuten in de oven, tot het heel licht goud kleurt. Laat de taartbodem dan afkoelen.

Maak de amandelroom: klop de boter romig. Voeg het amandelmeel en de suiker toe en dan de eieren. Klop alles goed door elkaar. Voeg de abrikozensiroop en bloem toe en blijf kloppen tot er een gladde room ontstaat. Verdeel de amandelroom over de afgekoelde taartbodem en schik de abrikozen erop. Strooi bruine suiker over de vruchten en zet de taart nog 20 tot 25 minuten in de oven. Strooi vlak voor het opdienen poedersuiker over de taart.

Mijn tip:

Als je de halve abrikozen in vieren snijdt, kun je ze mooier verdelen.

CLAIRE

Het leven blijft een feestje en dat moet gevierd worden, ook voor Fusca

FUSCA'S BIRTHDAY CAKE:

PEANUT BUTTER AND BANANA BIRTHDAY CUPCAKES FOR DOGS

For twelve cupcakes

1 cup unsalted, unsweetened peanut butter

3 eggs

2 ripe bananas, mashed

1/2 cup coconut flour (or whole wheat)

1/4 cup cottage cheese

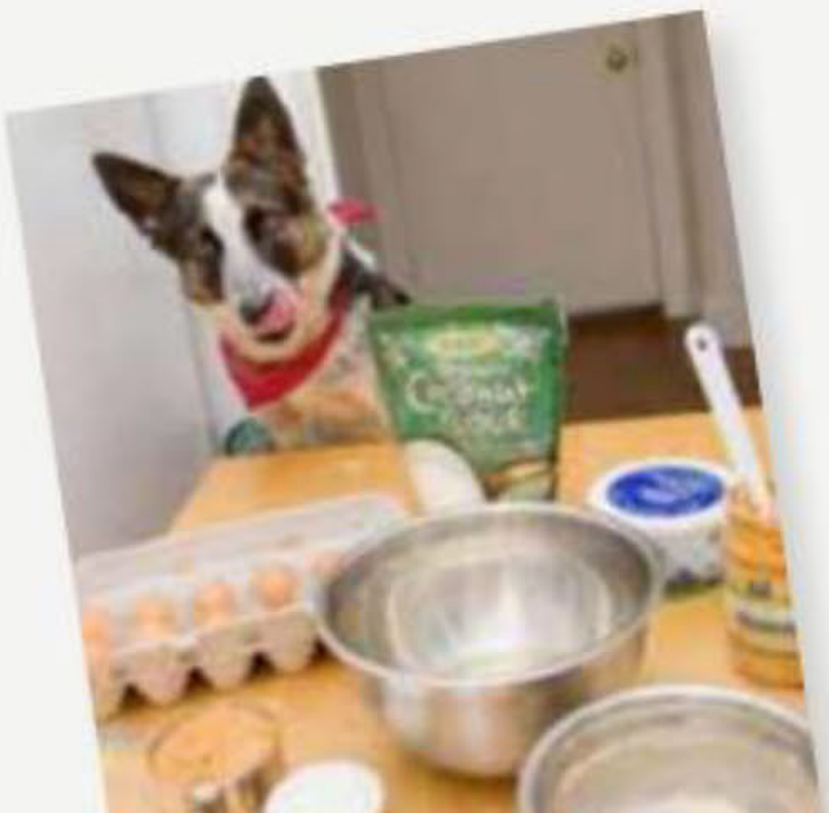
3/4 tsp baking soda

1 Tablespoon coconut oil

Frosting

3/4 cup cream cheese

1/2 cup unsalted, unsweetened peanut butter



1. Preheat your oven to 175° C.
2. Grease a 12-cup muffin tin or line with paper muffin cups.
3. In a large bowl, combine the peanut butter, eggs, bananas, and cottage cheese. Stir until well combined. Add in the coconut flour and baking soda and stir until combined.
4. Fill each muffin cup to about 3/4 full with the batter.
5. Bake for 20-25 minutes, or until golden brown on top. While these are baking, begin making the frosting.
6. In a small bowl combine the cream cheese, peanut butter and oil, and use a fork or a handmixer to cream together until smooth.
7. Place in the fridge for 10 minutes to harden up again while the cupcakes finish baking.
8. Remove the cupcakes from the oven and allow to cool on a wire rack.
9. Ice the cooled cupcakes with the frosting mixture (or with liver paste) and serve!

Ik help graag mee met het maken van de verjaardagstaart, neem ik mijn hondjes ook mee! Vieren we samen het feest.

Liefs, Claire

CLAIRE

APPLE PEANUT BUTTER CAKE

FOR DOGS (GRAIN-FREE, SUGAR-FREE)

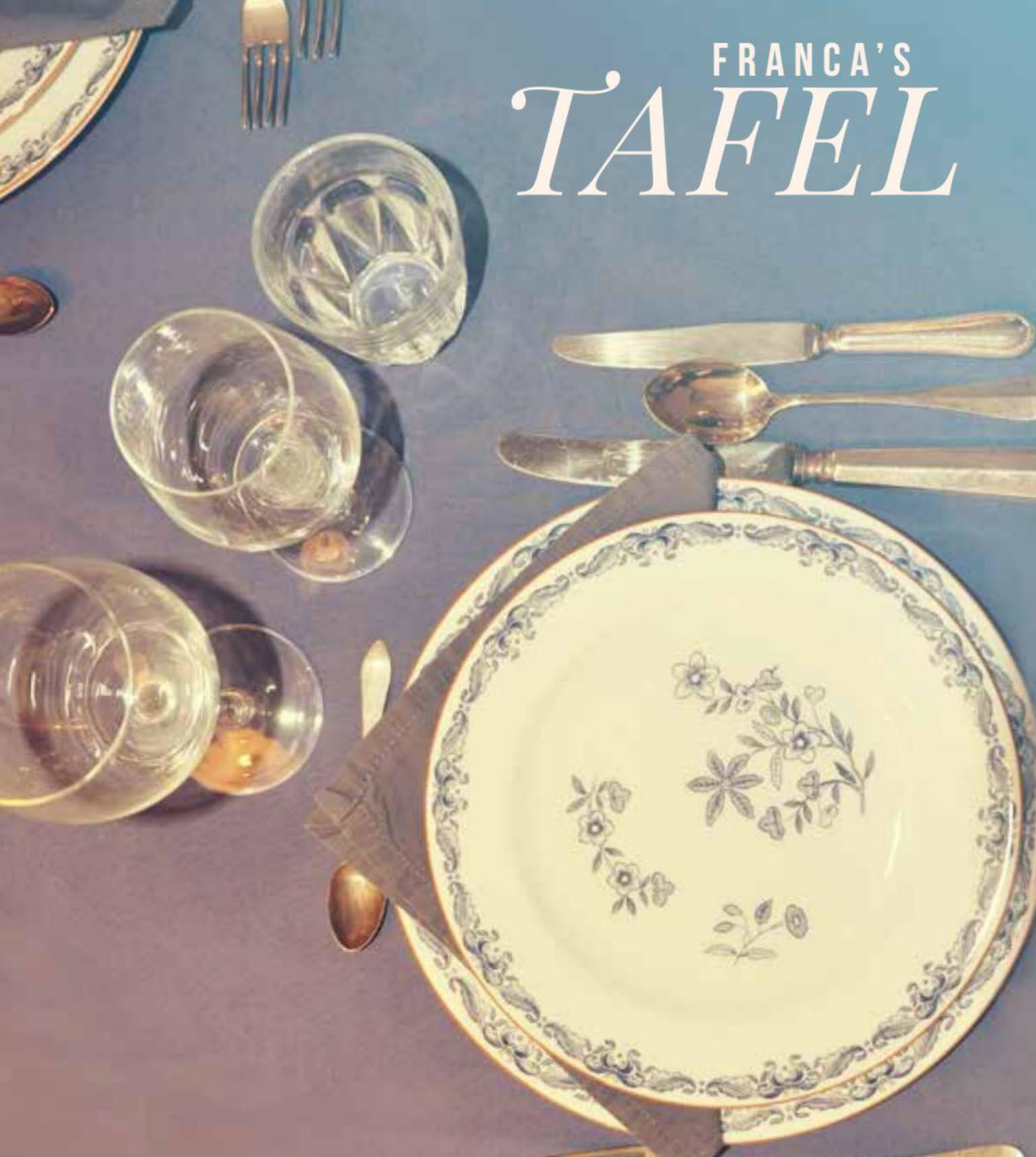
1 egg
1/2 organic apple, finely diced (leave skin on)
3 tbsp unsalted, unsweetened peanut butter
1/2 tsp baking powder

Dit recept is voor bij de thee, lekker zoet maar zonder suiker, als extraatje.

1. Preheat oven to 175° C.
2. Combine all ingredients in a mixing bowl and stir until smooth.
3. Grease a ramekin or a jumbo muffin tin. Fill the dish with the batter.
4. Place on the center rack of the oven and bake for 20 minutes, or until a toothpick inserted in the center comes out clean.
5. Cool the cake on a wire rack, then remove from the baking dish. You can leave it plain, or use the frosting recipe from the Birthday cake to give it an extra delicious twist, or add pate/ liver paste.

FRANCA'S

TAFEL



2019