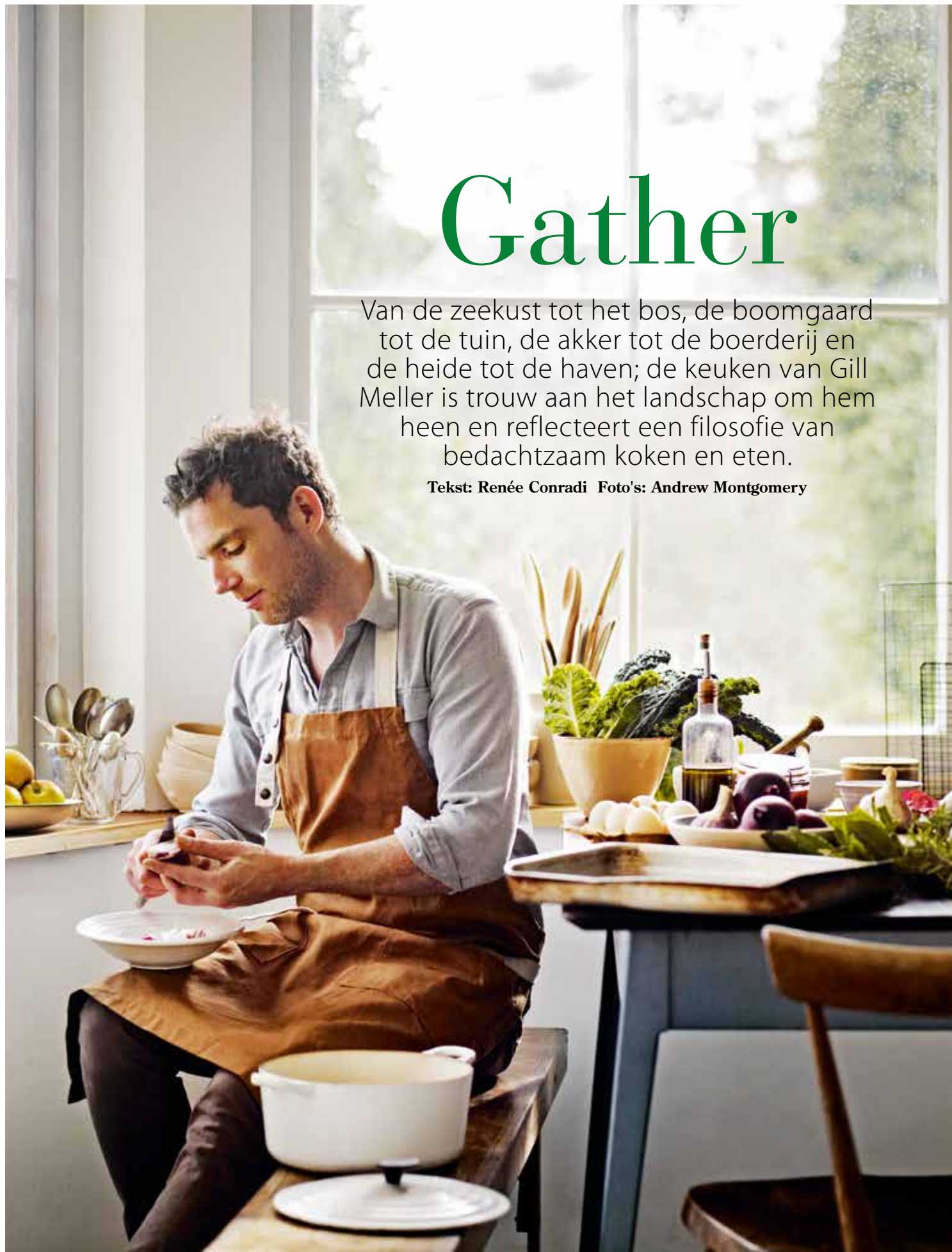


Gather

Van de zeekust tot het bos, de boomgaard tot de tuin, de akker tot de boerderij en de heide tot de haven; de keuken van Gill Meller is trouw aan het landschap om hem heen en reflecteert een filosofie van bedachtzaam koken en eten.

Tekst: Renée Conradi Foto's: Andrew Montgomery



Gather. In de breedste zin van het woord betekent het verzamelen; precies de definitie die Gill Meller hanteert in zijn gelijknamige nieuwe kookboek – zijn eerste publicatie op persoonlijke titel. Al bijna vijftien jaar lang kookt hij – zowel in de keuken als op de Britse televisie – zij aan zij met Hugh Fearnley-Whittingstall: fervent pleitbezorger van eigenhandig of lokaal verbouwd, gefokt of gevangen voedsel. Meller deelt die filosofie en pleit in *Gather* voor de logische weg: het inkopen van en koken met ingrediënten die de voedselproducerende landschappen in je directe omgeving te bieden hebben. In het geval van Meller, geboren en getogen in een vissersdorp in het Zuid-Engelse Dorset, zijn dat er heel wat: “De landschapsdiversiteit in Dorset is enorm. Er is veel landbouwgrond, maar er zijn ook veel bossen en heides. Om nog maar te zwijgen over de prachtige kustlijn en de havens. Ik ben altijd verbonden geweest met deze plekken. Al als kind plukten we wilde paddenstoelen in het bos om ze boven een kampvuurtje te roosteren. Magisch vond ik dat.”

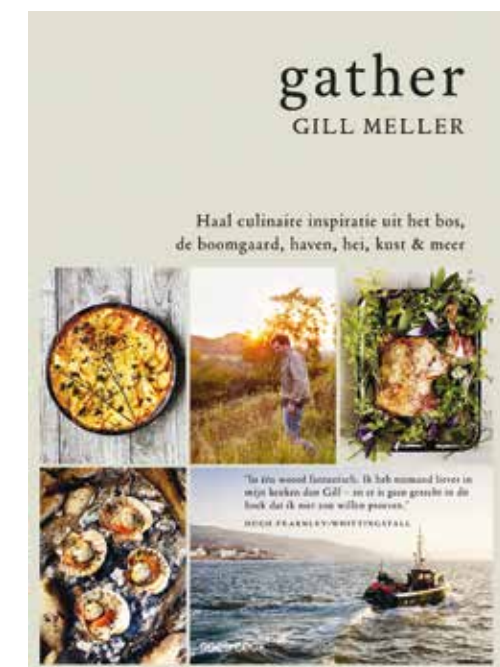
Brood op de plank

Meller is achttien als hij noodgedwongen zijn opleiding aan de kunstacademie verruilt voor de keuken van de lokale *coffee shop*. Om zijn gezin te kunnen onderhouden – hij is dan net ongepland vader geworden – moet er brood op de plank komen. Niet dat hij er ooit echt aan had gedacht om chef te worden, ze zochten er toevalligerwijs iemand. “Ik was toen niet bezig met mijn carrière of überhaupt met de toekomst. Een vast inkomen, dat was mijn enige doel. Mijn eten viel goed in de smaak bij gasten en ik kreeg de kans om er naast de lunch ook ‘s avonds te gaan koken. Ik begon met *bangers and mash*, pasteitjes en dat soort dingen... Gasten vonden het absoluut geweldig! Dat motiveerde me enorm. Ik vond langzaam maar zeker mijn weg in de keuken en leerde hoe te koken.” Na een aantal jaar gaat Meller zijn eigen weg en begint hij een biologisch cateringbedrijf. Inkopen doet hij bij lokale *farmers markets*, waar hij de vissers, kwekers, slaggers en boeren uit de regio steeds beter leert kennen. “Zij brachten mij het belang bij van seizoensgebonden koken. Dat alles begint en eindigt met goede ingrediënten en dat de smaak van ieder ingrediënt op een bepaald moment in het seizoen een hoogtepunt bereikt.

Vanaf dat moment baseer ik mijn koken op het beste wat het seizoen te bieden heeft. Het dwingt me om op een andere, meer verrijkende manier creatief te zijn met ingrediënten.”

River Cottage

Bij toeval komt Meller in contact met Hugh Fearnley-Whittingstall, die net het drukke Londen achter zich heeft gelaten om in Dorset een zelfvoorzienend bestaan op te bouwen. Het wordt het eerste seizoen van de populaire Britse televisieserie *River Cottage* en hij vraagt Meller om eraan mee te werken. Inmiddels maakt hij al bijna vijftien jaar deel uit van het team, heeft hij bijgedragen aan talloze televisieproducties en kookboeken en nog steeds geeft Meller er les op de kookschool. “*River Cottage* vormt het fundament van mijn ideeën over eten en koken. Hugh en ik delen dezelfde filosofie, onze principes hebben zich door de jaren heen samen ontwikkeld.” In die zin ligt *Gather* in het verlengde van *River Cottage* – al is het in stijl en receptuur een stuk persoonlijker van aard. “Ik laat ingrediënten voor zichzelf spreken en probeer ze volledig tot hun recht te laten komen door simpele, niet altijd gangbare combinaties te maken. In *Gather* vind je geen lange ingrediëntenlijsten, maar compacte recepten waarmee je iedere dag het beste uit je omgeving haalt. Er is niets natuurlijker dan dat en ik wil je inspireren dat ook te doen.”



Titel: Gather
Auteurs: Gill Meller
Uitgeverij: Good Cook
Aantal pagina's: 288
Prijs: 29,95 euro



Chocolade-roggebrownies met laurier & amandelen

Chocolade-roggebrownies met laurier & amandelen

Roggebloem en goede chocolade zijn een hemelse combinatie. Ik gebruik vaak roggebloem in plaats van gewone bloem in mijn baksels, het geeft een subtiele, nootachtige smaak aan chocoladecakes, fondant en koekjes en het zwakt de bittere smaak van pure chocolade op een heel andere en smakelijke manier af. Deze roggebrownies bevatten ook laurier dat door zijn uitgesproken geur de chocolade-roggecombinatie versterkt. Door de knapperige, suikerige amandellaag op de brownies krijgen ze een geweldige, extra textuur.

Ingrediënten voor 8 tot 10 personen

200 g pure chocolade (70%), in stukken
180 g koude boter, in blokjes, plus extra om in te vetten
2 snufjes fijn zeezout
4 eieren
100 g fijne kristalsuiker
80 g donkere basterdsuiker
150 g lichte roggebloem, plus extra om te bestuiven
100 g hele bruine amandelen
geraspte schil van ½ onbespoten sinaasappel
50 g kristalsuiker
6 tot 8 laurierblaadjes

1 Verwarm de oven voor tot 160°C. Vet een middelgrote bakvorm (ongeveer 20x30 cm) in en bestuif met bloem. Doe de stukken chocolade en de boter met 1 snufje zout in een grote, hittebestendige kom en zet deze op een pan met zacht kokend water (zorg ervoor dat de kom het water niet aanraakt). Laat 6 tot 8 minuten smelten, roer een of twee keer door, tot de chocolade glad is en er heerlijk uitziet. Haal de kom van de pan en zet apart.

2 Splits 1 ei. Verdeel het eiwit zo goed mogelijk in tweeën. Klop de overige eieren met een elektrische garde in een grote kom samen met de eidooier, de helft van het eiwit van het gesplitste ei, de fijne suiker en de basterdsuiker tot een luchtig en bleek geheel. Bewaar de andere helft van het eiwit.

3 Klop het losgeklopte eimengsel door de gesmolten chocolade, spatel dan de roggebloem erdoor tot het goed vermengd is tot beslag. Schenk het beslag in de bakvorm. Voor de topping klop je het achtergehouden eiwit in een kom stijf. Spatel de amandelen, sinaasappelrasp, kristalsuiker en 1 snufje zout erdoor. Meng goed door, de amandelen moeten rondom met het eiwitmengsel bedekt zijn.



Blauwe kaas met honing, tijm, dadels, gebakken uitjes & pompoenpitten

4 Verdeel het amandelmengsel gelijkmatig over het beslag, leg de laurierblaadjes erop, druk de onderkant van de blaadjes een beetje in het beslag. Bak de brownies 20 tot 25 minuten tot de bovenkant gebarsten is en stevig aanvoelt, maar ze in het midden nog lekker plakkerig zijn. Haal uit de oven, laat volledig afkoelen in de vorm en snijd in vierkantjes. Serveer met room, ijs of dikke yoghurt; of gewoon bij een kopje koffie of thee.

Blauwe kaas met honing, tijm, dadels, gebakken uitjes & pompoenpitten

Ik herinner mij een gesprek tussen mijn oudste en jongste dochter toen ze na schooltijd een snack zaten te eten in de keuken. Het was een schitterende en heel lieve, educatieve uitwisseling over eten. 'Je weet wel dat dat schimmel is, hè?' 'Dat is geen schimmel!' 'Echt wel, dat is schimmel; dat je dat niet weet!' 'Het is gewoon blauwe kaas.' 'Nee, het is schimmel!' 'Echt?' 'Ja...!' 'Oh...!' 'Het grappige is dat de jongste echt gek was op blauwe kaas, maar na dit voorval wilde ze er niets meer van weten. Toch denk ik dat deze fruitige salade met plakkerige dadels en knapperige pompoenpitten haar wellicht weer van mening zal doen veranderen.

Ingrediënten voor 2 personen

2 el olijfolie extra vierge
1 ui, in dunne ringen
1 el pompoenpitten
2 tijmtakjes, blaadjes van de steeltjes gehaald
150 g blauwe kaas
6 tot 8 medjouldadels, grofgehakt
4 tl vloeibare honing
2 tl ciderazijn
zout en versgemalen zwarte peper

1 Zet een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de helft van de olijfolie toe en vervolgens de ui. Bak de ui al roerend tot hij zacht en gekaramelliseerd is. Voeg de pompoenpitten en de helft van de tijm toe. Meng door elkaar en bak nog 1 minuut, draai dan het vuur uit.

2 Verbrokkel de kaas en verdeel over twee borden, doe hetzelfde met de gehakte dadels. Verdeel het warme uienmengsel over de twee borden, sprenkel de honing erover. Hussel de salade op elk bord even door elkaar.

3 Maak de dressing in een klein kommetje: meng het restant van de olijfolie met de ciderazijn. Breng op smaak met zout en peper.

4 Sprenkel de dressing over de salade, strooi de rest van de tijmblaadjes erover en serveer direct.

Gebraden wild zwijn met melasse, witte bonen, basterdsuiker & mosterd

Deze heerlijke combinatie van zwijn en bonen wordt urenlang gegaard tot de bonen zacht zijn en het vlees mals is. Ik heb ooit een versie van dit gerecht bereid in een prachtige gietijzeren pan boven een houtvuur dat we gedurende de avond regelmatig opstookten. Het resultaat was heerlijk, we aten rond het warme vuur met dekens om onze schouders en een glas cider in de hand. Deze variant wordt bereid in de oven, maar het principe is hetzelfde: een lage temperatuur geeft het beste resultaat. Mosterd en melasse zorgen voor een donkere, zoete smaak waar ik erg van houd. Als je geen zwijn kunt krijgen, gebruik dan varkensvlees. Het eindresultaat zal net zo smakelijk zijn.

Ingrediënten voor 4 personen

25 g basterdsuiker
 1 el melasse (speciaalzaak of online)
 2 tl geplet korianderzaad
 1 tl chilivlokken
 1 el Engelse mosterd
 1,5 kg wildzwijn- of varkensbuik
 200 g gedroogde cannellini-bonen, een nacht in water geweekt
 6 tijmtakjes
 4 rozemarijntakjes
 8 laurierblaadjes
 1 knoflookbol, horizontaal doormidden gesneden
 1 l varkensbouillon of kippenbouillon
 zout en versgemalen zwarte peper
 bakpapier of aluminiumfolie

- 1 Verwarm de oven voor tot 150°C. Meng de suiker, melasse, geplette korianderzaadjes, chilivlokken en mosterd door elkaar tot een dikke pasta. Wrijf het vlees in met de pasta en zet apart.
- 2 Giet de geweekte bonen af en doe ze in een diepe braadslee die groot genoeg is voor het vlees. Voeg de kruiden, knoflook en bouillon toe en schud even heen en weer. Leg het zwijn met de buik naar beneden tussen de bonen en dek losjes af met een stuk bakpapier of aluminiumfolie.
- 3 Zet de braadslee in de oven en bak het zwijn 2½ tot 3 uur, tot de bouillon is opgenomen door de bonen en het vlees heerlijk mals is (roer tijdens het bakken eventueel door). Haal de braadslee uit de oven, leg het vlees op een bord. Breng de bonen in de braadslee op smaak met zout en peper. Knijp de zachte knoflook uit de schil en meng door de bonen. Serveer de stukken mals vlees met enkele lepels bonen, lekker brood en een goede wijn.



“Er is hier niet echt sprake van een bereidingswijze en dat is heerlijk. Je voegt gewoon wat dingen bij elkaar en zet ze in de oven en het resultaat is een waar feestmaal.”



Reuzenbovist met spek, peterselie & knoflook

Zo'n grote reuzenbovist is voldoende voor minstens vier personen, dus wanneer je er een paar tegenkomt, is het niet nodig ze allemaal te plukken. Ze zijn eigenlijk niet te missen, het zijn net helderwitte voetballen in het groene gras. Ik heb altijd al een zwak gehad voor deze bijzondere paddenstoel. Als kind sprongen we altijd op de oudere, gerimpelde exemplaren die dan explodeerden in een magische wind van sporen. Dat waren mooie tijden. Wanneer

ik ze in de keuken gebruik, houd ik het eigenlijk heel eenvoudig. Ik verwijder de dunne schil, snijd ze in dikke plakken en bak ze in wat boter. Soms dompel ik de plakjes in losgeklopt ei en havermeel om ze een heerlijke, knapperig jasje te geven. In dit recept bereid ik de reuzenbovist op dezelfde manier als ik met een steak zou doen, in een grillpan met spek en wat knoflook en peterselie. Het perfecte ontbijt voor een wildplukker.

Ingrediënten voor 2 personen

2 grote, dikke plakken reuzenbovist
1 el olijfolie extra vierge
zout en versgemalen zwarte peper
4 dikke plakken doorregen spek
2 tot 4 knoflookteentjes, gekneusd
3 of 4 tijmtakjes
1 klontje boter
1 bosje bladpeterselie, blaadjes van de steeltjes gehaald en fijngehakt

1 Zet een grote grillpan met ribbels en een dikke bodem op hoog vuur. Schil of snijd het buitenste vel van de plakjes reuzenbovist, het vel is heel dun, maar kan wat lastig te eten zijn. Bestrijk de plakjes met olijfolie en bestrooi ze met zout en peper.

2 Wanneer de grillpan goed heet is, leg je de plakjes reuzenbovist erin. Voeg het spek, de gekneusde knoflookteentjes en tijmtakjes toe en bak 3 tot 4 minuten tot de onderkant van de plakjes reuzenbovist wat zwarte strepen hebben gekregen van de ribbels van de grillpan. Draai de plakjes om en bak de andere kant ook 3 tot 4 minuten. Draai het spek tijdens het bakken 3 tot 4 keer om tot het lekker krokant is.

3 Haal de pan van het vuur en voeg de boter en fijngehakte peterselie toe. Roer het spek en de reuzenbovist om in de smeltende boter. Verdeel de plakjes reuzenbovist en het spek over twee borden en serveer meteen.



Gezouten koolvis met aardappels, room & marjolein

Dit is zo'n heerlijke maaltijd en zoveel meer dan alleen aardappels en vis. Je kunt de gedroogde, gezouten vis eruit laten en aan de buitenkant zou het gerecht er nog haast net zo uitzien, maar onder de krokante, gekaramelliseerde aardappels zou het niet dezelfde intensiteit hebben waar de gezouten koolvis voor zorgt. Om je eigen gezouten vis te maken, dek je een grote visfilet (koolvis, kabeljauw of een andere witvis) af met fijn zout en leg je hem 48 uur in de koelkast. Was daarna het zout van de vis en hang hem op een koude, luchtige plek te drogen (een veranda, afdak of schuur is perfect). De vis hangt daar een paar weken, zelfs maanden. Ik doe dit vaak in de herfst of winter wanneer er niet zoveel vliegen zijn. Wanneer je de vis wilt gaan gebruiken, week hem dan 12 tot 18 uur in vers, koud water (verschoon het water een paar keer).

Ingrediënten voor 6 tot 8 personen

1 kg kruimige aardappels
1 grote ui, in dunne ringen
4 tot 6 knoflookteentjes, gepeld en in dunne plakjes
2 el fijngehakte marjolein, plus een paar marjoleintakjes om te garneren (optioneel)
zout en versgemalen zwarte peper
500 ml *double cream* of volle slagroom
300-400 g grondig geweekte gezouten koolvis- of kabeljauwfilets, zonder huid en in kleine stukjes



1 Verwarm de oven voor tot 160°C. Schil de aardappels en snijd ze in plakjes van 2 tot 3 cm. Leg de plakjes in een grote kom, voeg de uien, knoflook, marjolein en voldoende zwarte peper toe (zout is wellicht niet nodig aangezien de vis al zout is). Doe de room in een kleine pan en breng op middelhoog vuur aan het sudderen. Schenk de hete room over de aardappels en meng goed door elkaar.

2 Leg een laag aardappels dakpansgewijs op de bodem van een ronde ovenschaal van ongeveer 20 tot 25 cm doorsnee en 5 cm diep. Strooi er wat stukjes vis over, vervolgens weer een laag aardappels. Ga zo door tot alle vis op is en eindig

met een laag aardappels.

3 Schenk de room die is achtergebleven in de kom over de aardappels. Garneer eventueel met een paar takjes marjolein, dat ziet er erg leuk uit en de takjes worden in de oven droog krokant.

4 Zet de aardappel-vistaart 1 uur in de oven tot de aardappels gaar zijn, de bovenste laag goudbruin is en de saus borrelt. Druk de aardappels tijdens het bakken een paar keer stevig aan met een spatel. Haal de schaal uit de oven en laat even staan. Het gerecht is veel lekkerder, en nog altijd goed warm, als je het 30 minuten laat rusten. Serveer met een groene salade of gestoomde, paarse broccolini.

Kardemom-yoghurtsorbetijs & bruineboterkoekjes met maanzaad

Het vleugje kardemom en sinaasappel in het koude, zachte sorbetijs vind ik heerlijk: het is heel subtiel aanwezig en geeft een warme smaak aan het witte ijs. De koekjes hebben een aangename structuur en de kleine maanzaadjes knappen en zorgen voor een bite tegenover het zachte sorbetijs.

Ingrediënten voor 8 tot 10 personen voor het sorbetijs

100 g fijne kristalsuiker
4 tl vloeibare honing
6 kardemompeulen, gekneusd
geraspte schil van ¼ onbespoten sinaasappel
600 g yoghurt

voor de boterkoekjes

150 g boter
75 g fijne kristalsuiker, plus extra om te bestrooien
150 g bloem
75 g maïzena
snufje zout
1 tl maanzaad
ijsmachine

1 Breng **voor het sorbetijs** de suiker, honing, kardemompeulen, sinaasappelrasp en 4 el water in een kleine pan op laag vuur aan de kook. Laat 3 tot 4 minuten zachtjes sudderen totdat de siroop iets begint in te dikken. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.

2 Doe de yoghurt in een mengkom. Zeef de siroop boven de yoghurt en meng krachtig door. Schenk het yoghurtmengsel in een ijsmachine en draai tot het ijs wordt. Hevel over in een plastic bak, sluit af en zet in de vriezer (ongeveer 3 tot 4 uur of een hele nacht).

3 Verwarm **voor de boterkoekjes** de oven voor tot 170°C. Doe de boter in een pan en zet de pan op laag tot middelhoog vuur. Schud de pan af en toe heen en weer zodat de boter niet gaat spatten. Bak ongeveer 5 tot 6 minuten tot de boter een nootachtige geur krijgt en de vaste deeltjes onder in de pan bruin kleuren. Schep de schuimige bubbels van de bovenkant af. Doe de suiker in een kom, schenk de boter erover, maar zorg ervoor dat de vaste deeltjes in de pan blijven. Meng goed door. Doe de bloem en de maïzena met een snufje zout in een andere kom en voeg het botersuikermengsel toe.

4 Spatel alles door elkaar tot een zacht deeg. Verdeel het deeg gelijkmatig over een bakplaat van 25 x 15 cm met antiaanbaklaag, druk aan met de spatel. Bak de koekjes 15 tot 20 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Haal uit de oven en bestrooi ze met kristalsuiker en het maanzaad. Snijd de koek in reepjes en laat afkoelen.

5 Haal het sorbetijs 15 minuten voor serveren uit de vriezer. Serveer een bolletje ijs met een koekje per persoon.

