

DE
Woesten
VAN **BABEL**
koken overal

Jasper Gottlieb
Marius Gottlieb
Hugo Kennis

NIJGH & VAN DITMAR

Voorwoord

Makkelijk, snel, gezond en goedkoop. Dat is dit kookboek niet. Integendeel. Wanneer je zo snel en eenvoudig mogelijk een goedkope en gezonde maaltijd in elkaar wilt flansen, dan ligt de nadruk niet bepaald op het koken zelf. Terwijl dat nu juist de basis is van onze vriendschap en daarmee het beginpunt van dit kookboek.

Wij zijn Hugo Kennis, Jasper Gottlieb en Marius Gottlieb. Afkomst doet er totaal niet toe, maar om jullie een beeld te geven van hoe onwaarschijnlijk onze vriendschap is, is het wel relevant om die van ons even te vertellen. Hugo is geboren in een klein dorp onder de rook van Eindhoven. Jasper en Marius groeiden op in de binnenstad van Amsterdam. Hugo volgde een klassieke koksopleiding, Jasper en Marius studeerden allebei aan een kunstacademie. Hugo deed een musicalopleiding, Jasper en Marius acteerden in de kinderserie *Spangas*. En dat is waar de tot dan toe totaal uiteenlopende wegen elkaar kruisten. Er werd een musical van de populaire kinderserie gemaakt en aangezien Jasper en Marius nog liever een Siamese tweeling waren geweest dan dat ze gingen zingen en dansen, moesten daar andere acteurs voor komen. Enter Hugo. Zo hebben we elkaar ontmoet.

Doordat we alle drie al ons hele leven een enorme liefde voor eten hebben klikte het meteen. Wanneer we met vrienden uit gingen bleven wij uiteindelijk toch maar lekker thuis met z'n drieën om de veel te uitgebreide kaasplank op te eten. Voor een doordeweeks etentje stonden we al een dag van tevoren samen te koken en op gezamenlijke vakanties stonden we gedrieën meer in de keuken dan dat we met de rest op het strand lagen.

Al gauw stonden we een paar keer per week samen te koken. Niet omdat we nou extreem veel honger hadden of andere mensen moesten voeden, nee, puur omdat we gewoon heel veel lol hadden. Met nieuwe dingen experimenteren, klassieke gerechten uitproberen of onbekende technieken oefenen. Het mislukte regelmatig of de hele keuken was vies, maar dat maakte niet uit want we hadden heel veel lol.

Precies dat aspect misten we in de meeste kookprogramma's die we obsessief keken. Het gaat altijd om het eindproduct en hoe dat zo effectief mogelijk bereikt kan worden. Dus toen we via via werden gevraagd voor een online kookprogramma hoefden we niet lang na te denken. We wilden een programma maken waar het plezier van afspatte en waarin het allemaal niet zo strak en serieus hoefde. Een producer opperde dat het zoiets moest heten als het tv-programma *De Taarten van Abel*, waarop Hugo meteen antwoordde: De Worsten van Babel.

Als De Worsten van Babel hebben we 25 afleveringen voor YouTube gemaakt, waarin we vol vertier de vreemdste gerechten maakten. Van een worst die gevuld was met alle gangen van een diner, tot pizza van Play-Doh (het is tenslotte deeg) en gezonde frisdranken van groente (onder andere bloemcola, mais-tea en Dr. Paprika). Er keek alleen bijna niemand naar. Daarnaast kregen we het

gevoel dat we niet zozeer de spot aan het drijven waren met de kookprogramma's maar meer met het eten zelf en dat was natuurlijk nooit de bedoeling. Toen we het alle drie buiten het koken om ook nog eens drukker kregen met andere dingen, besloten we ermee te stoppen.

Ondanks de tegenvallende kijkcijfers, om het op z'n Hilversums te zeggen, kregen we veel reacties, kwamen we veel in de media en kregen we veel verzoeken voor optredens. Daardoor is dat kleine internetprogramma uit de hand gelopen. Hugo ging fulltime voor televisie koken bij 24Kitchen en inmiddels bij RTL, we mochten drie voorstellingen maken op het theaterfestival De Parade en kregen de kans tv-programma's te maken. Met als hoogtepunt *De Worsten van Babel on tour*, waarin we met een oude foodtruck naar Spanje reden en al kokend onze reis moesten betalen.

Koken vormt nog steeds de basis van onze vriendschap. Je doet ons geen groter plezier dan ons lekker met z'n drieën te laten koken, buiten in een veld op een onhandig krukje met zelfgeplukte ingrediënten, op een eigengestookt vuurtje, snijdend op een wiebelig snijplankje met een bot mesje. Het tegenovergestelde van een kok die in een steriele keuken, met de ingrediënten in afgemeten bakjes altijd dezelfde soort gerechten maakt.

Dat willen we graag met jou delen en je zult zien dat als je eenmaal de lol in koken hebt ontdekt het vanzelf makkelijk, sneller en gezonder gaat zijn. Al mag dat nooit het doel zijn.

Dus, vet veel kookplezier!
En heel veel liefs,

De Worsten van Babel



Koken op YouTube

- 1. Maaltijdworst.....13
- 2. Zelf worst maken met een spuitzak.....15
- 3. Hollandse soesjie.....16
- 4. Pannenkoeken uit de oven.....19
- 5. Vanilleroomijs met meelwormen-praliné..... 20

Koken op tv

- 6. Boter.....27
 - Knoflook- & kruidenboter.....28
 - Bietenboter..... 28
 - Misoboter.....29
 - Mexicaanse boter.....29
 - Zoete amandelboter..... 29
- 7. Vichyssoise met gerookte forel...32
- 8. Kwartel met piperade.....34
- 9. Rivierkreeftjes met limoenmayo..37
- 10. Prei met beurre-noisette-vinaigrette..... 38
- 11. Geitenbok (op platbrood).....40
- 12. Konijnenstoof met pompoen.....42
- 13. Ananas van de BBQ..... 44

Koken bij familie

- 14. Pasta è Sebastia..... 50
- 15. Brabantse hazenpeper..... 53
- 16. Sinaasappels met kruidnagel... 54
- 17. Ewalds kipsatépannetje..... 56
- 18. Zuurkoolstampot met cranberry’s en lamsmerguez..... 58
- 19. Bloeibonensoep..... 59
- 20. Citroenijs uit een citroen.....60
- 21. Banaanijs uit een banaan.....61
- 22. Eendenborst in balsamico-kumquatstroop.....62



Koken op vakantie

- 23. Makkelijke taco’s met kip.....70
- 24. Pizza.....74
- 25. Broodjes om een stok.....76
- 26. Thaise kwarteleitjes.....77
- 27. Chutney uit het vuur.....79

Koken thuis

- 28. Makreel met sambal.....84
- 29. Hainan-style risotto.....86
- 30. Arancini.....87
- 31. Lam bolognese..... 89
- 32. Pavlovataart.....90
- 33. Ingelegde makreel.....92
- 34. Gefrituurde kip met chilisaus.....94
- 35. Dronken tosti.....96
- 36. Aardbeienslof.....100
- 37. Omeletje.....102
- 38. Brak pizza-ontbijt.....105
- 39. Broodje met eten van de vorige dag.....108
- 40. Rauwe vis.....109
- 41. Gebraiseerde kalfswangen.....111
- 42. Make it Fancy 112
 - Tomatengelei.....114
 - Gel.....114
 - Gefrituurde kruiden.....115
 - Koraal.....115
 - Popcorngroenten.....115

Koken in de tuin

- 43. Knolselderij van de bbq.....122
- 44. Gebarbecuede little gem met bruine-boter-vinaigrette.....124
- 45. Iets meer lof.....125
- 46. Artisjok uit de pan.....127
- 47. Artisjok met aardpeer.....127

- 48. Artisjok uit het vuur.....127
- 49. Quinoasalade.....128
- 50. Andijvie uit de oven.....130
- 51. Biet gepoft in zoutkorst.....132
- 52. Tomatensalade.....134
- 53. Zuur.....136
 - Basis groente op zuur.....138
 - Groente op koud zuur..... 138
 - Italiaanse stijl zuur (Giardiniera).....139
 - Ingelegde rode ui.....139

Koken in het water

- 54. Krabbenbisque.....147
- 55. Gepocheerde noordzeevis.....148
- 56. Schol met wittewijn-dragon saus.....150
- 57. Pulpo.....152
- 58. Oesters met champagne.....153
- 59. Gestoomde griet.....154
- 60. Vis in zoutkorst.....156
- 61. Aziatische zeebaars in zoutkorst.....158
- 62. Terrine in zoutkorst.....158
- 63. Rogvleugel met beurre-noisette-kappertjessaus.....161

Koken in het wild

- 64. Schipholganskroketjes met dragonmayo.....169
- 65. Gansrillette.....170
- 66. Eend.....172
 - confit.....174
 - borst.....174
 - jus.....175
- 67. Geroosterde fazant met witlof en spruitjes.....177
- 68. Reerug met jenevebessaus.....178
- 69. Wildzwijnstoof.....181
- 70. Houtduifsoep.....182
- 71. Konijn met olijf.....185



Koken buiten

- 72. Spareribs.....190
- 73. Kippenborst sous-vide.....194
- 74. Zeewater piadine.....197
- 75. Ultieme borrelplank.....199
- 76. Barbacoa.....200
- 77. Expeditie pancake.....202
- 78. Cassave Fritters..... 202

Koken in Italië

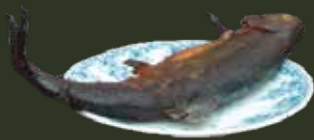
- 79. Gnocchi.....208
- 80. Melanzane alla parmigiana..... 209
- 81. Risotto.....211
- 82. Pasta.....212
 - gewone pasta.....212
 - chique pasta.....212
 - gevulde pasta.....212
- 83. Pastavulling.....214
 - eidooier..... 214
 - casoncelli..... 214
 - rauwe garnaal..... 215
 - tuinbonen..... 215
 - biet.....215
- 84. Pastasaus.....216
 - aller, allersimpelste saus..... 216
 - salie-botersaus..... 216
 - tomaten-concassee..... 216

VICHYSOISE MET GEROOKTE FOREL



Dit was tijdens een van onze reisprogramma's, waar we er graag nog veel meer van zouden willen maken. (John de Mol, als je dit leest...).

We gingen een dag werken op een forellenkwekerij, wat supertof was, en kregen als dank allemaal forellen mee. Die gingen we vervolgens roken. We maakten er vichyssoise bij en we zijn het gaan verkopen op een vrijwel uitgestorven camping. Dat was cru, want het is oprecht een van de lekkerste dingen die we ooit aten. Zelfs Marius, die geen soepmens is, vond het een feest om te eten. We verkochten vier porties.



GEROOKTE FOREL

Ingrediënten
1 verse forel
zeezout

Ook nodig
rookoven
zie pagina 31

Als de forel nog niet is schoongemaakt, snijd hem dan in de lengte in de buik open en verwijder alle ingewandjes. Spoel schoon onder een kraan, tot er geen bloed meer af komt.

Bestrooi de binnen- en buitenkant met zeezout.

Rook de forel in circa 6 minuten gaar. Het velletje moet loslaten en je moet het vlees van de graatjes kunnen trekken. Doe dat vooral als je de vichyssoise van hieronder ermee gaat maken.

VICHYSOISE

Als je geen date of andere reden hebt om een fancy voorgerecht te maken, maar wel graag iets met gerookte forel wilt, zoals je dat zo stellig kan voelen op sommige dagen, dan is deze vichyssoise perfect. Klinkt wel chic, hè? Het is gewoon een ingewikkeld woord voor een eenvoudige koude aardappel-preisoep.

Ingrediënten
2 sjalotten
olijfolie
½ citroen
zout
1 zure groene appel
1 bosje dragon (lievelingskruid, maakt alles speciaal)
3 preien
1 grote ui
3 aardappels
roomboter, om in te bakken
1 glas lekkere witte wijn
1 takje tijm
250 ml kippenbouillon
200 ml melk
1 grote eetl. crème fraîche
1 gerookte forel (zie hierboven)
hazelnootolie, ter garnering
hazelnoten, ter garnering

Ook nodig
staafmixer

Pel voor de dragonsalsa de sjalotten en snijd ze zo klein mogelijk. Meng ze met wat olijfolie, het sap van de halve citroen en wat zout. Snijd de helft van de appel in net zulke kleine blokjes als de sjalotten en doe dit bij de sjalotten. Eet de andere helft van de appel op. Pluk de blaadjes van de dragon en snijd dit fijn. Roer dit door het sjalottenmengsel en proef even of er genoeg citroen en zout doorheen zit.

Was de preien en snijd ze in dunne ringen. Pel de ui en snijd in kleine blokjes. Schil de aardappels en snijd ook deze in kleine blokjes.

Zet een pan met dikke bodem en een flinke klont boter op hoog vuur en bak de prei en de ui ongeveer 10 minuten, tot ze zacht zijn. Voeg de aardappelblokjes toe en ris de tijmblaadjes erin.

Voeg een glas witte wijn toe en roer het geheel goed door. Mocht je wijn over hebben dan kun je dat lekker tijdens het eten opdrinken. Voeg de kippenbouillon toe en laat het 20 minuten op laag vuur zachtjes pruttelen, tot de aardappel gaar is.

Blender de inhoud van de pan met een staafmixer tot er geen stukjes meer in zitten. Voeg de melk en de crème fraîche toe, roer het goed door en laat de soep afkoelen.

Maak intussen de gerookte forel volgens het recept hierboven. Als dit klaar is, is de soep waarschijnlijk op kamertemperatuur.

Schep een laagje soep in een diep bord (liever geen kom, het oog wil tenslotte ook wat), leg daar een stukje forel op en vervolgens een schepje dragonsalsa. Druppel een paar druppels hazelnootolie over de soep en garneer het met wat hazelnootjes.

PREI MET BEURRENOISETTE- VINAIGRETTE

Je ziet steeds vaker dat prei geblakerd wordt. Dat is ook logisch, want het is niet alleen overheerlijk, maar je hebt er ook heel weinig voor nodig én het is een bereidingswijze waarbij het heel goed is dat het eigenlijk helemaal fout gaat en dat scheelt ontzettend in de kookstress natuurlijk. De prei moet namelijk echt helemaal zwart worden aan de buitenkant.

De vinaigrette is een variatie op een klassieke vinaigrette, waarbij we beurre noisette gebruiken in plaats van olie. Je kunt ook een klassieke vinaigrette maken bij geblakerde prei, ook erg lekker, maar de gekaramelliseerde boter gaat heel erg goed met het zoete van de prei. Zorg wel dat de vinaigrette niet te veel afkoelt, anders gaat het stollen.

Ingrediënten

2 preien
1 eetl. mosterd
2 eetl. witte balsamicoazijn
sap van ½ citroen
150 gram roomboter

Was de preien goed.

Blaker de prei. Dat kan op een barbecue, in een hete oven of in een grillpan. Draai hem rond tot hij rondom helemaal zwart is.

Maak intussen de vinaigrette. De prei moet toch helemaal zwart worden, dus dat komt niet op een minuutje meer of minder. Meng in een kom de mosterd, balsamicoazijn en het citroensap.

Verhit de roomboter in een steelpannetje op laag vuur. Blijf erbij staan tot de boter stopt met bruisen, er kleine bruine puntjes in komen en het nootachtig gaat ruiken. Dit duurt ongeveer 5 minuten. Nu heb je beurre noisette.

Giet de boter straalsgewijs bij het azijnmengsel, al kloppend met een garde.

Haal de buitenste twee lagen van de prei zodat je het groene, zachte gedeelte overhoudt. Snijd de prei in de lengte doormidden en vervolgens in tweeën. Giet de beurrenoisette-vinaigrette eroverheen en serveer meteen.



- 'We wilden ooit een reisprogramma maken met als titel 'Brie op Preis', gek dat dat nooit is doorgegaan.'

DANKWOORD

We willen heel graag iedereen bedanken die ons heeft geholpen met de geweldige avonturen die we hebben beleefd tijdens het maken van de Worsten van Babel. Iedereen die vanaf het begin heeft geholpen om de eerste filmpjes te maken en op het internet te krijgen.

Iedereen die ons de kans heeft gegeven om op tv programma's te maken en betrokken was bij het maken ervan. We weten dat we soms wat veel zijn op de set, dus dank voor jullie geduld.

Ook iedereen die heeft geholpen met ons in het theater te krijgen en de geweldige tijd die we hebben gehad op de Parade en alle andere voorstellingen.

Uiteraard ook iedereen van Nijgh bedankt voor het vertrouwen dat we dit boek mochten maken en alle hulp daarbij.

En tot slot alle familie en vrienden en iedereen die ons eten wilde eten en onze programma's wilde kijken.

In het bijzonder nog extra bedankt,
Miriam Brunsveld, Jonah Freud, Cijn Prins, Sofie Langenberg, Niqué van den Tillaart,
Thomas Pelgrom, Lotje Deelman, Sander Bos, Anne Foekema, Lieve de Blok, Louie Gottlieb,
Steef Hupkes, John 'Pappa' de Weerd, Cees Debets, Marco van Kampen, Matthijs van Abbe, Talisia Misiedjan, Lenneke van Ingen, Rudolph van Veen, Flikkertje Maarten, Edwin Sinke, Kirsten Gelisse,
Mark Bruidsmann, Eline Bots, Anne Strunk, Jesje Veling, Paul Bouchon, Sebastiaan Gottlieb, Den Ham,
Marijn de Vlaming, Andoni Luis Aduriz, Diego Pani, witte balsamicoazijn, Kindersurprise-eieren en Mosseltje.

