



**SANDRA YSBRANDY** heeft haar eigen bedrijf, Vergaderen aan de Keukentafel. Een bijzonder culinair concept: mensen die in een informele en ontspannen sfeer goede gesprekken willen voeren en de beste ideeën willen krijgen, worden door Sandra culinair verwend op prachtige locaties in Nederland. Daarbij runnen Sandra en haar man een gezin met drie kinderen én kun je haar elke week om 22.12 uur op Nederland 1 als topkok in actie zien bij EO's 'Familediner'.  
[www.vergaderenaandekeukentafel.nl](http://www.vergaderenaandekeukentafel.nl)

# TOPKOKS OP DE EENPITTER

Topkok Sandra Ysbrandy op de **'GREEN EGG'**



## RECEPT SALADE NIÇOISE OP DE 'GREEN EGG'\*

VOOR 4 PERSONEN

**"Lauw warm serveren, dan komen de smaken goed uit"**

### INGREDIËNTEN

- 4 PLAKKEN VERSE TONIJN
- 100 GR HARCOTS VERTS
- 8 STUKS KLEINE AARDAPPELTJES IN DE SCHIL
- 8 KLEINE CHERRYTOMAATJES
- 8 KWARTELEITJES
- 8 ANSJOVISFILETS
- 12 ZWARTE OLIJVEN
- 1 RODE UI
- VELDSL
- FRISÉESLA
- PARMEZAANSE KAAS
- BASILICUM
- DRESSING VAN OLIJFOLIE, RODE WIJNAZIJN, MOSTERD, PEPER EN ZOUT

Pof de aardappeltjes op de 'Green Egg' of barbecue in een stukje aluminiumfolie in ongeveer 20 minuten gaar.

Maak de dressing. Kook de haricots verts beetgaar en de kwarteleitjes 4 minuten. Snijd de aardappeltjes en de tomaatjes in tweeën. Leg de haricots verts, de aardappeltjes en de tomaatjes op het bord. Doe er wat dressing overheen. Bestrooi de tonijn met peper en zout. Gril de tonijn ongeveer 1,5 minuut aan één kant en heel kort aan de andere kant. Leg de tonijn op de groenten en dresseer hieromheen de sla, de gehalveerde kwarteleitjes, de ansjovis en de in ringen gesneden rode ui. Schenk de rest van de dressing over de salade en garneer met basilicum en Parmezaanse kaas.

PRINT HET RECEPT UIT OP [WWW.KCK.EU](http://WWW.KCK.EU)

\* Een Green Egg is een keramische, houtskool gestookte barbecue.



**BEROEMD** Misschien wel de bekendste salade ter wereld, overal weer anders bereid. Belangrijk zijn altijd de sla, tomaten, haricots verts, ansjovis, eieren en de olijven. Mocht je die weglaten dan noemen de Fransen van de Côte d'Azur de salade zeker geen Niçoise. De schaal waarop je het serveert moet plat zijn, geen kom.

### JE HEBT VÁST WEL EENS GEKAMPEERD?

"Ja, toen ik 18 was, van die rugzakvakanties met vriendinnen. Lonely Planet mee, land kiezen en reizen maar! Met mijn man heb ik ook een keer gekampeerd. Met een Peugeot 205 naar Italië en zelfs de racefietsen gingen mee. Het paste maar net! We leenden een tent en dat was volgens mij of alleen de binnen-, of de buitentent, ha, ha! We dreven 's ochtends de tent uit van de hitte. De lelijkste plekjes van bomvolle campings gezien en dan met die wc-rol onder je arm naar het toilet ... ik vond het heel lang niet voor herhaling vatbaar."

### MAAR JIJ ALS ZEILSTER, DAAR ZIJN DE TOILETTEN EN HET COMFORT OOK NIET JE VAN HET?

"Nee, dat is waar. Maar zeilen en varen is er bij mij met de paplepel ingegoten. We voeren naar de Belgische kust en de Waddeneilanden, ook naar de Duitse, prachtig! Maar nu met de kinderen zou ik het leuk vinden om te gaan kamperen. Niet in een caravan, maar in een tent. Huren of het Betere Boerenbed."

### KOKEN OP DE CAMPING IS ÓÓK HEEL LEUK, HOOR...

"Ja, vast wel. Ik kook altijd en overal. Maar eerst de markten afstruinen. Dat is echt een van de belangrijkste dingen die we tijdens de vakanties doen. De producten zijn vaak eenvoudig en puur, de smaken meteen helemaal goed. Natuurlijk gaan we ook uit eten, ideeën opdoen. Markten en uit eten inspireren enorm. Weet je wat ik ook zo leuk vind? Naar de buitenlandse supermarkt. Werkbezoek."

Uit eten tijdens vakanties inspireert enorm

# WERKBEZOEK?

## IN DE BUITENLANDSE SUPERMARKT & struinen over markten

### NEEM JE JE EIGEN AARDAPPELS MEE?

"Ha, ha, nee hoor, die halen we daar. Wel neem ik altijd eigen messen mee."

### GENIET JE ALLEEN VAN NEDERLANDSE VAKANTIES OF ...?

"Nederland met al dat water is super! Met het gezin en de familie varen op de plassen en dan als lunch goed uitpakken met prachtige gerechten in plaats van een zak appels, zoals vroeger. Heerlijk, het gaat altijd over eten bij ons. Ik heb geen favoriet buitenland, maar als ik weer in Italië loop met al die restaurantjes met lekker eten... Europa is gewoon heel mooi, qua cultuur zeker. Tijdens de vakanties houden we van lezen, stadjes bekijken, zwemmen en aandacht voor het gezin. Genieten hè?"

### ALTIJD OP LEUKE PLEKKEN GEWEEST?

"Meestal wel. Ik weet nog die keer in Italië, kregen we een staande ovatie van de oude mannen op het dorpsplein. Niet zo raar, minimaal 30 graden, 12 uur 's middags en wij maar ploeteren op ons racefietsje, ha, ha!"

### HEB JE NOG LEUKE TIPS VOOR ONZE LEZERS?

"Nee, maar misschien zij wel voor mij. Dit jaar gaan we varen bij het Franse Île de Ré. Daarna willen we er nog een weekje op het vaste land aan vastplakken, mag aan zee! (reacties naar [kck@anwb.nl](mailto:kck@anwb.nl))" ▷

links boven:  
rood maken aub



**RUDOLPH VAN VEEN** presenteert zijn eigen kookprogramma 'The Taste of Life Basics'. Leren koken met gezonde ingrediënten en verse producten en vooral veel plezier. Vrijdags, 16.30 uur, RTL4 of [www.thetasteoflife.nl](http://www.thetasteoflife.nl). Hij heeft diverse kookboeken geschreven, haalde grote prijzen en kookt voor gasten in het programma 'Life4you' bij Carlo en Irene elke zondag om 18.10 uur, RTL4.

# TOPKOKS OP DE EENPITTER

Topkok Rudolph van Veen op de **SKOTTEL**

TEKST: BIANCA SERRAARENS FOTOGRAFIE: BERTEL KOLTHOF



## RECEPT JAMBALAYA

VOOR 4 PERSONEN OP DE SKOTTEL

"Als je de roux klaarmaakt, komt iedereen bij je kijken, vanwege de heerlijke geur"

### INGREDIËNTEN

- 1 DL ZONNEBLOEMOLIE
- 100 GR BLOEM
- 1/2 STRONK BLEEKSELDERIJ, IN STUKJES
- 2 GROENE PAPRIKA'S, IN BLOKJES
- 2 (LENTE)UIJEN, GESNIPPERD
- 1 TEENTJE KNOFLOOK, FLJNGESNIPPERD
- 250 GR GEKOOKTE ACHTERHAM, IN BLOKJES
- 200 GR CHORIZOWORST, IN STUKJES
- 3 TOMATEN, IN STUKJES
- 200 GR RIJST
- 6 DL KIPPENBOUILLON
- 1-2 EETLEPELS CAJUNKRUIDEN
- 300 GR GROTE GEPELDE, GEKOOKTE GARNALEN
- TABASCO

Verhit de olie in de skottel en voeg de bloem toe. Roer de bloem door de olie en bak dit op matig vuur in zo'n 10 minuten donkerbruin (als koffie) en gaar. Laat de bloem niet verbranden, blijven roeren. Deze roux is het belangrijkste, die moet je de tijd geven. Steeds komt een andere geur naar boven, van popcorn tot hazelnoot en koffie.

Voeg de bleekselderij, paprika's, (lente)uien en knoflook toe en bak even mee. Voeg de ham, worst, tomaten en rijst toe en roer goed door elkaar. Blus af met de kippenbouillon. Voeg de cajunkruiden toe en laat de Jambalaya circa 25 minuten afgedekt pruttelen op laag vuur tot de rijst gaar is en het vocht is opgenomen.

Schep de garnalen door de Jambalaya en warm even goed door. Breng op smaak met tabasco.



**SOULFOOD** Samen met gumbo is Jambalaya het bekendste gerecht uit de cajunkeuken. Een mix van invloeden uit Frankrijk, Spanje, Amerika en Afrika. De roux is de echte soul van het gerecht en verdient dan ook de aandacht. Countryzanger Hank Williams zong in 1952 het nummer Jambalaya, later bekend geworden door de Carpenters.

### JE LIJKT ME EEN TYPE VAN DE DRIE 'R-EN', RUST, REINHEID EN REGELMAAT, HEB IK DAT GOED GEZIEN?

"Regelmaat wordt lastig tijdens werkreizen. Om inspiratie op te doen probeer ik zo veel mogelijk bij lokale mensen te kijken. Zoals die keer in Mykonos. Wist je dat ze daar héérlijke baklava maken? Dan vraag ik aan een lokale bakker of ik een keer mag meekijken. Daar sta ik dan om 5 uur 's ochtends bij een Griekse bakker. Ik hou van orde en netheid, in de keuken maar ook tijdens vakanties en reizen. Zwitserland, vooral charmant Sankt Moritz, is een goed voorbeeld van 'alles keurig'. Maar waarom heb je in hotels altijd de toilet ín de badkamer en niet apart?"

### NOU, HET CAMPINGTOILET BIJDT OOK NIET VEEL PRIVACY...

"Nee, maar ik kampeer ook niet meer. Tot m'n dertiende wel. Dan huurden we een tent met het gezin. De burens brachten ons naar Zeeland. Ik hield niet van de ophef van uitpakken. Dan ging ik een lekker stuk lopen met de hond en daarna op de dijk zitten wachten tot de tent klaar was, ha, ha! Nu heb ik een culinair alibi om veel te mogen reizen."

## Puur & lekker echt CULINAIR ALIBI OM LEKKER VEEL TE REIZEN

Rijkdom = alles mogen proeven

### TOE MAAR. GA JE VER?

"Ja, onder meer Vietnam, Mexico, Bali en vooral Amerika. Ik ga daar graag naartoe. Las Vegas is de meest culinaire plek ter wereld, gericht op vermaak. Alles kan in de restaurants, 24 uur per dag. Als je 's nachts een Chateaubriand voor jou alleen wilt, dan is er niemand die zegt: "dat is voor twee personen, hoor." Waar ik van geniet is lokale zaakjes, van Oklahoma tot aan Corpus Christi. Dan blijf ik een paar dagen, snij een uitje mee. In Amerika leerde ik de perfecte barbecue en in New Orleans leerde ik over de 'soul' van 'food'. Het is een rijkdom alles te mogen proeven."

### HEB JE WEL TIJD VOOR VAKANTIE?

"Vakantie is een oplaadmoment: in de luierstand, beetje kokkerellen, echt lezen en tijd om ideeën op te doen. Mijn vriendin vliegt niet, dus gaan we naar bestemmingen als Frankrijk, Italië, Oostenrijk, dat soort landen. Ik kook graag zelf, dat is geen straf. Een echt vakantiegevoel krijg ik in landen waar je als lunch koffie met een prachtig stuk gebak kunt nemen, zoals in Oostenrijk. En als ik in Frankrijk ben móet ik naar het truffelrestaurant van Chez Bruno in Lorgues ([www.restaurantbruno.com](http://www.restaurantbruno.com))."

### EEN IETS MINDER KOSTBAAR FAVORIET VAKANTIEGERECHT?

"Bouillabaisse in Frankrijk. En niet alleen tijdens de vakantie, maar eigenlijk heb ik altijd en overal een zwak voor mijn passie Pâtisserie. Dat is pure aandacht met een smaakje."

### GA JE NOG BIJ BRUNO LANGS DEZE ZOMER?

"Jazeker, dat wordt de echte vakantie. Met als aanloopje lekker lang door Duitsland rijden en snoepen van al het mooie zoete. Maar eerst nog voor werk naar Chicago, Libanon en Phoenix. Lekker kokkerellen!"



**RAMON BEUK** Culinaire duizendpoot, ondernemer, schrijver, én winnaar van twee prijzen, waarvan een voor zijn laatste boek "Wat van fair komt...". Liefde voor koken schonk zijn moeder hem. Zijn passie voor koken wil hij overbrengen en mensen inspireren. Dagelijks kun je een column van 'm lezen in de Telegraaf. In NCRV's 'Bosch, Beuk en Haan' zoekt hij naar de achtergrond van streekgerechten en kookt hij elke week op een andere plek in Nederland.  
www.ramonbeuk.nl

# TOPKOKS OP DE EENPITTER

Topkok Ramon Beuk op de **BARBECUE**



## WAT IS JOUW MOOISTE LAND TER WERELD?

"Zuid-Afrika vind ik een mooi land. En dan vooral Kaapstad. Alles is er, het is de wereld in één. Armoede, rijkdom, wijn als in Frankrijk, stranden als in Griekenland of Miami. Het is er heerlijk."

## GA JE ALTIJD ZO VER WEG OF...

"Als kind ging ik helemaal niet op vakantie. Dan gingen we 'op visite' bij mensen. Een hele dag ofzo. Zelf ging ik - toen ik wat ouder was - graag met vrienden op pad. We huurden een auto. Dat ging gemakkelijk want een vriend van mij werkte bij een autoverhuurmaatschappij. We reden dan naar Frankrijk. Daar hebben we veel gekampeerd. Maar ook in Italië lekker 'vrij kamperen' in plaats van die grote 'rampestampcampings' vol met Nederlanders. We zetten onze tent ook wel eens bij mensen in de tuin. Met toestemming natuurlijk. Leuk, bij de plaatselijke bevolking."

## MAKKELIJK OOK, MOCHT JE ZEKER OOK METEEN BLIJVEN ETEN

"Nou, als het gezelschap goed is, eet ik overal. Ik hou wel van koken tijdens de vakantie, wel gezellig. Met vrienden koken is ook leuk om te doen. Ik eet ook gerust van de toeristische kaart, het gaat vooral om het gezelschap. Trouwens, ik heb op een van de Kaapverdise Eilanden Sal in Santa Maria een waardeloze vakantie gehad, het eten was daar bagger."

# Wereldkampioen **NIETSDOEN** LOKALE GERECHTEN ZIJN PRIMA Vroeger kampeerden we 'vrij' in Italië

## BEETJE LUIEREN TIJDENS VAKANTIE, ZIT DAT ER NOG IN?

"Ik ben wereldkampioen niets doen. Beetje chillen, beetje hangen, terrasje pakken. Ik hou het makkelijk een hele dag uit op een strandbedje. Sudoku erbij, lekker lui. Alhoewel met mijn dochter van 7 moet er af en toe ook actie bij. Helaas altijd op vakantie in het hoogseizoen. Tijdens werkreizen heb ik geen tijd om lui te zijn."

## WANT?

"Dan moet er gekookt, geproefd en bezocht worden. Ik ben veel op Curaçao geweest, ik werd ingehuurd om te koken voor grote gezelschappen. Dat was mooi, ik kon mijn eigen ideeën inbrengen en had veel vrijheid. Stiekem toch ook wel eens tijd om lekker te chillen hoor!" □

## RECEPT SALADE VAN GEGRILDE TOMATEN, AARDAPPEL EN BROOD

MET KNOFLOOK-CITROENMAYONAISE  
EN PARMEZAAN

"Dit doet het altijd goed en de ingrediënten kun je overal krijgen"

## INGREDIËNTEN

- 4 TOMATEN
- 1 HELE KNOFLOOKBOL
- 1 CITROEN
- 4 GEKOOKTE ROSEVAL AARDAPPELEN IN DE SCHIL
- TURKS BROOD
- OLIJFOLIE
- GEMENGDE JONGE SLABLAADJES
- 2 EIERN
- 1 TL MOSTERD
- ZOUT & PEPER
- PARMEZAANSE KAAS

Plaats de hele citroen en hele bol knoflook op de barbecue en laat ze in 20 minuten rustig garen. Kook de aardappelen in de schil gaar en laat ze uitstomen. Snijd ze doormidden, smeer de vlakke kant in met olie en leg ze op de hete barbecue tot een mooie donkere grillstreep zichtbaar wordt. Snijd de tomaten doormidden en behandel ze verder hetzelfde als de aardappelen. Brood insmeren met olijfolie en op de barbecue leggen. Mayonaise: de mosterd, zout, peper en de eierdooier mengen. De gegrilde citroen uitknippen, 3 gepofte knoflooktenen toevoegen en tijdens het staafmixen langzaam olijfolie toevoegen tot er mayonaise ontstaat. Iets afslappen met een beetje water. Serveren: salade over de borden verdelen, garneren met de aardappelen en tomaten. Bedruppelen met de mayonaise en bestrooien met Parmezaanse kaas en gegrild brood.



**MAHONESA** Waar komt Mahonesa vandaan? Het verhaal gaat dat een chefkok op Menorca tijdens een beleg in Mahon, de saus heeft uitgevonden. Op wat oud brood, wat eieren en olie na, was er geen voorraad meer. Door de olie met het ei te mengen, ontstond een salsa die het oude brood eetbaar maakte.