



HOE GEBRUIK JE DIT BOEK?

In dit boek staan gerechten van verschillende moeilijkheidsgraad, van snelle familiemaaltijden tot recepten waar wordt uitgepakt en enige thuiskookervaring gewenst is. Elk gerecht heeft zijn eigen oorsprong, en die heb ik verdeeld in drie hoofdstukken: De bron, De leerschool en De missie. De bron vertelt het verhaal van mijn jeugd, over de weekenden in de Ardennen, waar wij als familie een boerderij onderhielden en veel kookten. In die tijd leerde ik hoe groenten, fruit en beesten op een bord terechtkomen, en ik leerde van lekker eten en drinken houden. Het is een periode waar ik nog steeds inspiratie uit haal voor mijn gerechten. In dit hoofdstuk vind je echte Bijdendijk familierecepten of gerechten die daarop zijn geïnspireerd en die inmiddels ook op de kaart van RIJKS hebben gestaan.

Vanaf mijn zestiende ambieerde ik het koken als vak en ben ik zo snel als ik kon in de leer gegaan. In het hoofdstuk De leerschool staan de gerechten die ik bedacht met de kennis die ik opdeed in de leertijd bij Ron Blaauw,

mijn Franse avontuur bij de gebroeders Pourcel en mijn eerste chefsbaan bij restaurant Bridges.

Als chef van RIJKS kom ik steeds dichterbij de buurt van mijn eigen stijl. Hoe meer gerechten je zelf ontwikkelt, hoe meer deze stijl zich vormt. In het hoofdstuk De missie staan creaties gebaseerd op de gerechten uit de keuken van RIJKS.

Alle gerechten zijn zo veel mogelijk aangepast aan wat thuis mogelijk is. Ik heb een lijstje opgenomen van apparatuur waarvan ik denk dat die nodig is.

Ook staat bij elk gerecht aangegeven wanneer de benodigde producten het best te verkrijgen zijn. Ik werk altijd vanuit vijf seizoenen: lente, voorzomer, zomer, herfst en winter. De zomer heeft zo'n rijk aanbod dat het moeilijk is dit als één seizoen te zien. Op pagina 382 staat een ingrediëntenkalender en op pagina 390 vind je de recepten gesorteerd naar seizoen.

Het succes van ieder gerecht berust op drie criteria: productkeuze, bereiding en smaak. De goede keuken begint bij de kwaliteit van de producten. Met iets slechts kun je niets goeds maken, met iets lekkers wel iets heerlijk. Als een recept witte champignons voorschrijft, maar die er in de winkel verdroogd uit blijken te zien, pak dan alsjeblieft de wél kakelverse kastanjechampignons.

Een meester in de keuken toont zich in techniek en bereiding. Dat is het tweede criterium. Het beste product verdient de juiste bereidingswijze. Modern of traditioneel, elk product heeft een individuele wens. En elke techniek of bereiding heeft een andere uitwerking op de smaakervaring van het gerecht. ›

‘ZIE DIT BOEK ALS INSPIRATIE, EEN BRON VAN IDEEËN, NIET ALS EEN STELSEL VAN REGELS.’

Dat brengt ons bij het derde criterium: meester zijn in de smaak. Smaak is niet alleen wat je met je tong ervaart, ook geur en mondgevoel spelen mee. Een goed gerecht heeft alles: de geur verleidt je, het kraakt in je mond, er is een perfecte balans tussen zoet, zuur en bitter, het is een smaakbom.

Voor mij is het hoogst haalbare deze drie criteria te vangen in eenvoud. Dat wil zeggen met een minimum aan componenten die perfect samengaan, een goed-bereid hoofdingrediënt combineren met begeleidende saus en ondersteunend garnituur. De som moet meer zijn dan het geheel der delen. Het is de kunst van het weglaten. Een stoel kan op vier poten staan, maar met drie poten die goed zijn geplaatst staat hij net zo stevig of zelfs steviger. Drie betekent dan nog steeds perfecte balans, maar we zijn verder doorgedrongen tot de essentie. De receptuur is onderverdeeld in subrecepten. Hierin staan vaak technieken en combinaties van ingrediënten die niet voor iedereen alledaags zijn. De moeilijker gerechten kunnen zelfs bestaan uit een flink aantal van die subrecepten. Het is echt niet altijd nodig om alle onderdelen te maken om tot een heerlijk gerecht te

komen. De extra onderdelen in een gerecht zijn de details die in een restaurant of op bijzondere momenten het gerecht echt af kunnen maken. Voor culinair genot wordt het accent in toprestaurants verlegd van de substantie naar het detail, maar persoonlijk ben ik thuis niet zo van het opsmukexhibitionisme. Zolang de basissmaken en hoofdingrediënten overeind blijven is er nog steeds balans en staat de essentie van het gerecht.

Een kookboek zonder recepten is weliswaar geen kookboek, maar recepten zijn geen dogma's. Zie dit boek als inspiratie, een bron van ideeën, niet als een stelsel van regels. Combineer de technieken en bereidingen met verschillende producten, pas de subrecepten toe in andere gerechten, blijf creatief en kook spontaan.

In overleg met mijn goede vriend Martijn Kwast heb ik bij elk gerecht een wijnsuggestie gedaan. Geen specifieke huizen of chateaus, maar een advies in de juiste richting van stijl, type en smaakprofiel.

Een aantal recepten wordt toegepast in meer dan één gerecht. In zo'n geval wordt verwezen naar de lijst met basisrecepten op pagina 378, of naar een ander recept. In dit boek worden allerlei technieken toegepast. Er is veel uitleg te vinden op Youtube en het Nederlandse foodtube.nl (daar kun je mij ook in actie zien). ›





'EEN KLEINE, MAAR GOEDE INVESTERING; METEN IS WETEN'

BASISGEREEDSCHAP, HET HALVE WERK

Ik werk al jaren in een professionele keuken, met de apparatuur die daarbij hoort. Sommige dingen zijn onmisbaar om een goed resultaat te bereiken, ook voor de thuiskok. Denk aan goede pannen, goede messen. Andere zaken zijn een mooie aanvulling voor de liefhebber, zoals een ijsmachine. Bouw in elk geval je keuken niet vol met apparatuur, want ruimte om te kunnen werken is misschien wel het allerbelangrijkste. Ruimte om ingrediënten voor te bereiden en borden op te kunnen maken.

Doe geen concessies als het gaat om:

- een set goede messen, het is de investering waard.
- een aanzetstaal om de messen tussendoor bij te slijpen.
- goede pannen, gaan een levenlang mee. In een slechte pan mislukt alles.
- oventhermometer, wat er op de voorkant van je oven staat is nooit de echte temperatuur en daar gaat het bij veel thuiskoks al mis.
- vleesthermometer, de pen prik je in het vlees (of iets anders) tijdens het garen; die geeft de kerntemperatuur aan. Een kleine, maar goede investering; meten is weten.

- staafmixer, handig voor het puren van kleine hoeveelheden.
- handmixer, handig voor het opkloppen zonder een stijve arm te krijgen.
- spuitzakken, worden veel gebruikt in dit boek.
- een digitale weegschaal, zeker voor de patisserie onontbeerlijk.

Handige tools

- Microplane raspen, grof en fijn.
- keukenmachine, blender. Ik ben fan van blenders, want die krijgen alles echt fijn, dat redt een staafmixer nooit.
- pannentikker, verdient zich in drie keer schrapen terug. Ook voor spatelen en 'familie maken'.
- mandoline, (bij voorkeur van het merk Benriner) superhandig voor het snijden/schaven van flinterdunne plakjes en reepjes.
- kidde, professionele schuimspuit, leuke gadget voor de liefhebber.
- ijsmachine, voor de echte ijsfanaten, al kan ijs maken ook zonder.
- stoomoven, het voordeel hiervan is dat je naast stoom ook temperatuur kunt regelen, met veel precisie garen van vis en vlees dus bijvoorbeeld.
- dehydrator of voedseldroger, een heel handig en niet zo duur attribuut. Als je te veel oogst hebt van bijvoorbeeld paddenstoelen of kruiden, kun je ze hiermee conserveren.
- een gasbrander, om de oppervlakte van een product te blakeren.

En ga voor de aanschaf van al deze zaken naar een gespecialiseerde winkel, met vakkundig advies! ■



DE BRON

Ik ben geboren en getogen in Amsterdam, maar elk weekend werkten wij als gezin op onze boerderij in de Ardennen. Groenten uit eigen moestuin, fruit uit de boomgaard en het drinkwater kwam letterlijk uit de bron. Het zelfvoorzienende boerenleven leerde mij de waarde van goede producten.

‘DE AARDAPPEL IS EEN PRODUCT OM LYRISCH VAN TE WORDEN’

Ik ontzeg mezelf weinig, maar het liefst kook ik met Hollandse producten, daar ben ik bijna fundamentalistisch in. Mijn productkeuze is mijn signatuur. Ik kan niet poëtisch verwoorden waarin bijvoorbeeld de schoonheid van een aardappel zit, maar het is een product om lyrisch van te worden. Een aardappel vers uit de grond hoeft je alleen maar te aaien en het velletje is eraf. Als kind al kende ik het verschil tussen een nieuwe aardappel en een pieper die een poosje in de schilbak lag. Dat leerde ik in de Belgische Ardennen.

Mijn vader zou een huisje zoeken voor zijn vader (mijn opa dus). Ze hadden samen bij vrienden gelogeerd in de Ardennen en gezien hoe prachtig het daar was. Mijn opa wilde kijken of hij er iets kon kopen. Hij stuurde zijn zoon eropaf, mijn ouders konden wel een weekend in de natuur gebruiken en mijn vader was afgestudeerd bouwkundige. De dag voor vertrek belde mijn opa met de mededeling dat hij ervan afzag. Mijn ouders besloten toch te gaan. In hun Fiat 600 reden ze in december 1972 door de Belgische Ardennen, zonder enig plan om iets te kopen, maar wel met tien afspraken.

De eerste boerderij die ze bezochten was van de familie Legrand, eigenhandig gebouwd in 1855 door de vader van mevrouw Legrand en zijn neven en nichten. Zo ging dat vroeger: trouwen en een huis bouwen. Een traditioneel ontwerp, de kopgevel met woongedeelte op het zuiden en de stal op noord. De familie Legrand hield zes koeien, vier varkens, een paard en een paar kippen. ’s Winters stond het vee in de stal en zorgde voor warmte in het huis. Als het nodig was werd er een varken geslacht, het vlees werd gepekeld, geconserveerd en in aardewerken potten bewaard in de kelder. De koeien zorgden voor de melk. Achter in het huis was een bakkerij waar met tarwe van

eigen grond brood werd gebakken. De boerderij was met ook nog een moestuin en boomgaard zelfvoorzienend. We kunnen ons dit niet meer voorstellen, maar eens per week reed een soort kruidenierswagen langs, daar kocht mevrouw Legrand dan een blikje sardientjes en een banaan of sinaasappel; die kon ze zelf niet maken.

Je komt bij deze boerderij via onverharde weggetjes met prachtige uitzichten. De berg op, een klein stuk door een dorp en dan is er even niets, alleen maar bos en weiland. Tot je op een gegeven moment weer naar beneden rijdt en dan, midden in een weiland met eiken eromheen, het huis ziet verschijnen. Uit de heuvel is een hap gegraven waarin de boerderij is gebouwd, als je komt aanrijden is het net alsof die uit de aarde groeit.

Mijn ouders dankten Oscar Legrand, die het huis had getoond, zeiden wel interesse te hebben, maar dat ze nog meer huizen moesten zien. Al bij het verlaten van het grondgebied voelden ze echter dat er iets bijzonders met de boerderij was. Deze wilden ze. Voor zichzelf, voor ons. Op een veiling in een oude, bruine kroeg konden ze haar kopen. ›

*Met mijn toen nog
zwangere vrouw Elsa
en zoon Samuel
in de Ardennen.*





*Drie generaties: met
mijn vader en zoon.*





'DOORDEWEEKS EEN STAMPPOT- FAMILIE, ZONDAG WERD ER NAAR DE NORMEN VAN DE FRANSE BOURGEOISIE GETAFELD'

Ik ben geboren en getogen in Amsterdam, maar elke vrijdagmiddag werden mijn drie oudere broers en ik in de auto gepropt om naar de Ardennen te rijden. Daar werkten we aan het huis, in de moestuin of in de boomgaard. We hadden geen waterleiding, geen echte wc – dat ging buiten op de ton. Er was een bron, beneden, aan de voet van de berg, waar we drinkwater haalden.

Elk weekend weg, altijd aan het werk. We werden er af en toe gek van, schaamden ons ook voor de vriendjes die meegingen. Achteraf gezien was het fantastisch, een superopvoeding. We leerden dat je er zelf iets van moet maken. Zo'n boerderij heeft onderhoud nodig, moet leven. Als we de kachel lieten uitgaan duurde het dagen, zelfs weken voor het weer warm was, zulke dikke muren had het huis. De motor moest blijven draaien.

We visten op forellen in de beek beneden en floten op onze vingers als we beet hadden; mijn moeder verhitte dan gauw de koekenpan op hoog vuur en deed er vast roomboter en geschaafde amandelen in zodat we de vangst direct konden eten.

Mijn vader verzoon constant nieuwe projecten. Dat liep weleens uit de hand. Om het huis stonden bijvoorbeeld

kerstbomen; wanneer die groot genoeg waren kapten we ze en dan werden ze verkocht. Dat werd een handeltje, eigenlijk gewoon een handel. Jarenlang hadden we naast onze tuin een kerstbomenplantage, Salmplant genaamd. In de toptijd besloeg die 135 hectare voor 1,1 miljoen kerstbomen. Dat zijn drie Vondelparken bij elkaar. Doordeeweeks deden mijn ouders hun 'normale' werk in Amsterdam.

In de weekenden was het dus keihard aanpoten. De natuur rukt op als je haar niet steeds bedaart, dus er werd geen weekend of vakantie overgeslagen. We zijn maar één keer, omdat wij zonen er zo op aandrongen, met échte vakantie geweest. In twee weken reden we een rondje door Europa. 'Zo jongens, nu hebben jullie de wereld gezien.' Vervolgens keerden we vlug terug naar de Ardennen. Deze plek was ons tweede leven.

Terwijl mijn vader in de weekenden tussen de dennenaalden stond, had mijn moeder haar handen vol aan de kinderen. De vriendjes die we meenamen vonden ons leven enorm avontuurlijk, maar ik baalde er soms ook van. Er was altijd zoveel werk te doen. Behalve op zondagavond, dan werd er gekookt en aten we samen. Doordeeweeks waren we een Amsterdamse stamppotfamilie, maar op zondag werd er naar de normen van de Franse bourgeoisie getafeld. Mijn opa had een grote liefde voor koken, lekker eten en een goed glas wijn, en die liefde heeft mijn vader van hem geërfd. Poulet de Bastogne, die we bij onze Ardense slager kochten, met dragon en prei, was de delicatessen van mijn jeugdjaren. We hadden een klein Godin-fornuis dat op kolen en hout brandde – geen betere manier om een kip te braden. De kachel was het hart van het huis. We hebben inmiddels een AGA, met vier ovens. Maar die eenvoud daar heeft mij echt getroffen. De directe relatie met het product dat wij zo uit de moestuin haalden, de vis uit de beek. Oogsten, eenvoudige oerbereidingen op een simpel kolenfornuis en ervan genieten, allemaal op dezelfde plek. België heeft mij gevormd. ›



*Met mijn moeder bij
stokerij Lubberhuizen
& Raaff in de Betuwe.*



De tonnen waar
de eau de vie in
bewaard wordt.