



Inhoud

- 8 Goed om te weten**
 - 11 Voorwoord**
 - 16 Van het donker naar het feest**
 - 110 Stilstaan**
 - 142 Licht**
 - 162 Kleur**
 - 206 Alle kleuren van de wereld**
-
- 21 Salade witlof, beukenzwammen, pecannoot, mosterd, citrus
 - 25 Tomaat, avocado, Noordzeegarnaaltjes, piment d'espélette-mayonaise, roereitje
 - 31 Gegrilde inktvis, artisjok, basilicumolie, fregola, munt
 - 37 Aardappel-misomousseline, mosseltjes, sojabeurreblanc
 - 41 Gemarineerde Zeeuwse mosselen, Vietnamese vinaigrette
 - 49 Aardappelschuim, eitje, grijze Noordzeegarnalen
 - 55 Œuf mayonaise 'melkaioli', sobrasadaragout, bieslook
 - 59 Vanilleroomijs, sabayon, peer, limoen, panettone
 - 63 French toast, matchatiramisu, framboos
 - 67 Pommes paolo, Groendalkaascrème, jalapeño, gesmolten lardo
 - 71 Gepekeld kerstomaatjes voor prachtige zomerse avonden of donkere winters
 - 73 Curvepasta, kreeft, l'amoricaïnesaus
 - 77 Tomate farci, burrata, bloedsinaasappel, verveine
 - 83 Flan crème caramel, passievrucht, gegrilde ananas
 - 87 Spaghetti Casa Herman
 - 91 Dirty ramennoedels, souvenir uit Tokio

- 95 Steak ossenstaart au poivre, pommes allumettes
- 103 Kropsla farci, kipkebab, Vietnamese dressing
- 107 Smoutebol, kippenlevertjes, souvenir uit Kaapstad
- 115 Éclair, langoustine, zure room, kaviaar
- 119 Gelakte Japanse okonomiyaki, gamba, wasabi, limoen
- 123 Boterzachte short ribs, Korean style salsa verde
- 127 Pavlova, aardbeitjes, burrata, crème suisse, roze peper
- 131 Gemarineerde zeebaars, aguachile, hibiscus
- 137 Takoyaki zeekat, asperge, yuzu, mozzarella
- 145 Ravioli ricotta, lamsoor, bolognese kalfsvlees, morieljes
- 151 Chicken caesar salad, yuzu, miso
- 155 Pommes dauphine, habaneromayonaise
- 159 Sorbet citroen, granité basilicum, venkelzaad, amandelcrumble
- 167 Gegrilde artisjokken, groene kruiden, citroenricotta, mosterdmayonaise
- 171 Udonnoedels, krabcarbonara
- 175 Ravioli boudin blanc, saffraan, knoflook, paddenstoelen, gremolata
- 179 Veggie greens
- 185 Gegrilde prei, Noordzeekrab, vinaigrette
- 191 Zeeuwse oester, Japanese omelet style
- 195 Chicken Sunday roast Casa Herman
- 201 Taco, crispy chili con chicken
- 211 Crispy croque, taleggio, jalapeño, venkelworst, pickles
- 217 Bombarijst, doperwten, scheermessen, tuinbonen, daslook
- 221 Macaroni, asperges, beenham, Parmezaanse kaas, peterselie
-
- 225 Basisrecepten**
- 249 Dank**
- 252 Register**





Voorwoord

Na tientallen jaren streven naar perfectie en het najagen van succes, brachten de wereldwijde stilstand van 2020 en de jaren die daarop volgden een confrontatie met mezelf teweeg. Ook ik werd gedwongen stil te staan, en moest de keerzijde van mijn manier van leven en werken onder ogen zien.

Mijn verhaal is niet uniek. Ik ben zeker niet zielig, en velen hebben zwaardere klappen geïncasseerd. Toch wil ik mijn reis in dit boek delen, hopend dat anderen er iets in herkennen. In de hectiek van het leven heb ik beslissingen genomen die niet in lijn waren met mijn gevoel. Ik liet me overtuigen of luisterde slecht naar mijn intuïtie, maar mijn keuzes blijven mijn verantwoordelijkheid en die draag ik, ook als het tegenzit.

Ik heb hard gewerkt, heb gevochten voor mijn dromen en hechte soms meer waarde aan succes dan aan het leven zelf. Dat succes werd een verslaving; pas toen de wereld tot stilstand kwam beseftte ik dat ik nooit echt had nagedacht over mijn toekomst. Ik was steeds blijven rennen naar een volgende finish, naar een volgende start.

Ik kwam erachter dat succes gevierd mag worden, dat het belangrijk is om stil te staan bij een afscheid en dat je goed voor jezelf moet zorgen. Voordat je anderen kan helpen en samen verder kunt, moet je je eigen zuurstofmasker opzetten. En deze lessen waren nog maar het begin.

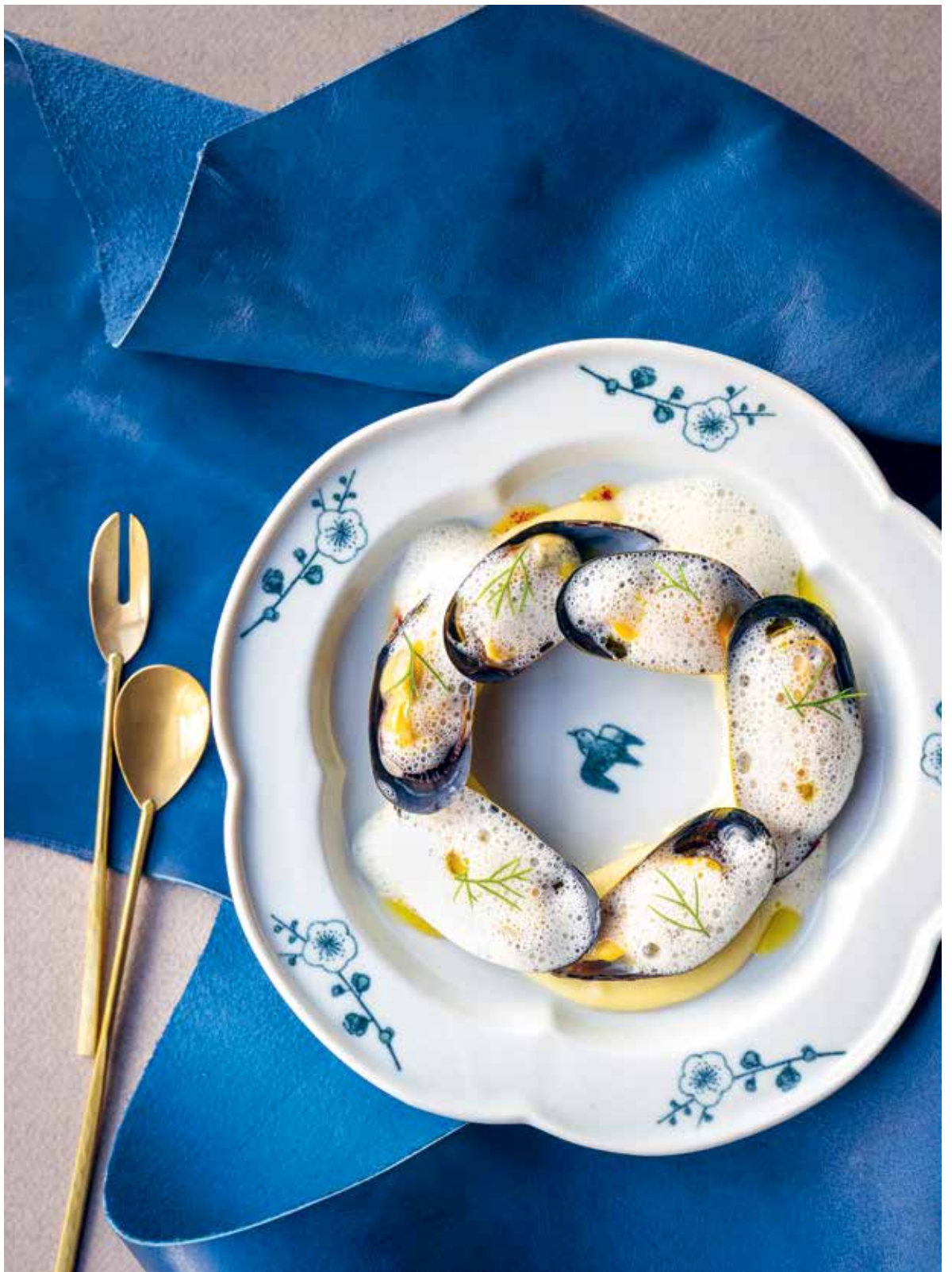
Ik zag in wat me echt gelukkig maakt: het welzijn van mijn kinderen, een veilige haven kunnen bieden aan de mensen die ik liefheb, en het simpele plezier van koken. Koken is altijd mijn grote liefde geweest en ik heb die liefde hervonden.

In dit boek komen mijn herinneringen, de indrukken van mijn jaren en reizen en dat simpele plezier samen. Zo werd het een heel persoonlijk verhaal met veertig kleurrijke recepten die iedereen kan maken van ingrediënten van de supermarkt. Ik hoop dat je dit boek oppakt en voelt: dat kan ik ook. Maar soms stel ik je ook voor een uitdaging, want die zitten nu eenmaal in het leven.

Colorful cooking is een ode aan kleur, plezier, het vieren van het leven. Goed koken is niet voorbehouden aan sterrenchefs, het is voor iedereen die vreugde vindt in het creëren van iets moois en lekkers. Dit is mijn nieuwe koers, en ik ben blij om die met jou te mogen delen.

Wees lief voor jezelf en voor anderen,

Sergio



Oost west, thuis best! Dit gerecht brengt verschillende werelden samen tot een ongelooflijk smakelijk geheel, met aardappels van eigen bodem, Japanse miso, Zeeuwse mosselen en een botersaus met Nederlandse sojasaus. Dit aantal mosselen is voor een voor- of tussengerecht.

AARDAPPEL-MISOMOUSSELINE, MOSELTJES, SOJABEURREBLANC

BOODSCHAPPENLIJST VOOR 4 PERSONEN

200 gram boter	1 sjalot	versgemalen zwarte peper
24 topjes bronzen venkel of dille	125 ml slagroom	
chili-olie, naar smaak	25 ml sushi-azijn	200 gram aardappelpureebasis
40 ml volle melk	2 eetl. Tomasu Sweet & Spicy sojasaus	(zie basisrecept op blz. 226)
1 theel. gele miso (Aziatische supermarkt)	(of ketjap manis)	OOK NODIG
500 gram mosselen maat jumbo (ca. 30 stuks)	200 ml droge witte wijn (of sake)	stoommand
	50 ml wittewijnazijn (of appelazijn)	
	fijn zeezout	

AARDAPPEL-MISOMOUSSELINE

200 gram aardappelpureebasis

(zie blz. 226)

75 ml slagroom

40 ml volle melk

75 gram boter

1 theel. gele miso

fijn zeezout

versgemalen zwarte peper

Maak de aardappelpuree volgens het basisrecept op bladzijde 226.

Verwarm intussen in een pan op laag vuur de slagroom, melk, boter en de miso. Klop of mix als alles lauwwarm is goed door tot een lopende massa. Voeg toe aan de warme aardappelpuree.

Roer alles met een garde tot een zachte, romige en luchtige aardappelpuree, oftewel een fluwelige aardappel-misomousseline. Proef en breng indien nodig op smaak met zout en peper.

Dek af met vershoudfolie en houd de aardappel-misomousseline warm en stand-by. Bijvoorbeeld in een oven van 50 °C, een bordenwarmhoudkast of op een radiator.



Het ontvellen van de tomaatjes kost wat moeite, maar het is het waard om de hele winter van deze smaakbommetjes te genieten.

GEPEKELDE KERSTOMAAJTJES VOOR PRACHTIGE ZOMERSE AVONDEN OF DONKERE WINTERS

BOODSCHAPPENLIJST VOOR 4 PERSONEN

5 grote bladeren basilicum	10 ml rodewijnazijn	2 eetl. ingelegd mosterdzaad (zie basisrecept op blz. 229)
25 kerstomaatjes in diverse kleuren (of gewone kerstomaatjes; ca. 250 gram)	120 ml sushi-azijn	
1 theel. korianderzaad	3 takjes tijm	OOK NODIG
	1 zoete ui	ijswater
	fleur de sel	

25 kerstomaatjes in diverse kleuren
(indien niet verkrijgbaar gewone
kerstomaatjes)

120 ml sushi-azijn

10 ml rodewijnazijn

2 eetl. ingelegd mosterdzaad
(zie blz. 229)

1 theel. korianderzaad

¼ zoete ui, in dunne reepjes

3 takjes tijm

5 grote bladeren basilicum

fleur de sel

Snijd een kleine inkeping in de bovenkant van de tomaatjes. Dompel ze 4 tot 5 seconden in kokend water en laat ze vervolgens direct in ijswater afkoelen. Nu kan je makkelijk met de hand de schil verwijderen. Dep de ontvelde tomaatjes droog met keukenpapier. Doe de tomaatjes in een kom met de sushi-azijn, rodewijnazijn, het ingelegd mosterdzaad, korianderzaad, de zoete ui, basilicum en tijm. Breng op smaak met fleur de sel en laat minimaal 3 uur marinieren.

Serveer de tomaten in een mooi hoog glas of grote kom.

TIP! Bewaar de gemarineerde tomaatjes in een afgesloten pot of bakje in de koelkast, zo blijven ze maximaal 2 weken goed. Ze zijn zeer lekker bij bijvoorbeeld een salade.





Kropsla is zo lekker, vooral uit de moestuin is het mijn favoriet. Gevuld met kipkebab en Vietnamese dressing is alles in balans. Leg de kropsla in blaadjes op een schaal en gebruik ze als wraps voor de kebab, afgetoet met de vinaigrette. West-Azië meets Zuidoost-Azië in onze eigen Hollandse sla!

KROPSLA FARCI, KIPKEBAB, VIETNAMESE DRESSING

BOODSCHAPPENLIJST VOOR 4 PERSONEN

1 Spaanse rode chilipeper	2 limoenen	50 ml vissaus
snuf chilipoeder	½ koffiel. fijngesneden munt, plus 20 kleine blaadjes	4 eetl. Griekse yoghurt
1½ citroen	6 eetl. olijfolie	1 eetl. za'atar
4 vellen filodeeg	1 theel. rietsuiker	fijn zeezout
350 gram kipkebab	50 ml sushi-azijn	fleur de sel
1 teen knoflook	½ eetl. Tomasu Sweet & Spicy sojasaus (of gewone sojasaus)	versgemalen zwarte peper
1 komkommer	1 rode ui	OOK NODIG
1 eetl. fijngesneden koriander blaadjes van 1 kropsla		bakkwastje

FILODEEG

4 vellen filodeeg
4 eetl. olijfolie
snuf chilipoeder
snuf fleur de sel

Verwarm de oven voor tot 190 °C. Bestrijk een dubbel vel filodeeg gelijkmatig met olijfolie met behulp van een kwast. Bestrooi met een dun laagje chilipoeder en een beetje fleur de sel.

Leg het filodeeg op een met bakpapier beklede bakplaat en bedek met nog een vel bakpapier. Leg hier een tweede bakplaat op, zodat het deeg onder druk wordt afgebakken. Zet ongeveer 20 minuten in de oven, of tot het filodeeg goudbruin en knapperig is.

Haal uit de oven, laat afkoelen met de bakplaat erbovenop en bewaar dan op keukenpapier tot gebruik.



*'Als de fun ervan afspat! Wat een plezier om met
kleur te koken. Colorful cooking daagde me uit,
haalde me uit mijn comfortzone en bracht me
volledig in mijn flow.'*





Dit is weer zo'n gerecht dat je recht in je hart raakt. Ik kook graag mee met de seizoenen, vandaar de morieljes in dit recept. Zelf ravioli maken in het weekend geeft zoveel voldoening en rust. Hiermee wil ik de winter uitzwaaien en de lente verwelkomen, precies zoals morieljes dat doen.

RAVIOLI RICOTTA, LAMSOOR, BOLOGNESE KALFSVLEES, MORIELJES

BOODSCHAPPENLIJST VOOR 4 PERSONEN

4 eetl. geraspte barilottokaas (of ricotta salata, kaasboer)	200 gram morieljes (of cantharellen)	4 eetl. daslookolie (zie basisrecept op blz. 239, of bieslookolie)
¼ biologische citroen	6½ eetl. olijfolie	
12 daslookbloemen (of 4 eetl. fijngesneden bieslook)	60 gram versgeraspte Parmezaanse kaas	OOK NODIG
4 eidooiers	8 eetl. passata (gezeefde tomaten)	rolstok of pastamachine
1½ ei	250 gram pastabloem	
400 gram kalfsgehakt	4 eetl. ricotta	
200 ml kalfsjus	2 eetl. fijngesnipperde sjalot	
4 tenen knoflook	9 takjes tijm	
3 eetl. fijngesneden lamsoor (of spinazie)	4 eetl. gesnipperde ui	
	fijn zeezout	Begin een avond van tevoren aan het pastadeeg.
	versgemalen zwarte peper	

PASTADEEG

250 gram pastabloem
4 eidooiers
1½ ei
1 eetl. olijfolie
2 gram fijn zeezout

Zeef de pastabloem in een grote kom en maak een kuiltje. Voeg de eidooiers, het ei, de olijfolie en het zout toe in het kuiltje. Gebruik een vork of je handen om de ingrediënten in het kuiltje te mengen. Voeg geleidelijk bloem toe van de randen van het kuiltje tot alles goed is gemengd.

Kneed het deeg ongeveer 10 minuten op een met bloem bestoven werkblad, of tot het deeg soepel en elastisch is. Vorm het deeg dan tot een bal, dek af met vershoudfolie en laat het een nacht rusten in de koelkast.







