

SPICY
CHEF

Soenil

VERHALEN EN RECEPTEN UIT DE KEUKEN VAN DE LINDEHOF

TEKSTEN HASSNAE BOUAZZA & FOTOGRAFIE TONY PÉREZ

NIJGH & VAN DITMAR

INHOUD

VOORWOORD	8	Moksi alesí met kousenband en pindasaus	107	TERUG NAAR DE PALMTUIN	207
SPECERIJEN	10	Moksi alesí met bakkeljauw en kokos	108	Gebakken tilapia	219
SMAKEN VAN VROEGER	15	Choka	112	Masala doks	237
Bara met chutney	34	Pita lamsstoof	115	Specerijensiroop	244
Aardappelchutney	37	Surinaamse bloedworst	116	Surinaamse siroop	245
Garnalensambal	38	Kwie kwie masala	119	Dawet	246
Surinaamse garnalenkrokantjes	43	CULINAIRE INSPIRATIE	121	Palmsuikerijs	249
Phulauri	44	Kachori	148	Kokossorbetijs	250
Telo met bakkeljauw	49	Garnalenpakora met courgettechutney	150	Sorbetijs Fernandes-kers	251
Surinaamse erwtensoepp	50	Gele dahl met kippenhart en spinazie	153	Spicy mangocompote	252
Kokos-masalasoep	53	Chaat masala met nasikrokant en churri	156	ZOET	255
ROTI IN NUENEN	55	A lo takhari met chutney van koriander en munt	159	Mitha bhaat	262
Broodje avocado	68	DE LINDEHOF	163	Compote van carambola en birambi	265
Broodje Morjon sardines	71	Pompoenbite met pompoentoffeé en okra	172	Pâte de fruit met birambi	266
Rijst met Morjon sardines	72	Krab met sambalkrokantjes en yuzugel	174	Tandoorimadeleines	269
Broodje bakkeljauw met compote van gebrande tomaat	75	Europese kreeft met pomtayer en okra	188	Pittige taartjes met witte chocolade en curry	270
MAMA BAHADOER	77	Vegetarische rendang	193	Jalebi	273
Roti met aardappel of kip masala en kousenband	94	Kreeft met appelcurry	194	Bojo	274
Petjel met bami en pindasaus	96	Tarbot masala vada bokking	197	Gulab jamun	277
Bruine bonen met rijst en kip	99	Kokos masala met krab en mango-papajachutney	200	Bonbons met ganache van tulsie	278
Surinaamse bami met amsoi	104	Rendang met ijs van gemberbier en jus van blanke soja	203	NAWOORD	282
				DANKWOORD	285
				REGISTER	286

ETEN
BETEKEN T VOOR
MIJ SAMENZIJN.
ETEN IS CULTUUR.
ETEN IS EMOTIE.
HET MAAKT NIET
UIT WIE JE BENT,
WAAR JE VANDAAN
KOMT, HOE JE
DAG IS, ETEN
HOORT ERBIJ
VOOR IEDEREEN.
ALTIJD

Wil je iets goedmaken met iemand? Doe het met eten. Wil je een zakelijke deal sluiten? Doe het tijdens het eten. Heb je je dierbaren lange tijd niet gezien? Deel met hen het eten. Ben je al tachtig jaar samen? Eet samen en je hebt iets om over te praten.

Begravenissen gaan gepaard met eten. Bruiloften zijn niet compleet zonder eten. Geboortes worden gevierd met eten. Eten verzacht het verdriet bij verlies en vergroot de vreugde bij feesten. Eten is verbinding, het heelt breuken, viert blijdschap en het brengt mensen samen. Daarom heb ik voor dit beroep gekozen. Eten is een eerste levensbehoefte, iedereen wil en moet eten en dan kan dat eten maar beter lekker zijn.

Mijn verhaal met eten is er een van traditie, van ambacht, van een strenge jeugd waar ik nu dankbaar voor ben, een restaurant dat mijn thuis is geworden en een vak waarin ik alles kwijt kan waar ik van hou: mijn liefde voor eten, mijn achtergrond, mijn Brabantse thuis, de smaken en specerijen uit mijn jeugd en de groenten uit de buurt. Ik breng mijn Brabantse thuis en mijn Surinaams-Hindoestaanse achtergrond samen in de keuken van mijn Nuenense restaurant De Lindehof.

Nuenen, het dorp waar Vincent van Gogh zijn laatste twee jaar verbleef, is een belangrijke plek in mijn leven en keuken. In De Lindehof serveren we geen aardappels geïnspireerd op Van Goghs *Aardappeleters*, maar aardappelchutney. De aardappels zijn Brabants, de chutney heb ik meegekregen van mijn voorouders, die vanuit Noord-India door de Britten werden meegenomen naar Suriname, om daar voor de Nederlandse overheid voor een dubbeltje op de suikerrietplantages en rijstvelden te werken.

Mijn voorgeschiedenis is er een van verschillende continenten, een veranderende wereld en een familie die vanuit India via Suriname in Nederland neerstreek. In Nederland vond ik mijn roeping om verhalen te vertellen met eten. Eetbare verhalen die inzicht geven in wie ik ben, waar ik vandaan kom en waar ik heen wil.

Gerechten waarmee ik de warmte, gastvrijheid en het familiegevoel uit mijn jeugd wil overbrengen. Ik denk dan bijvoorbeeld aan de vrouwen in onze familie in Suriname die na een dag hard werken in een cirkel gingen zitten en liedjes van vroeger zongen. En aan het gevoel dat ik vroeger kreeg als mijn moeder in de keuken stond en wij, haar vijf kinderen, mijn drie broers en een jongste zus, vol ongeduld wachtten tot we aan tafel mochten.

Ik heb bij topchefs gegeten, bijzondere gerechten uit de hele wereld geproefd, maar dat familiegevoel, het eten van mijn moeder, daar kan niks tegenop. Roti, pompoen, dahl, het brood met de handen breken en dan opeten. Het gaat niet om de styling of de extra moeilijke technieken. Het gaat om de details, om de sfeer die er hangt, de mensen die bij je zijn. Dat maakt een gerecht af. Als je emotie tijdens het koken toestaat, er liefde in legt, dan smaakt een gerecht al heel anders. Er moet passie in zitten zodat de mensen die het eten jouw liefde proeven. Zo heb ik dat van mijn moeder geleerd en ik werk geen dag zonder dat basisprincipe. Voor dit boek ben ik in mijn jeugd gedoken en in de smaken van thuis. Natuurlijk word je niet van de ene op de andere dag een volleerd kok, dus we beginnen eenvoudig, met de snacks en dips die een flinke portie pit aan je keuken zullen toevoegen. Via de Surinaamse gerechten van mijn moeder (en soms vader) gaan we over op de Indiase gerechten waarmee ik thuis ben opgegroeid en die belangrijk zijn voor mijn werk in De Lindehof. Om u een idee te geven van mijn ontwikkeling, wil ik u ook graag kennis laten maken met mijn signatuurgerechten zoals u die in De Lindehof kunt proeven,

aangepast aan de mogelijkheden van de thuishok.

We gaan dus koken langs de lijn van mijn leven. Van eenvoudig naar bewerkelijk en van thuis naar restaurant. Op die manier raakt u vertrouwd met de geuren, smaken en technieken en kunt u zich stapsgewijs bekwaamen in de recepten. De meer bewerkelijke gerechten bestaan uit meerdere onderdelen, en u kunt er altijd voor kiezen slechts één onderdeel te maken, bijvoorbeeld ijs van gemberbier als bijzonder slot van een diner of alleen de rendang en die eenvoudig serveren met rijst in plaats van met jus van blanke soja en koolrolletjes.

Laat dit boek een inspiratie en gids zijn en wees vooral niet bang uw eigen draai aan de recepten te geven. Het gaat namelijk om het plezier van koken. Om de geuren van specerijen die de keuken vullen, het genot van nieuwe gerechten ontdekken, het delen van het eten met dierbaren en de liefde die via de mond naar de maag gaat, waarbij alle zintuigen worden geprikkeld en nieuwe herinneringen worden geboren.

Dat is de pracht van eten: iedere hap wakkert niet alleen oude herinneringen aan, maar wordt ook een nieuwe herinnering. Eten geeft troost, maakt blij en blijft je bij. En als je dan ergens bent en je ruikt de geur van komijn of je proeft een stuk roti, doemt er een hele wereld op en ben je voor even ergens anders. Zoals een goede film of een mooi boek dat ook kan doen.

Ik wens u heel veel smakelijke herinneringen.



KOKOS MASALA SOEP

Nog een recept uit mijn jeugd. Mijn moeder maakte het vroeger meer als saus, maar wij hebben het vertaald naar een soep.

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- └ 1 ui
- └ 2 tenen knoflook
- └ 2½ cm gember
- └ ½ rode peper
- └ ½ theel. kurkuma
- └ 1 eetl. kruiden masala
- └ olie, om in te bakken
- └ 1 stengel sereh
- └ 250 ml kokosmelk
- └ 1½ liter gevogelte- of groentebouillon
- └ scheut gembersiroop
- └ 50 gram koude boter

ook nodig

- └ blender of staafmixer

Maak een boemboe van de ui, knoflook, gember, rode peper, kurkuma en kruiden masala door ze met een scheut olie fijn te malen in een blender.

Bak de boemboe samen met de sereh kort in een pan met wat olie totdat de boemboe begint te schiften.

Blus het geheel af met de kokosmelk en bouillon en laat rustig op laag vuur inkoken. Haal de sereh uit de pan en maal de soep fijn in een blender of met een staafmixer en breng op smaak met wat peper en zout en een scheut gembersiroop. Voeg aan het eind de boter toe, zodat de soep licht bindt en wat dikker wordt.



RENDANG MET IJS VAN GEMBERBIER EN JUS VAN BLANKE SOJA

Rendang is door de Javanen meegenomen uit Indonesië naar Suriname. Ik maak de rendang met kokos en pinda, net zoals op Java. Het gerecht staat bij ons op de kaart in De Lindehof. Al mijn leerlingen maken ook een eigen variant, ik vind dat mooi om te zien, hoe een gerecht voortleeft en allerlei vormen aanneemt. De kurkuma heeft geen smaak, maar voeg ik toe voor de kleur. In dit recept breng ik de Surinaamse cultuur in al zijn diversiteit samen, met Chinese, Hindoestaanse en Indische invloeden.

VOOR 6 PERSONEN

ook nodig

- ↳ blender
- ↳ keukenmachine
- ↳ ijsmachine
- ↳ sapcentrifuge
- ↳ vacumeerzakken
- ↳ steekring van ca. 6 cm doorsnee, om de rendang in te vormen.

voor de gefermenteerde knolselderij en koolrabi

- ↳ 1 knolselderij
- ↳ 1 koolrabi
- ↳ 1 theel. kurkuma
- ↳ 1 flesje Yakult

Snijd de knolselderij en koolrabi in plakken van 1½ centimeter dik. Verdeel de knolselderij en koolrabi in vacumeerzakken, weeg ze en voeg per zak 2 procent van het gewicht aan zout toe. Doe de kurkuma bij de koolrabi en doe in elke zak een scheut Yakult. Sluit de zakken luchtdicht af en leg ze gedurende 72 uur op een temperatuur van 30 °C of op een warme plek boven de verwarming.

Dit recept gaat verder op de volgende bladzijde.

voor de koolrol

- ↳ ½ spitskool, alleen de bladeren, plus 1 spitskool, fijngesneden in 2 mm dunne stukken
- ↳ 1 rode peper
- ↳ 3 tenen knoflook
- ↳ 125 gram gember
- ↳ 2 banaansjalotten
- ↳ ½ cm laos
- ↳ ½ eetl. kerriepoeder
- ↳ ½ eetl. kummel
- ↳ scheut olie olie, plus extra om in te bakken
- ↳ ½ pandanblad
- ↳ 1 limoenblad
- ↳ 1 stengel sereh
- ↳ 250 ml kokosmelk
- ↳ 15 ml gembersiroop
- ↳ 25 ml ketjap
- ↳ 5 gram sambal badjak

Blancheer de bladeren van de halve spitskool 2 minuten in ruim kokend water met zout en leg ze op theedoeken. Doe de rode peper, knoflook, gember, banaansjalotten, laos, kerrie en kummel in een blender en maal met een scheut olie tot een gladde boemboe.

Verhit een scheut olie in een pan, bak de gesneden spitskool aan en voeg de boemboe, het pandan- en limoenblad en de sereh toe. Blus af met de kokosmelk, gembersiroop en ketjap. Laat de koolvulling 15 minuten rustig garen en inkoken. Breng op smaak met de sambal en wat zout.

Schep een lepel vulling in de koolbladeren en rol tot strakke rollen van 1½ centimeter doorsnee. Zet een nacht koud weg in de koelkast en snijd daarna in kleine porties.

voor de rendang van sukade

- ↳ 2 tenen knoflook
- ↳ ½ ui
- ↳ 25 gram gember
- ↳ ½ rode peper
- ↳ 2 cm kurkuma
- ↳ 1 kilo rundersukade
- ↳ olie, om in te bakken
- ↳ ½ stengel sereh
- ↳ 1 korianderwortel, geraspt
- ↳ 1 cm laos
- ↳ 10 ml soja
- ↳ 10 ml ketjap
- ↳ 100 ml kalfsjus

Snijd de knoflook, ui, gember, rode peper en kurkuma fijn. Snijd de sukade in gelijke stukken. Verhit een scheut olie in een pan en braad het vlees rondom aan op hoog vuur. Voeg wanneer het vlees mooi gebruind is de knoflook, ui, sereh, banaansjalot, korianderwortel, laos, kurkuma, gember en rode peper toe. Blus het geheel af met de soja en ketjap en voeg vervolgens de kalfsjus toe. Doe er eventueel nog wat water bij om het vlees onder te zetten.

Laat het geheel op heel laag vuur ongeveer 3 uur sudderen. Als het vlees uit elkaar valt kan de pan van het vuur. Breng op smaak met wat peper en zout.

voor de jus van blanke soja

- ↳ 4 tenen knoflook
- ↳ 4 cm gember
- ↳ 30 gram banaansjalot
- ↳ 1 stengel sereh
- ↳ olie, om in te bakken
- ↳ 100 ml blanke sojasaus
- ↳ 1 liter kalfsjus

Snijd de knoflook, gember en banaansjalot fijn, plet de sereh met de achterkant van een mes. Verhit een scheut olie in een pan en bak alles aan. Blus af met de blanke sojasaus. Voeg vervolgens de kalfsjus toe en laat het geheel in 30 minuten tot de helft inkoken. Breng tot slot op smaak met peper en zout.

voor het ijs van gemberbier (ca. 500 ml)

- ↳ 100 gram gember
- ↳ 1 liter gemberbier
- ↳ 1 stengel sereh
- ↳ sap en geraspte schil van 1 biologische limoen

Maal de gember fijn in een keukenmachine. Breng het gemberbier aan de kook en laat het inkoken tot twee derde van de oorspronkelijke hoeveelheid. Voeg de sereh, het limoensap en de geraspte limoenschil toe.

Maak er ijs van in een ijsmachine.

voor de gemberpuree

- ↳ 250 gram la ratte aardappels of een andere soort kruimige aardappel, geschild
- ↳ 1 banaansjalot
- ↳ olie, om te bakken
- ↳ 1 theel. kerriepoeder
- ↳ ½ theel. kurkuma
- ↳ 120 ml sap van verse gember (uit sapcentrifuge)
- ↳ scheut blanke fond

voor de presentatie

Schep de rendang in een ring en zet de koolrol tegen de rendang aan, verwijder de ring. Schep hierop een dot gemberpuree. Leg de knolselderij en koolrabi op het bord, schep het ijs van gemberbier op de rendang en schenk daaromheen de saus van blanke sojasaus.

Snijd de aardappels in kleine stukken en snipper de banaansjalot. Verhit een scheut olie in een pan en fruit de aardappel en banaansjalot aan met de kerrie en kurkuma. Blus af met een scheut gembersap.

Voeg een scheut blanke fond toe om het geheel smeug te maken en laat de aardappels 20 minuten garen. Wrijf de aardappels daarna door een zeef en voeg naar smaak de rest van het gembersap en nog wat blanke fond toe. Breng verder op smaak met peper en zout.

CULTUUR IS BELANGRIJK, DIVERSITEIT IN CULTUUR OOK. HET MAAKT ONS ZOVEEL RIJKER EN WIJZER

Als ik er zo over nadenk is dit boek een ode geworden aan Suriname en India. Daar liggen mijn wortels en hoe meer ik me als chef ontwikkel, hoe belangrijker die wortels voor me worden. Maar ik heb natuurlijk ook veel te danken aan Nederland. Ik heb hier de kans gekregen om me te ontplooien en om iets neer te zetten dat niet alleen van mij is, maar dat ook heel eigen is. Mijn achtergrond is belangrijk voor me, ik wil die niet verloochenen. Ik heb best een zware jeugd gehad en mijn ouders hebben er alles aan gedaan om ons, hun kinderen, op te voeden en aan te moedigen. Ik ben blij dat zij destijds vanuit Suriname naar Nederland zijn gekomen en met de middelen die ze hadden ons de kans hebben gegeven verder te groeien.

Wat ik mooi vind aan Nederland is dat het zo openstaat voor andere culturen. Ik heb de eetcultuur echt zien veranderen de afgelopen decennia. De invloed vanuit Suriname en Indonesië is onmiskenbaar, de opkomst van andere internationale keukens ook. Sinds de jaren tachtig van de vorige eeuw is het culinaire landschap enorm veranderd. Je ziet Nederlanders nu ook met gemak met de handen eten; er is veel ten goede veranderd. Dat zie je ook terug in De Lindehof: bij mij kun je met een hoofddoek aan tafel zitten, als je uit India komt en een vegetarisch dieet volgt, wordt er rekening gehouden met je wensen en zakenmensen die hier hun werkbesprekingen houden, voelen zich al even thuis. Ik begrijp als geen ander wat Hindoes eten, weet dat moslims geen varkensvlees willen en ondernemers van discretie houden tijdens hun besprekingen. Ik vind het fijn dat mijn restaurant een multiculturele ontmoetingsplaats is geworden, iedereen is hier welkom en iedereen

is gelijk. Dat is voor mij de schoonheid van diversiteit: iedere cultuur heeft een verhaal en iedere persoon zo zijn eigen manieren. Als je elkaar dan vindt en samen kunt eten en delen, heel veel mooier wordt het niet. Cultuur is belangrijk, diversiteit in cultuur ook. Het maakt ons zoveel rijker en wijzer. In die enorme rijkdom en veelheid aan culturen is het belangrijk om je te onderscheiden, om een eigen stem en persoonlijkheid te hebben in plaats van in de massa op te gaan. In die eigenheid ligt voor mij de voldoening.

Kijk, koken is niet alleen maar koken, het is ook revolutie voeren. Revolutie voeren om jezelf te kunnen zijn. Op een gegeven moment besloot Auguste Escoffier zijn recepten uit te geven in *Le Guide Culinaire* en daarmee de basis voor de moderne Franse keuken vast te leggen. Paul Bocuse borduurde voort op het werk van Escoffier en verrijkte de wereld onder andere met zijn klassieke bouillon van truffel met dat beroemde kapje van bladerdeeg. Dat waren mannen die durf hadden, die grenzen verlegden en zo hun stempel op de culinaire cultuur en geschiedenis drukten. Ik heb mijn eigen revolutie gevoerd om mezelf te kunnen zijn, om mijn smaken van thuis te integreren in mijn keuken. Ik hoop dat mensen later op ons, De Lindehof, terug zullen kijken en denken: dat was toch bijzonder.

Ik doe het natuurlijk niet alleen, maar samen met mijn team. Vooral mijn souschef Gijs Hoevenaars is onmisbaar. Hij kwam als jonge jongen bij me werken en heeft met zijn beide handen geholpen De Lindehof te maken tot wat het nu is. Hij is loyaal en staat altijd voor me klaar. Dankzij hem kan ik het me nu – na jaren van volledige toewijding aan De Lindehof – permitteren om te reizen en andere dingen te doen. De reizen zijn belangrijk om inspiratie en ideeën op te doen, maar De Lindehof blijft op de eerste plaats staan. De gasten komen ook voor mij naar de zaak, ze komen thuis bij mij.

Dat thuis is nog niet af. Ik heb het gevoel dat ik nog niet helemaal ben waar ik wil zijn, waar ik móét zijn

wat mij betreft. Het is belangrijk om te presteren als je bezig bent, om een doel te hebben, ergens naartoe te werken, want dat geeft adrenaline. Of zoals ik altijd zeg: 'Wil een bokser winnen? Ja!' Ik wil ook winnen, ergens naartoe werken, want de dag dat ik geen doel meer voor ogen heb, ga ik naar de Bahama's om daar met mijn blote voeten in het zand te zitten. Want dan ben ik klaar. Vraag me niet waar ik concreet naartoe werk. Dat is een ongrijpbaar gevoel, noem het onrust of enthousiasme om verder te komen dan waar ik nu ben. Ik ben nog lang niet klaar, er zijn nog zoveel smaken, zoveel combinaties, zoveel technieken. De perfectie kan perfecter, de belevenis kan nog onvergetelijker. Riemen vast, we gaan ervoor!