



YVETTE VAN BOVEN BRENGT IERLAND OP ONS BORD

HOME IS WHERE THE FOOD IS

Hoelang zal het duren voor Nederlands meest geliefde tv-kokkin onze Naessens en Meus van hun troon komt stoten?

Yvette van Boven blijft maar kookboeken maken die gesmaakt worden. In haar zevende, *Home Sweet Home*, laat ze ons proeven van de Ierse keuken.

Barbara Serulus & Foto's Oof Verschuren

Yvette van Boven is onverschrokken, immer enthousiast en heeft de meest aai-bare sidekick ooit: haar hondje Marie.

Het VPRO-programma *Koken met Van Boven* is intussen aan het vierde seizoen toe. In iedere aflevering gaat Yvette op zoek naar de allerbeste ingrediënten van eigen bodem bij boeren, bakkers, molenaars en imkers. In haar Amsterdamse stadskeuken kookt ze daarna de pannen van het dak. En intussen blijft ze maar kookboeken schrijven. In haar eerste boek, *Home Made*, leerde ze thuishokks kaas maken, vis roken en likeur brouwen. Het boek werd wereldwijd een enorm succes. Dit najaar brengt ze *Home Sweet Home* uit, geïnspireerd op haar jeugd in Ierland.

Hoe komt het dat jij je eerste tien levensjaren in Ierland hebt doorgebracht?

Yvette van Boven: Van de wilde jaren 60

was weinig te merken in Midden-Limburg, waar mijn ouders opgroeiden. Ze voelden zich beklemd door het conservatieve milieu en snakten naar meer vrijheid en avontuur. Toen ze trouwden, besloten ze naar Ierland te verhuizen. Een jaar later ben ik daar geboren. We woonden in een dorp dat tussen Dublin, de Wicklow Mountains en de zee in lag.

Voel je je nog steeds verbonden met het land?

Ik ga nog ontzettend vaak terug naar Ierland. Ik zie er nog steeds zoveel leuke vrienden van vroeger. En inmiddels heb ik er ook nieuwe vrienden gemaakt. Het Litfest in Cork, een fantastisch foodfestival waar Ierse en internationale chefs en *food artisans* samenkomen, staat elk jaar met stip in mijn agenda. Ik weet niet hoe de organisatoren het voor elkaar krijgen, maar ze hebben altijd een programmering waar je van achterover valt.

Het is daar dat ik voor het eerst merkte

dat er van alles aan het bewegen is in de Ierse keuken. Aan de rijkdom aan ingrediënten en tradities die het land te bieden heeft, geven Ierse chefs een nieuwe draai. Tijdens het festival hoor ik hen ook weleens morren over het succes van de *Nordic cuisine*: "Verdomme, die Scandinaviërs hebben dat gewoon commercieel veel slimmer aangepakt dan wij." Want Ieren doen dat ook al van oudsher: eten van het land, wildplukken, koken met wat de natuur te bieden heeft. Maar ze hebben gewoon niet zo'n goede promomachine. (lacht)

Wat moet ik me voorstellen bij de traditionele Ierse keuken?

De Ierse eetcultuur komt voort uit een heel arme keuken. De Ieren zijn lang onderdrukt door de Engelsen. Aardappelen, uien en wortelen, dat was zo'n beetje wat ze zich konden veroorloven. Wat ze aan mooie producten hadden, werd hen door de Engelsen afgenomen. Pas in 1922 werd →

BOXTY VOOR 12 STUKS

200 g bloem
200 g aardappelpuree
200 g geraspte aardappel
(3-4 middelgrote)
2 tl bakpoeder
snuif zout
ev. 1 el kerriepoeder
2 el peterselie, fijnggehakt
2 el bieslook, fijnggehakt
3 eieren, losgeklopt
200 ml melk (of minder,
hangt van de hoeveelheid
aardappels af)
plantaardige olie of boter,
om in te bakken

Restjes opmaken, daar zijn de leren goed in. Een restje puree, een oude geraspte aardappel en wat bloem, et voilà: aardappel-pannenkoekjes. Meestal worden ze gebakken, soms gekookt (dan zijn het dumplings) en het wordt ook wel als cake geserveerd. De wonderlijke naam komt waarschijnlijk uit het Gaelic: arán bocht tí, wat zoveel betekent als 'armeluisbrood'. Tegenwoordig zie ik boxty weer vaak op het menu staan en wordt het op allerlei manieren geserveerd. Als bijgerecht bij een goeie stoof, maar ook als lunchgerecht met zure room erbij, geknipte bieslook of ringetjes lente-ui en misschien wat gerookte vis. Ik doe wat kerrie door mijn boxty en serveer het met zure room en makreleltjes, maar je kunt ook zelf goede variaties verzinnen. Meng de bloem, aardappelpuree en -rasp met het bakpoeder, zout, kerriepoeder en de tuinkruiden. Klop de eieren erdoor en vervolgens de melk, zodat een dik beslag ontstaat dat niet uitloopt. Laat het beslag 30 minuten staan, zodat het wat indikt. Verhit de olie of boter in een pan met antiaanbaklaag. Bak drie pannenkoekjes per keer. Keer ze om als de onderkant bruin is.





“De Ierse eetcultuur komt voort uit een heel arme keuken. Aardappelen, uien en wortelen, dat was wat ze zich konden veroorloven”

Ierland opnieuw onafhankelijk, dat is nog maar twee generaties terug. In die barre tijden werd het eten gewoon gegaard omdat je het rauw niet kon eten. Daar stopte het zowat qua culinaire cultuur. Eten was voeding, er was niet de luxe om het te verheffen tot iets meer. Maar het land is zo rijk aan goede ingrediënten en daar beginnen de Ieren nu best trots mee om te springen.

Welke Ierse producten springen er voor jou uit?

Ierland is extreem dunbevolkt: er is veel ongerepte natuur. De schapen, koeien en varkens gaan nooit op stal, ze leven het hele jaar buiten, want er is plaats genoeg en het klimaat is mild. Koeien grazen op sappige kruiden en grassen. Dat vlees is natuurlijk succulent. Verder is de ruige westkust tot ecologisch gebied verklaard; er is geen industrie in de buurt die voor vervuiling kan zorgen. Dat betekent ook dat het zeewier langs de kustlijn geoogst en verkocht kan worden. De verschillende soorten wier worden geplukt, in zakjes gedaan en belanden zo in de winkel. Hoe geweldig is dat?

Ook ben ik altijd vreselijk jaloers als ik zie waar mijn Ierse vriendinnen mee thuis komen na een wandeling. Wildplukken is daar de gewoonste zaak van de wereld. Op dit moment word ik op Instagram overladen met foto's van de manden vol cantharellen die ze vinden. Natuurlijk zijn er ook de mooie kazen, de schaaldieren, het grove meel waar *soda bread* mee wordt gebakken, en de bekende Ierse boter.

Op welke manier geef jij je eigen interpretatie van de Ierse keuken in het boek?

Ik ben vertrokken vanuit herinneringen aan de traditionele Ierse recepten die we thuis aten. Maar niet alles is even lekker. Een *coddle* bijvoorbeeld is een typisch Iers

gerecht van lagen van spek, ui, worst en schijfjes aardappel. Daar gaat koud water overheen en dan wordt het op het vuur gezet. Dat is wel heel sober, dus gebruik ik het als vertrekpunt, maar maak ik mijn eigen versie door de worsten eerst te braden en het gerecht af te toppen met krokante gnocchi van griesmeel. *Bacon and cabbage* is nog zo'n boers gerecht dat ik in het boek naar een culinair niveau til.

Je man Oof stond ook nu weer in voor de fotografie. Hoe is het om zo intens samen te werken aan een project?

Als je zoveel samenwerkt, begin je ook hetzelfde te denken. Heel vaak zeg ik: “Oh kijk daar, dat moet je...” en dan staat hij het al te fotograferen. Oof heeft een verschrikkelijk goed oog. En Ierland is een vreselijk fotogeniek land. Die combinatie leverde tonnen fantastische beelden op. Recepten shooten doen we dan weer gewoon thuis in onze keuken. Ik begin overdag te koken en tegen de avond beginnen we te fotograferen. Voor de belichting gebruiken we gewoon de ingebouwde keukenspotjes, soms zelfs kaarsen. We lichten dingen soms zo bizar uit, dat ik vaak denk dat het beter is dat niemand het ziet. (*lacht*) Zeker als Oof begint bij te lichten met de zaklamp van zijn telefoon. Het is geen officiële fotostudio, maar intussen hebben we samen toch al zeven boeken op die manier gemaakt.

Later dit jaar komt er nóg een boek van je uit. Hoe is dat kunnen gebeuren?

Ja, ik heb twee boeken in één keer gemaakt. Erg hè? Oof zei gisteren nog: “Dat doen we nooit meer.” En dat doen we inderdaad nooit meer, maar het was wel heel leuk. Ik was begonnen met het boek over Ierland. Ieren zijn enorme kerst vierders, dus wou ik een hoofdstuk over kerst in het boek. Maar ik bleek echt exorbitant veel materiaal te hebben over →

Kerstmis, met tips over hoe je een feest-menu opbouwt en hoe je stressvrij kunt koken: een erfenis van jarenlang kerst-producties maken voor allerlei tijdschriften. Toen liep dat hoofdstuk zo uit de hand dat ik heb besloten om er een apart boek van te maken, helemaal gewijd aan kerst: *Home Sweet Home XMAS*.

Kerst wordt zo snel kitsch, dat wou ik te allen prijze vermijden. De styling is dus allerm minst tuttig. Oof probeerde er af en toe wat kerstballen bij te leggen, maar dat wou ik absoluut niet (*lacht*). Qua recepten heb ik gezocht naar alternatieven voor een groot braadstuk. Ik wil mensen een voorzetje geven om iets anders te doen dan het klassieke kerstmaal zonder aan gezelligheid in te boeten. En omdat we allemaal toch minder vlees eten heb ik ingezet op feestelijke alternatieven met groenten. Zodat de vegetariërs niet zielig een groenteburger voorgeschoteld krijgen, maar iedereen samen eet van bijvoorbeeld een feestelijke spiraaltaart met een bodem van zoete aardappel.

Alle recepten in het boek zijn opgedeeld in voorbereiding en afwerking. Zo kun je het hoofdgerecht in de oven schuiven op het moment dat de gasten aanbellen en heb je tijd om gezellig mee te borrelen. Al hoeft je je natuurlijk niet te beperken tot Kerstmis om de recepten uit het boek te maken, elk winters diner is een goed excuus.



Home Sweet Home en Home Sweet Home XMAS zijn uitgegeven door Fontaine, 29,95 euro.

GUINNESSBROOD

125 g bloem
450 g (extra grof!) volkorenmeel
1 el baking soda
1 tl zeezout
200 ml karnemelk
100 g keukenstroop, melassestroop of treacle
1 ei
100 ml Guinness
2 el havervlokken

Door stroop aan het broodbeslag toe te voegen wordt het brood subtiel zoeter: een mooie tegenhanger voor het bier, dat juist voor een bitterheid zorgt. Zo komt de smaak van het brood echt in balans. Zoek mooi grof molengemalen kwaliteitsmeel. Vaak kun je er online aan komen, mocht er geen molen of luxe-supermarkt bij je in de buurt zijn. Het maakt écht veel uit. Dat meel leeft! Daardoor wordt elk brood dat je ermee bakt lekkerder en rijst het veel beter dan brood gemaakt met fabrieksmeel. Kun je niet aan grof volkorenmeel komen, gebruik dan iets minder gewoon volkorenmeel en vul het aan met zemelen en/of tarwekiemen.

Verhit de oven tot 200 graden. Vet een cakevorm (1 liter inhoud) goed in. Meng de bloem, het volkorenmeel, de baking soda en het zout met elkaar in een grote kom. Maak een kuiltje in het midden. Klop de karnemelk met de stroop, Guinness en het ei. Giet het in het kuiltje en draai met een schone hand, de vingers gespreid, alles vanuit het midden naar buiten toe tot een nat deeg. Houd met je andere schone hand de kom vast. Schep het beslag in de ingevette bakvorm. Bak het brood 25 minuten en verlaag dan de temperatuur tot 170 graden en bak nog 35 minuten of tot het brood mooi gaar is en hol klinkt wanneer je erop klopt. Laat het 5 minuten afkoelen en verwijder dan de vorm. Laat het brood dan helemaal afkoelen op een rooster. Serveer met zoute boter en iets visachtigs: wat gerookte zalm of wat oesters.

IERSE APPELTAART

3 appels, geschild en in dunne schijfjes
3 kruidnagels, uit de vijzel
snuif nootmuskaat
5 el whisky
250 gram bloem
1/2 tl bakpoeder
snuif zout
125 g roomboter, op kamertemperatuur en in blokjes
125 g witte basterdsuiker
2 eieren, losgeklopt in een kannetje
1-2 el melk/slagroom/water

Er zijn net zoveel recepten voor *Irish apple cake* (let op: cake, géén pie) als voor spaghetti bolognaise. De leren noemen het 'cake' omdat het deeg nogal op sconesdeeg lijkt en licht en kruimelig is. Naargelang het jaargetijde vul je de appels eventueel aan met bramen, rabarber of wat je lekker vindt. Meng de appels met het kruidnagelpoeder, de nootmuskaat en de whisky en laat even staan. Meng 2 tot 3 eetlepels suiker door het appelmengsel afhankelijk van hun zuurgraad, soms is er geen suiker nodig. Zeef de bloem met het bakpoeder en zout boven een kom. Wrijf de boter erdoor met schone koele vingers tot het eruitziet als grof kruim. Meng er ongeveer 90 gram suiker door en maak een kuiltje in het midden voor de geklopte eieren. Giet ze erbij, maar houd ongeveer 1 eetlepel in de kan. Kneed alles tot een soepel en zacht deeg en verdeel het in twee porties. Verwarm de oven voor tot 180 graden. Vet een taartvorm van metaal of email (geen porselein of glas, dat werkt voor dit deeg niet goed omdat het te langzaam verwarmt) van 22 cm doorsnee in. Druk een helft van het deeg gelijkmatig uit over de bodem van de vorm. Vul royaal met het appelmengsel en rol de tweede helft van het deeg voorzichtig uit op een licht bebloemd aanrecht. Dit is zacht deeg, maar vergevingsgezind. Als het breekt, plak je het zo weer aan elkaar.

Leg de uitgerolde plak deeg op de taart en druk de randen vast. Maak vier inkepingen in het deksel en bestrijk de hele bovenkant met het losgeklopte restje ei, vermengd met wat melk. Bak de taart in 40 minuten mooi goudbruin en gaar. Serveer met custard of slagroom.



lerse appeltaart.



Guinnessbrood.

