

HANS VAN WOLDE

MOODS



**MET EEN
KORRELTJE
ZOUT.**

filosofie

HANS VAN WOLDE Smaakkunstenaar van Beluga in Maastricht. Bezeten van smaak en passie voor vermaak. Een levensgenieter, creatieve geest, liefhebber van het leven het allermeest. Onstuimig misschien, gulzig bovendien. Geboren en getogen Rotterdammer. Verliefd en verbonden met Maastricht. Deler van food, fun en feelings in dit boek, want delen en genieten dat is wat hij graag doet..

MOODS Gemoedstoestanden, uitersten en contrasten in het dagelijks leven, die het spannend maken en kleur geven. Ze zorgen voor goede en slechte tijden, voor mooie en minder mooie momenten. Hoe dan ook doen ze beseffen dat je leeft, impulsen waardoor je telkens weer beleeft. Moods, zijn ook de bouwstenen van dit boek. Een boek dat een kijkje biedt in een sterrenkeuken, maar meer nog in het gewone leven en de moods van een sterrenchef. Beluga is zijn lust en zijn leven, maar niet zijn enige streven...

EEN KORRELTJE ZOUT Een substantiële toevoeging voor haast ieder gerecht. Onmisbaar en essentieel voor een extra bite, een finishing touch of onverwachte wending. Dat geldt ook voor de korreltjes zout in dit boek. *(te herkennen aan dit handschrift)* Bedoeld als extra smaakmaker en persoonlijke notes. Omdat je moods soms maar gewoon het beste kunt accepteren en veel dingen in het leven vooral moet relativeren...

**MAAK VAN
IEDERE 'MOOD'
IETS MOOIS.
GENIET VAN HET
LEVEN, HAAL
ERUIT WAT ERIN
ZIT, MAAR NEEM HET AF
EN TOE MET EEN KORRELTJE
ZOUT...**

HANS VAN WOLDE



IN THE MOOD FOR...

1

liefhebben

10 Peer meets Buffel

14 Maastricht loves Bloedworst

20 Vrienden in het Groen

2

zondigen

28 Snoepen van Ganzenlever

34 Gezondigen

38 Jacht op de Koninging van het wild (Patrijs)

3

genieten

46 Puur Genieten uit de Zee

50 Smaakmakers & Smaaksluiters

56 Als genieten een Soep zou zijn

4

delen

64 Groe(n)ten uit Luik

70 ijs Anders

74 Couscous op Zondagmiddag

5

vieren

82 Beluga loves Birthdays

86 Beluga loves Burgers

88 Beluga loves Bubbels & Bollen



*Liefde is verwarrend,
maar het leven nog
meer.*



LIEFHEBBEN

Ik ben een liefhebber van liefhebben. Bij liefhebben denk ik aan wat ik liefheb. Of dat nu eten of drinken is of de mensen om me heen. Dingen die ik mooi vind, waar ik naar uitkijk, want liefhebben is ook verheugen. Als je iets lief hebt, kun je ernaar uitkijken dat te gaan beleven en dat te gaan ervaren. 'Ik heb je lief' klinkt zoveel mooier dan 'Ik hou van jou'. Ik zal altijd zeggen: 'Ik heb je lief'

liefde

‘Liefde op het eerste gezicht.’ Ik geloof erin, maar ik geloof ook dat liefde op het eerste gezicht in deze wereld, in deze tijd, aan je voorbij kan gaan omdat je te veel met anderen dingen (lees: ‘jezelf’) bezig bent. We willen zoveel en altijd meer en beter. Geven en nemen wordt in deze tijd op een heel andere manier geïnterpreteerd. **‘Ware liefde.’** Ja, die is er. Ik weet alleen niet of dit er maar één is tot aan je dood. Dat zou heel mooi zijn, maar het is misschien niet meer reëel. We zijn heel snel verveeld in deze maatschappij. **‘Liefde is als boter, er hoort brood onder.’** Ja, want er is beslist meer nodig dan alleen liefde in een relatie. Communicatie is het allerbelangrijkste in een relatie. Als je niet kunt communiceren, kun je er beter mee stoppen. Ik geloof in liefde op latere leeftijd. In een volwassen relatie waarbij mensen elkaar tegenkomen in communicatie. **‘Liefde is verwarrend, maar het leven nog meer.’** Liefde kan best vermoeiend zijn. Steeds vaker stel ik mezelf de vraag waarom zoveel mensen de liefde niet vinden. Dat is een heel interessante vraag. Mijn liefdesleven na mijn huwelijk kent vele hoogten en dieptepunten. Er zijn veel mooie mensen geweest, maar ik ben het zelf die de liefde het meest in de weg staat. Misschien ben ik soms te narcistisch en te egoïstisch. De weg naar mijn hart is wellicht niet helemaal open. Ik wil en kan niet het offer brengen om mijn passie, mijn vak, ervoor op te geven. Dat moet een ander accepteren. Dat is wat ik het allerliefste doe. Ik kan daarnaast best voor iemand anders erbij zorgen, maar ze moet dan ook een beetje voor mij zorgen.



PEER MEETS BUFFEL

Meijel meets Kelpen. Een mooie combinatie, warm en stijlvol. Rauw en rijp smaken ze heerlijk, maar handpeertjes stoven met veel liefde en geduld, dat is pas echt lekker. Een combinatie die het uitstekend doet als voor- en nagerecht. (voor ca. 4 personen)

streekpeertjes in eigen pocheervocht

15 peertjes uit de Peel
10 koffiebonen
700 gram suiker
1 liter witte wijn
3 vanillestokjes
4 stuks steranijs
1 eetlepel roze peperkorrels
½ sinaasappel in schijfjes
3 dl citrussap
1 tak rozemarijn

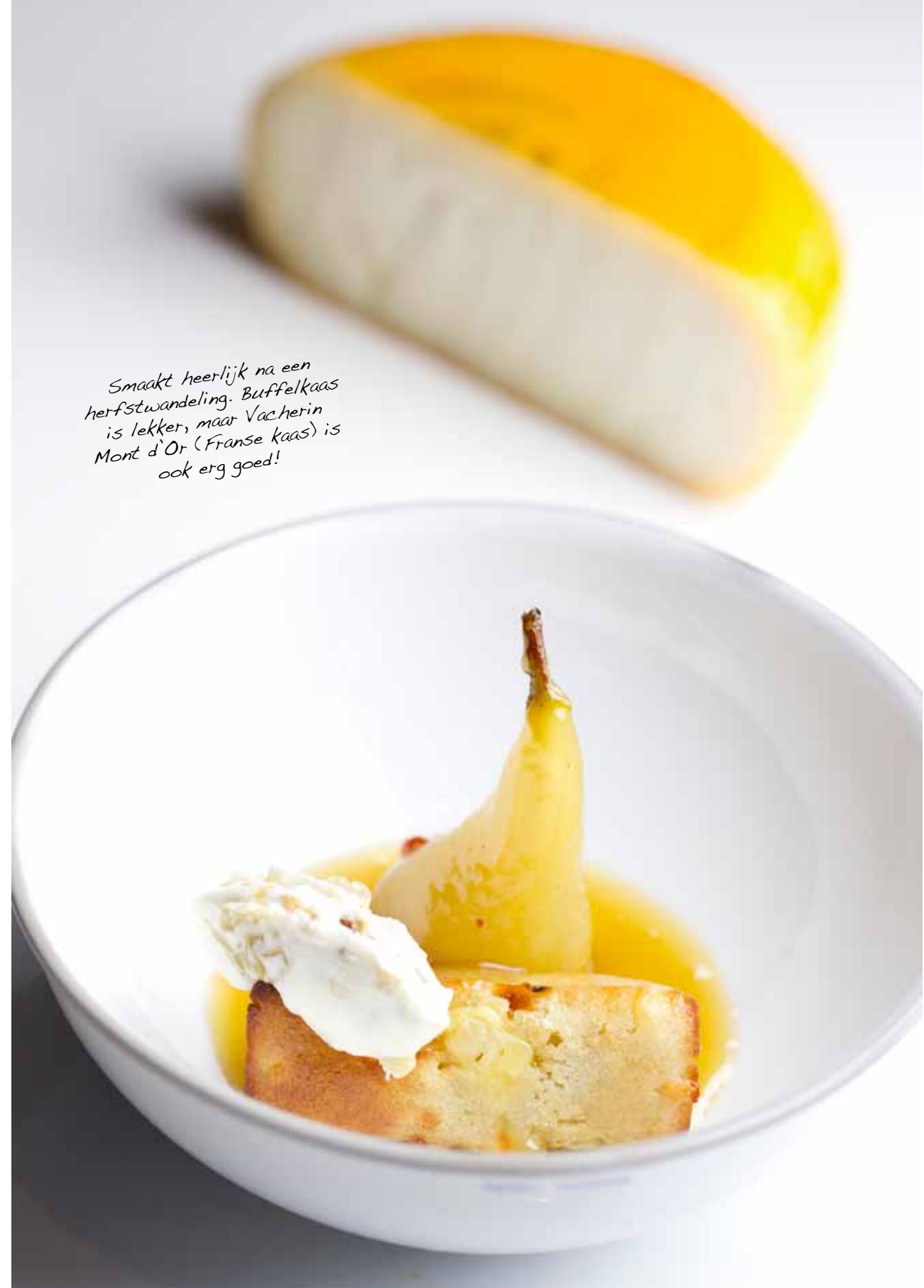
Peertjes: De peertjes in 25 min. zachtjes stoven. Peertjes uit het vocht halen en het vocht zeven. Het vocht vervolgens inkoken tot 1/3 met 20 klontjes 'echte' boter en een snufje zout.

Kaascake: De eieren met de basterdsuiker en de boter tot een witte massa kloppen. De bloem met de bakpoeder zeven en er doorheen spatelen. De crème fraîche en buffelkaas er doorheen scheppen. Verdeel dit over kleine vormpjes met elk een inhoud van ongeveer 50 gram. Deze in 10 minuten afbakken op 210 °C.

buffelkaascake

300 gram eieren (bij Beluga praten we meestal niet in stuks, maar wegen alles)
250 gram witte basterd suiker
200 gram crème fraîche
300 gram bloem
6 gram bakpoeder
125 gram boter
1 kilo buffelkaas in stukjes gesneden

Smaakt heerlijk na een herfstwandeling. Buffelkaas is lekker, maar Vacherin Mont d'Or (Franse kaas) is ook erg goed!





us mestreech

De Liefde voor Maastricht heb ik voor het eerst gevoeld toen ik hier anderhalf jaar woonde. Maastricht is voor mij thuiskomen. Maastricht biedt bescherming. Het is mijn territorium, hier ken ik elke hoek. Elke keer als ik mensen van buitenaf de stad laat zien, ben ik trots. Maastricht is anders. Dat stukje buitenland zoals anderen dat ervaren, voel ikzelf ook nog steeds.

*"Ik heb je lief, m'n hele leven, 't is veel meer dan 'houden van'..... 't zet me zo in vuur en vlam. Ik voel het enkel bij jouw aanblik, ik krijg het ook van Rotterdam Maastricht
('Ik heb je lief', Paul de Leeuw)*

MAASTRICHT LOVES BLOEDWORST

Maastricht en bloedworst. Een traditie die in ere wordt gehouden en nooit ten onder zal gaan. Als het om bloedworst gaat, dan gaat de liefde van de man nog steeds door de maag. Wat eten we dit graag!

(Voor ca. 4 personen als hoofdgerecht, 8 personen als tussengerecht)

bloedworst met appel

12 Elstar appels,
uitgestoken en in schijfjes gesneden
½ liter olijfolie
12 schijfjes bloedworst
50 gram kappertjes
50 gram gewelde rozijnen
(met water of appelsap)
1 dl Madeira
3 dl gevogeltebouillon
1 kilo gegaard spek (of dunne plakjes spek)

Stel je voor: Zondagmorgen, 09.45u. Net wakker, een heerlijke geur. Waar is ze? Wat ruik je? Gebakken appelschijven, kaneel, vers getoast briochebrood. Thank god, dit is mijn droomvrouw!

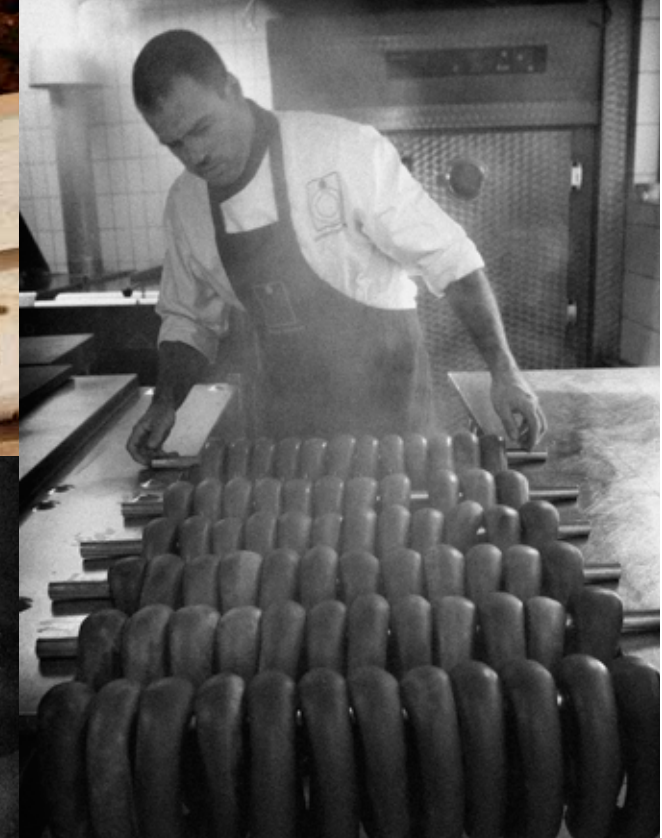
De appelschijven in de olijfolie zachtjes garen op 70°C, gedurende 15 min. en vervolgens af laten koelen in de olijfolie. De bloedworst krokant om en om bakken. De Madeira, gevogeltebouillon, kappertjes en rozijntjes in 10 min. zacht inkoken. De spek of speklapjes om en om uitbakken. De bloedworst, spek en appel achter elkaar, om en om dresser en de jus erover schenken.

Je kunt overal bloedworst kopen, maar bij Slagerij Franssen op de St. Pietersstraat in Maastricht is hij toch echt het allerlekkerst!





MIJN **PASSIE** VOOR
SMAAK KOMT UIT
MIJN HART EN ZIT
IN MIJN HOOFD. IK
KAN MEZELF COMPLEET
VERLIEZEN IN **SMAAK**
COMPLEET UIT MIJN DAK
GÅ IK ALS IK EEN NIEUWE
SMAAKCOMBINATIE GEVONDEN
HEB. **WAANZIN!**



Wat je van dichtbij haalt, is lekker.

Liefhebber van streekproducten

Waarom ver zoeken als er dichtbij zoveel moois en lekkers te krijgen is? Puur & Eerlijk. Authentiek & Ambachtelijk. Bereid met liefde voor het product en hart voor de omgeving. Dat zie je, dat ruik je, dat proef je. Een rondje Limburgs Heuvelland levert de mooiste ingrediënten op!

Beluga's Best Boodschappenlijst:

- Biobloem en meel van de Molenaar uit Mechelen
- Bloedworst van Slagerij Franssen

- Brood van de Salonard uit Maastricht (ook voor lekkernijen zoals chocolade cake, zuurdesems en mooie hammen)
- Kleine heerlijke broodjes, super roggebrood en gevulde speculaas van Bakker Koos van Eindhoven
- Top rijpe kazen, groenten, kruiden, salami's enz. bij Eysershalte in Eys.
- De beste asperges, aardappeltjes, aardbeien bij de Poshoof Maastricht (en je kunt er nog slapen ook!)



VRIENDEN IN HET GROEN

Voorliefde voor vegetarisch, uit liefde voor leven.

(4 personen als voorgerecht)

komkommerblokjes

2 komkommers
250 gram komkommersap
100 gram kleine, blokjes komkommer zonder schil
3 gram agar agar (bindmiddel)

avocadocrème

250 gram avocado
½ limoen voor sap
100 gram citrusvinaigrette
(zie voor recept Smaakmakers op pag. 50)
1 theelepel zout
100 gram verse mayonaise

Komkommerblokjes: Het komkommersap met de agar agar koken, daarna de komkommerblokjes toevoegen. In een lage vorm storten en koud zetten. Na een uur kleine blokjes van 1 cm x 1 cm snijden en dan vouwen.

Avocadocrème: Het vruchtvlees van de avocado, de limoensap, de citrusdressing, zout en mayonaise in een blender door elkaar mixen en koel zetten.

Pistache-crème: De olijfolie, pistacheolie en pistachenoten een half uur op 80°C garen en met de overige ingrediënten mixen in een blender, zeven en koud zetten.

Tot slot: Komkommerblokjes op het bord dresser. Snijd de rest van de komkommer in dunne reepjes, rol ze op en zet ze rechtop. Spuit vervolgens de pistachecrème in de rolletjes. Kleine lepeltjes pistachecrème en avocadocrème erbij dresser en afmaken met de citrusvinaigrette, waar één puntje wasabi aan toegevoegd is.

pistache-crème

100 gram olijfolie
100 gram pistacheolie
100 gram pistachenoten (zonder schil)
50 gram citrusvinaigrette
5 gram zout
20 draaien peper
50 gram Aziatische vinaigrette

Vegetarisch is hip en lekker. Het is echt niet nodig om elke dag vlees of vis te eten.



HANS LOVES

SNICKERS, DE BENZINEPOMPSNACK BIJ UITSTEK. Redbull
 licht voor bij de Snickers **Met je handen eten, het lekkerste wat er is**
Krentenbol met old Amsterdam kaas
Witbrood met speculaas PINDAKAAS IS
 GOOR, PINDASAUS HEERLIJK **Nutella** 'Bru' met
 bubbels en een schijfje citroen, dat is
 mijn lievelingswater **SCHONE LAKENS, HET LIEFST**
ELKE DAG Zoute snacks TOMATENSAP MET
 SAMBAL Champagne in een limonadeglas is 'the max'. Daar
 heeft Herman me mee opgevoed!

*"Als ik zondig,
dan wel
meteen goed."*



2 ZONDIGEN

Bij zondigen, denk ik aan eten. Op het moment dat je aan de lijn bent en te veel alcohol drinkt. 's Nachts thuiskomen en chips eten. Zondigen heeft een rare smaak, een negatieve bijmaak. Maar als je zondigt, doe het dan goed. Want dan wordt het 'belonen'. Dat is in mijn ogen de tegenhanger van zondigen. Ik zondig weleens, maar kom altijd terug op de plaats. Daarvoor heb ik te veel discipline. Ik zondig omdat het bij mijn vak hoort, door buiten de deur te eten bijvoorbeeld. En als ik het doe, dan wel meteen goed.



zeven zonden...

GULZIG. Ganzenlever, mayonaise, slagroom en zoenen. Het smaakt allemaal naar meer. Het is nooit genoeg. **IJDEL.** Dat ben ik absoluut, ik smeer 's ochtends twee crèmes over elkaar. Het heeft niets met ouder worden te maken. Ouder worden, geeft juist rust. **GIERIG.** Ik ben niet gierig, ik deel veel liever. **JALOERS.** Jaloezie getuigt van een tekort aan jezelf. Ik moet heel hard werken, maar ik ben niet zielig. Soms denk ik weleens dat het makkelijker kan en ben ik jaloers op mensen die meer vrije tijd hebben. Jaloers ben ik ook op mensen die rust gevonden hebben. Ik kan het wel begrijpen dat mensen soms jaloers op mij zijn, omdat ik iets kan wat andere mensen niet kunnen. Dat klinkt weer arrogant. Maar ik merk ook dat mensen je door jaloezie niets gunnen. **WRAAK.** Ik kan best wraakgevoelens hebben, maar zal nooit wraak nemen. **LUST.** Dan denk ik toch aan sex. Lust heeft een positieve en negatieve kant. Bij lust denk ik ook aan adrenaline, de drive en de kick. **LUI.** Ik zou willen dat ik lui kon zijn. Ik voel me dan schuldig. Ik heb tekort aan vrije tijd, maar van de andere kant zorgt vrije tijd ook voor onrust. Er is nog te veel dat ik graag wil doen en beleven om lui te kunnen zijn.

Ik heb Herman leren kennen toen ik 15 was. Van hem mocht ik boeren. Ook leerde ik van hem om met mijn handen te eten en onbeperkt smaken te ontdekken. Ik weet nog niet of we dat onze zonen ook zo gaan leren...

SNOEPEN VAN GANZENLEVER

Zwaar en klassiek, uitbundig en megavet. Noem je ganzenlever, dan denk je al snel aan gulzigheid. Maar het kan ook anders. Ganzenlever 'nieuwe stijl' is een lust voor het oog, niet zwaar op de maag, maar subtiel, luchtig, fris en eerlijk. Snoep van ganzenlever en geniet.

ganzenlever met rode biet

300 gram rauwe ganzenlever
300 gram ganzenleverterrine
(zie recept hiernaast)
2 dl kippenbouillon
1 dl gembersiroop
4 dl room
1 dl kokosmelk
5 gram zout
1 dl sjalottenazijn
20 'draaien' peper

ganzenleverterrine

1 kg schoongemaakte ganzenlever
1/2 dl gembersap
10 gram zout en 20 draaien peper

rode bieten ijsje

1/2 kilo rode bieten puree (vers en gezeefd)
1/2 liter rode bietensap (verkrijgbaar reformwinkel)
175 gram suiker
2 blaadjes gelatine
één eetlepel sushi azijn (bij Toko)
één eetlepel rode cabernet sauvignon azijn
3 gram zout en 2 gram peper (of 15 draaien)

Ganzenlever: Alles bij elkaar garen, maar niet laten koken! Daarna zeven en in een kom op ijs, koud roeren. Bij gebruik een hoeveelheid hiervan licht verwarmen; klein beetje koude room toevoegen en rustig opkloppen met een staafmixer.

Ganzenleverterrine: De ganzenlever in stukjes snijden en vermengen met het zout, de peper en gember. Dit een uur laten marinieren. Vervolgens in een bakblik gedurende 40 minuten op 90 °C. Daarna koud laten worden onder lichte druk.

Rode bieten ijsje: Het bietensap met de suiker koken. De gelatineblaadjes hierin oplossen. Daarna de bietenpuree, sushi azijn, cabernet sauvignon azijn, zout en peper erbij. Het geheel zeven en dit opdraaien in een ijsmachine, of in kleine vormpjes in de vriezer zetten.





ganzenlever met appel

250 gram schoongemaakte ganzenlever
5 gram zout
½ dl gembersap
5 draaien peper
½ liter appelsap
mintpuree
10 blaadjes gelatine

De ganzenlever in stukjes snijden. Een half uur laten spoelen onder koud water. Vervolgens (heel rustig) afgieten, droogdeppen, vermengen met zout, peper en de gembersap. Een half uurtje laten marinieren. In een bakblik, 40 minuten op 90 °C in de oven. Daarna onder lichte druk in de koeling koud laten worden en een dag laten staan. Het mengsel de volgende dag

fijn draaien in de blender en er kleine bolletjes van spuiten (kan ook in een andere vorm), deze invriezen.

Ondertussen de gelei maken van ½ liter appelsap; mintpuree en 10 blaadjes gelatine. Door een naald in het balletje/vormpje van ganzenlever te steken, kan deze ondergedompeld worden in de warme gelei. Laat deze in de koeling op vetvrij papier hard worden. Serveren met een luchtig koekje of rijstcracker, dat zorgt voor een lekker 'kraakje' erbij.

Mocht het eten van verse ganzenlever een gevoelig iets of een principekwestie voor je zijn, vervang het dan door kant en klare, goede leverterrines of fake ganzenleverterrines

madeleinecake met ganzenlevermousse

madeleinecake

450 gram boter (smelten tot 'beurre noisette', dit is licht uitgebruiste boter tot notensmaakje)
500 gram bloem
500 gram suiker
8 eiwitten
5 eieren
1 theelepel bakpoeder
5 gram zout

Alle losse ingrediënten met elkaar mengen, de bloem als laatste toevoegen. Doe het mengsel in een platte bakblik, bak het gedurende 8 minuten op 160°C en laat het afkoelen.

ganzenlevermousse

300 gram ganzenleverterrines
1 dl gevogeltebouillon
6 blaadjes gelatine
2 dl geslagen room

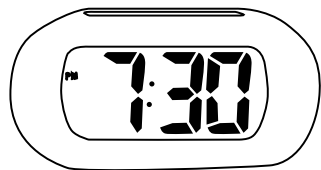
De ganzenleverterrines opdraaien met 1 dl gevogeltebouillon. Dit mengsel licht verwarmen en de blaadjes gelatine toevoegen. De slagroom licht opslaan. Alles rustig met elkaar vermengen op 170 °C gedurende 16 minuten in een bakblik in de oven. Koud laten worden en verdelen over de madeleinecake. Laat dit samen aanstijven en snijd de cake tot slot in kleine blokjes.



**EEN DAG
ZONDER ^(te)
‘ZORGEN’
IS EEN
DAG NIET
GELEEFD**

GEZONDIGEN! EVEN BALANSEN...

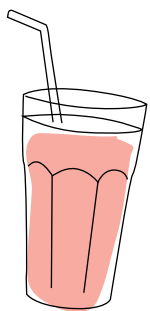
Ja hoor, daar gaan we weer! Door die onweerstaanbare vreetbuien zitten er zo weer 2 kilo bij. Maar het zijn toch echt *jouw* handen die het in *jouw* mond stoppen. Dus ook *jij* moet er iets aan doen. De oplossing: niet consumeren, maar proeven... en een beetje balansen tussendoor.



opstaan!

Echt water drinken!!!

Goede espresso om mee te beginnen en een goede toiletbeurt / groot glas licht lauwwater / ½ geperste citroen / 1 droge Wasa cracker met appel in dertig stukjes / sportschoentjes aan / uur hardlopen (spinnen, of bodypump) daarna één groot glas water



ontbijt

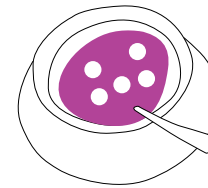
2 eetlepels magere kwark met lijnzaad, zonnebloempitten, lijnzaadolie en een kwart ananas in stukken / Appel in 20 stukken, rustig eten!



lunch

2 tomaten met basilicum + halve mozzarella op een cracker

Echt water drinken!!!



middag

simpele soep in 3 minuten: ½ l water, 1 groentebouillonblokje, 100 gr broccoliroosjes.

bereiding: Alles samen aan de kook brengen, 2 min. laten koken, de broccoli pureren en alles zeven. Lekker veel verse peper toevoegen en een blaadje gesneden munt.

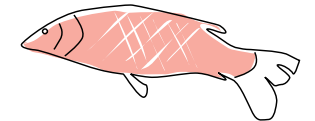


diner

vis of vlees 100 gr niet te vette vis (witvis) of mager vlees (kalkoenfilet), een zakje gesneden roerbakgroente en 1 bouillonblokje. **bereiding:** Het

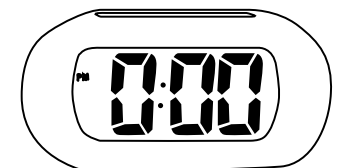
vlees of de vis besprenkelen met iets olijfolie (echt niets anders!), beetje peper en zout, 5 min in de oven. Ondertussen de groente in de wokpan, bouillonblokje er overheen kruiden, afblussen met 3dl water. ½ theelepel sambal erbij en licht afbinden. Groente in een diep bord en het vlees of de vis erop: lekker dit!

Echt water drinken!!!



avond

Avond / nacht (na werk): Verboden te snacken!! Een glas witte wijn... of 2 halve glazen. Een grote zure bom... of twee halve. Een trosje cherrytomaatjes!



*De dag afsluiten met goede sex, scheelt nog eens 1000 kcal.
Twee keer 500 kcal. is ook leuk...*

A collage of newspaper clippings and a sneaker. The clippings include headlines like 'Topkok Hans van Wolde: we steken nek uit', 'Rel topkok en Preuvemint', 'Van Wolde viert verjaardag voor volle 100 procent', 'Hans van Wolde: 'Ik heb een heel fijne lijn met god'', and 'Hans van Wolde: 'Kom maar op met de stor, ik ben er klaar voor''. A red and white sneaker is placed over the clippings.

**Zo word ik weleens omschreven.
Ik beuk overal tegenaan.
Of ik bewust wil
provoceren? Nee,
het is meer de aard
van het beestje.**

Mensen zien mij vaak anders dan dat ik in werkelijkheid ben. Eigenlijk ben ik best 'Bleu'... Ik weet pas sinds een paar maanden wat een 'booty-call' is...

DE JACHT OP DE KONINGIN VAN HET WILD

De jacht is geopend, niet uit wraak ook niet uit lust, maar gewoon omdat het zo lekker is. Neem de tijd, want de bereiding van patrijs vergt perfectie en ijdelheid.

(4 personen)

patrijs

Patrijs panklaar
(1 patrijs per persoon)
50 gram boter
1 teen knoflook
1 tak rozemarijn
1 steranijs

patrijsjus

2 kilo karkassen van patrijs	20 gram knoflook
2 soepkippen in stukken	1 fles goede rode wijn
400 gram venkel	2 stuks steranijs
2 takjes rozemarijn	1 stokje kaneel
5 takjes tijm	3 liter gevogelte bouillon
100 gram sjalot in stukjes	3 liter water

Patrijs: De patrijzen eerst even licht aanbraden en vervolgens in een open ovenschaal met boter, knoflook, rozemarijn en steranijs gedurende 30 min op 150°C laten garen. Haal de schaal uit de oven en laat het afkoelen. Pootjes van de patrijs scheiden en die even aanbraden en vervolgens laten sudderen in de boter die vrij is gekomen in de ovenschaal. De borstjes van het karkas scheiden. De borstjes mogen een lichte kleur hebben, maar niet rose zijn! De braadjus van de patrijs, vermengen met het stoofvocht van de pootjes. Serveertip: Voor de echte lekkere patrijs, moet je hem net voor het serveren nog heel even aanbraden in een schone pan met boter.

Jus (Dit lijkt veel, maar na reductie blijft er max. 1 ½ l saus over): De karkassen, soepkippen en venkel met rozemarijn, tijm, knoflook, kaneel, sjalot en steranijs rustig bij elkaar stoven in een grote pan, gedurende ongeveer 25 min. Daarna de wijn, bouillon en water toevoegen. Het geheel nog eens 2 ½ uur laten sudderen met de deksel erop. De massa daarna zeven en rustig laten indampen. Proef of hij voldoende op smaak is anders door laten dampen totdat hij lekker en sterk is. >>



Er zijn dan wel geen wilde patrijzen meer, maar een goed gefokte, zorgvuldig klaargemaakt is meer dan lekker. Bij onze Belgische buuren wordt overigens nog weleens een oogje dicht geknepen als het om wilde patrijzen gaat. Zorg dus dat je vrienden in de Belgische Ardennen krijgt!



zuurkool

1 ½ kilo zuurkool
½ kilo uien in kleine stukjes gesneden
5 Granny Smith's appels
in kleine stukjes gesneden
250 gram boter
½ uitgeperste citroen
1 fles lekkere Gewürztraminer
2 liter water
30 'draaien' peper
15 gram zout
3 blaadjes laurier
5 kruidnagels
5 stuks jeneverbessen
1 blok licht gepekeld zuurkoolspek

aardappelpuree

500 gram nieuwe aardappeltjes
(in blokjes van 3 à 4 cm)
75 gram sjalotjes in stukjes
½ venkelknol in stukjes
1 liter water (voor de liefhebbers,
zoals ik, met een bouillonblokje)
12 gram zout
50 gram room
50 gram boter
30 gram olijfolie
50 gram melk

*Als je kiest voor spek bij de zuurkool, bewaar
dan een beetje, smeer dit in met mosterd,
laat het afkoelen in de koelkast en eet het de
volgende dag in plakjes op 'zwart' brood
(Limburgs voor roggebrood).*

Zuurkool: Alles in één grote ovenschaal bij elkaar doen en aanbakken op 140°C onder afgedekte aluminiumfolie of vetvrij papier, ca. 3 ½ uur laten garen.

Aardappelpuree: Alles samen garen in een pan gedurende ca. 25 min. Daarna door een fijne zeef wrijven of door een roerzeef draaien. De room, melk, boter en olijfolie samen koken en dit door de warme puree spatelen. Een teentje knoflook of licht uitgebakken spek (met vet) erdoor heen is erg lekker.

Let op: De zuurkool en aardappelpuree apart serveren!



ZONDIGEN DOE JE ZO: BIER, CHIPS & BITTERBALLEN

*Eigen bitterballen met de mosterd erin, omdat ik er een hekel aan heb om met zijn
allen in hetzelfde bakje mosterd te moeten dippen...*

*Eigen Chips, omdat ik van dikke chips houd waarbij je de aardappel blijft
proeven en niet alleen de flavour...*

*Eigen bier, omdat dit een creatie is die in de keuken van Beluga
ontstaan is als goede combinatie tussen food & bier...*

*"Je moet heel veel,
maar genieten moet
je leren."*



GENIETEN

Genieten is de basis van alles wat het leven te bieden heeft. Als ik

's avonds thuiskom, realiseer ik me vaak dat er weer een dag voorbij is. Ik probeer dan de tijd te nemen. Met een glas wijn en een sigaret even terugdenken aan wat de mooie momenten waren op deze dag. Ouder worden, betekent steeds beter weten wat je wel en niet wil en waar je van geniet. Je moet heel veel, maar genieten moet je leren. Ik vraag het me weleens af als ik terugdenk over een week, hoeveel van de 80 werkuren ik daadwerkelijk genoten heb.



genieten

Het lekkerste geniet je toch met iemand samen. Ik kan nog steeds verrast en soms zelfs verbaasd zijn, als ik zie hoe mensen genieten van mijn gerechten. Daar geniet ik nog elke dag van. **Ik geniet van een nieuw seizoen,** in de zomer kan ik me verheugen op de herfst en in de herfst op de winter. Elk seizoen heeft zijn charme waar ik van kan genieten, jammer dat veel mensen een seizoen niet afmaken door haast en vluchtigheid en door te snel vooruit te kijken. **Ik geniet van een herfstdag** waarop de zon heel laag staat. Met een biertje en mijn hond Saar op een terras in de Voerstreek. **En ik geniet van Limburg,** daar geniet ik echt van. Zodra ik op de snelweg het bordje zie met de tekst: 'De Limburgers heten u welkom', maakt mijn hart een sprongetje. Je voelt het als een deken over je heen komen, zodra je Limburg binnenrijdt. Hier hoor ik thuis. **Dat gevoel zit heel diep.** Het is de natuurlijke rust van de mensen, hun geflaneer in de straten. En natuurlijk de aandacht die uit gaat naar het eten.

PUUR GENIETEN UIT DE ZEE

Even je ogen dicht en volop genieten. Een parel uit de zee, smeltend op je tong. Doe het goed en wacht niet te lang, want voor je het weet, is het alweer voorbij.

(4 personen als voorgerecht)

st jacobsschelpen

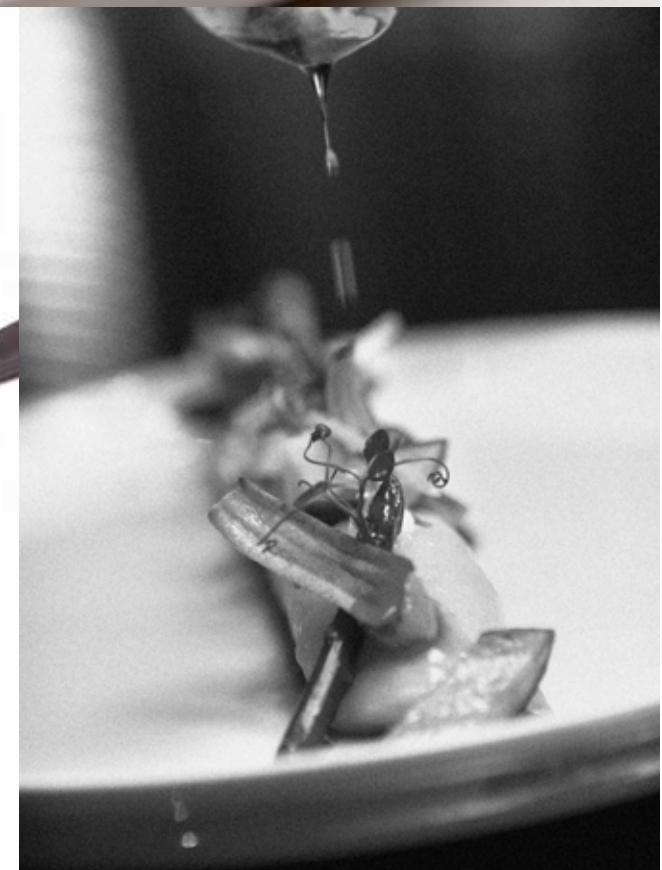
2 St. Jacobsmosselen per persoon
2 kleine stukjes courgettebloem
dunne aspergetips
groene aardbei (onrijp, maar wel lekker fris)
yuzu gel (zie recept hieronder)
avocadocrème (zie voor recept pag. 20)
kleine zuringbladeren
citrusvinaigrette

St. Jacobsschelpen: De St. Jacobsschelpen vers uit de schelp halen, eventueel marineren in sushi azijn (verkrijgbaar bij toko). De asperges, courgettes en groene aardbei (rauw of geblancheerd) in kleine stukjes snijden. Avocadocrème in de vorm van een kleine maan op het bord aanbrengen, daaroverheen kleine plakjes Jakobsmossel dresseren en afmaken met yuzu gel, citrusvinaigrette en de groenten.

Yuzugel: Alles bij elkaar koken, af laten koelen en laten opstijven en eventueel fijn draaien in de mixer of blender.

yuzugel

250 gram yuzu sap (verkrijgbaar bij de Toko)
250 gram water
250 gram suikerwater
rasp van 1 limoen
30 gram agar agar



DE KUNST VAN GENIETEN

“How nice it is to be creative
with a simple material such as clay
I have done it my whole life
and still have new ideas
How wonderful to express myself
every day
with this white gold
as porcelain is called
Always
in the same philosophy
of tactility and vulnerability
and my own harmony”

Pieter Stockmans

*Ik geniet van
het servies van
Stockmans. Ik
voel me thuis
bij dat servies.
Het geeft een
bepaald soort
rust, de kleur,
de vorm.
Geen tierlantijn
servies.
Gewoon recht
toe, recht aan.*





SMAAKMAKERS

Vier vinaigrettes. Met of zonder, een wereld van verschil.
Veelzijdige variatie voor volledige smaaksensatie.

(ca. een liter)

beluga huisvinaigrette

1 ½ dl olijfolie
3 dl zonnebloemolie
3 dl dragonazijn
2 citroenen voor sap
½ liter spawater
½ gevogeltebouillon
150 gram suiker
5 eetlepels fijne mosterd

Alle ingrediënten bij elkaar in de blender, mixen en koel bewaren.

citrusvinaigrette

2 dl citrus seasoning
1 ½ dl sushi azijn
½ dl gembersap
½ dl yuzu sap
2 dl olijfolie
2 dl water

Alle ingrediënten bij elkaar in de blender, mixen en koel bewaren.

Sushi Azijn is de smaakmaker bij uitstek! Je zult versteld staan van de reacties van je gasten wanneer je een simpele salade aanmaakt met 1 dl. sushi azijn + 1 dl olijfolie. Geloof me, iedereen wil je recept!

kerrievinaigrette

1 eetlepel kerriepoeder
1 eetlepel olijfolie
1 dl gembersap
100 gram eierdooier
8 dl huisvinaigrette
2 dl yoghurtvinaigrette

Kerriepoeder smoren in de olijfolie en dit afblussen met gembersap. Laat dit mengsel afkoelen. Ondertussen mix je de eierdooier met huisvinaigrette en yoghurtvinaigrette. Tot slot alles bij elkaar mixen met een staafmixer, inclusief de kerriemix.

japanse vinaigrette

1 dl rijstazijn
2 dl oestersaus
3 dl zoute soja
1 dl vissaus
3 dl notenolie
½ dl sesamololie
1 dl zonnebloemolie
1 limoen voor sap
1 dl sushi azijn

Alle ingrediënten bij elkaar in de blender, mixen en koel bewaren.

Bewaartip: De vinaigrettes zijn in gesloten weckflessen ongeveer twee weken houdbaar.

SMAAKSLUITERS

Een finishing touch voor elk dessert. Extra genieten en extra beleven.

kokos-amandel-limoen

½ liter kokosmelk
½ liter slagroom
sap van 2 limoenen
50 gram amandelsiroop
250 gram suiker
250 gram eierdooier

Alles samen aan de kook brengen.
Goed mixen met een staafmixer en zeven.

pandanblad-mint

½ liter slagroom
½ liter melk
250 gram suiker
250 gram eierdooier
½ bosje mint
10 blaadjes pandan
2 druppels groene kleurstof

Alles samen aan de kook brengen.
Goed mixen met een staafmixer en zeven.

zoute karamel

½ kilo suiker
1 liter room
3 vanillestokjes
2 dl Licor 43 (zoete Spaanse likeur)
50 gram aceto balsamico
10 gram zout

Suiker licht laten karameliseren, de room, Licor 43, vanillestokjes en balsamico toevoegen.
Zachtjes laten doorkoken gedurende 15 min.,
zeven en laten afkoelen.

vanille met mango-azijn

½ liter ongezoete slagroom
½ liter melk
250 gram suiker
250 gram eierdooier
3 vanillestokjes
100 gram mango-azijn

Alle ingrediënten samen tegen de kook
aanbrengen, mixen met staafmixer, zeven en koud
zetten.

Chocolademousse als dessert is altijd goed en eigenlijk gewoon het allerlekkerst! nodig: 200 gram 70% puur chocolade, 100 gram 80% puur chocolade, 150 gram ongezoete slagroom, 3 blaadjes gelatine, 250 gram eiwit, 150 gram suiker en nog eens 400 gram ongezoete slagroom. bereidingswijze: de chocolade laten smelten in de slagroom. De geweekte gelatineblaadjes er doorheen. Het eiwit en de suiker tot sneeuw slaan. De chocolademassa met de licht opgeslagen andere (400 gram) slagroom vermengen. Daar de opgeslagen eiwitmassa doorheen spatelen en in een bak koud zetten.





ALS GENIETEN EEN SOEP ZOU ZIJN...

...dan was hij Aziatisch getint, altijd met limoen en een kokosachtige smaak. Pittig met zoete ondertoon. Vertaald naar genieten is dat: Een leven met weinig pijn, veel pit, energie en goed in je vel zitten.

Ik ben godsgezind. Ik houd me vast aan gevoel en geloof in goedheid. Voor mij zullen religies elkaar onderling nooit in de weg staan. Het is net wat je er zelf bij voelt en mee doet.

ALS GENIETEN EEN SOEP ZOU ZIJN

Als genieten een soep zou zijn, dan was hij altijd Aziatisch getint. *(voor ca. 4 personen)*

thaise oestersoep

50 gram sjalot
50 gram venkel
½ liter visfumet
250 gram oesters
sap van 2 uitgeperste limoenen
1 liter kokosmelk
5 blaadjes citroenblad
1 dl sushi azijn
1 rode Spaanse peper
50 gram verse gember
1 dl gembersap
50 gram verse laosknol

salade

paksoi
taugé
koriander
mint

Wie niet van oesters houdt, kan deze vervangen door rundvlees of gamba's.

Soep: Alles bij elkaar opzetten, behalve de oesters. Dit anderhalf uur laten trekken en vervolgens zeven. Dan de oesters toevoegen, dit geheel nog eens 10 min. laten trekken. Daarna alles door de blender en zeven.

Serveer de soep met een lekkere frisse salade van gemarineerde paksoi met koriander, verse taugé, mint en verse oesters. Aanmaken met sesamololie, limoen en pluksel van koriander en mint.





HANS ENJOYS

Maastricht en omgeving



Koffie bij Café Lure op de Grote Looierstraat in Maastricht Kebab van de kraam bij het station **Een eiwitshake bij Sportschool Topfit DE CLUBSANDWICH VAN TAKE FIVE** Salade van Restaurant Gio's op het Vrijthof **De Maandaglunch bij l'Auberge in Chateau Neercanne** JAZZ & FOOD, DE PERFECTE COMBINATIE BIJ CAFÉ THEMBI IN MAASTRICHT Salade 'Moeder de Gans' bij Moeder de Gans in Teuven Dim Sum van Chinees Wen Chow is prima voor Maastricht, maar de keuken van 'Jenny' in Rotterdam (Asias Glories) mis ik nog elke week.



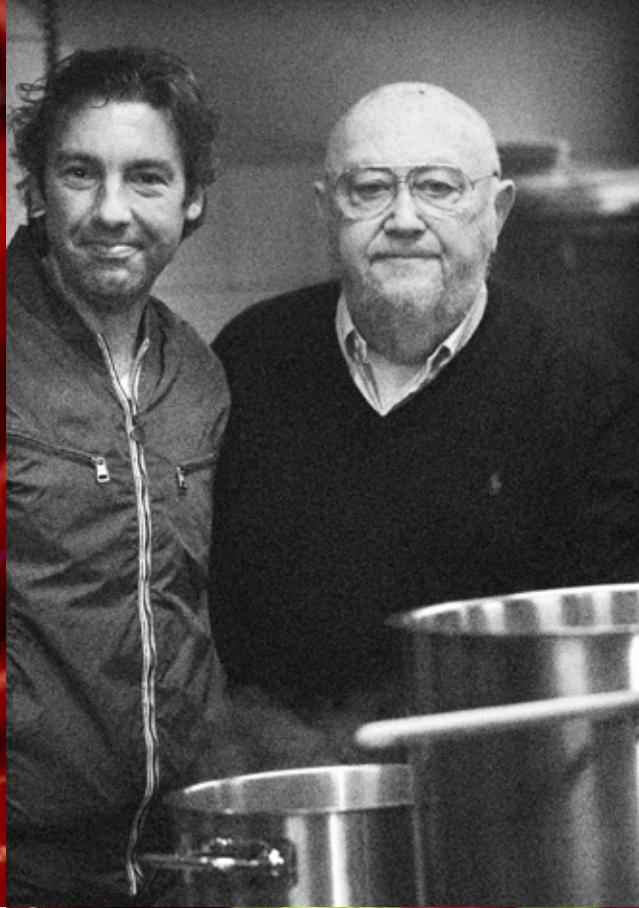
DELEN

Delen is voor mij een van de allerbelangrijkste dingen in het leven. Delen staat voor mij gelijk aan positiviteit. Delen is krijgen. ‘Wie niet deelt, vermenig-vuldigt niet’. Delen is vanzelfsprekend, daar denk je niet over na. Maar je mag jezelf ook best iets gunnen. Ik heb de laatste jaren gemerkt dat wanneer je niet af en toe ook even aan jezelf denkt, je niet altijd zomaar krijgt. Delen en luisteren vormen een belangrijke basis voor een relatie en vriendschap. Als je niet luistert, kun je niet delen en dus ook niet ontvangen.



passie delen

Als chef in de keuken wil ik veel overbrengen en delen met mijn keukenbrigade, maar ze moeten het ook willen aannemen. **Ik werk met een team** van zo'n veertien mensen in de keuken. Ik zou niet meer in mijn eentje in de keuken kunnen staan. Ik voel de spanning en de **energie** van de mensen in de keuken, dat deel je met elkaar. Laatst vroeg ik aan een van hen of hij soms bang voor me was. "Chef" zei hij "Dat doe ik omdat ik respect voor u heb." **Wow!** Zelf keek ik ook tegen mijn chefs op. Maar ik gunde het hen wel, dat aanzien en dat respect. Wat ik zou willen delen met en meegeven aan jonge chefs van nu? **Volg je hart. Volg je gevoel. Volg je passie.** Kijk niet te veel naar anderen. Houd je productkennis op peil. Gun jezelf een levensweg en denk niet dat je binnen een jaar alles kunt maken. Geniet van het vak, **doe geen concessies.** Of je nu een eitje of een sandwich maakt of een sterrengerecht. Koken is geduld hebben. Als je alleen maar met je ego gaat werken, gaat het tegen je werken.



GROE(N)TEN UIT LUIK

Het beste uit de regio, samengebracht tot één smaakfestijn. Om samen van te genieten, dan pas is het fijn. *(voor ca. 4 personen)*

Ratatouille

½ liter olijfolie
50 gram knoflook
20 gram rozemarijn
10 gram tijm
1 kilo wortels
1 kilo knolselderij
1 kilo rode paprika
1 kilo courgette
½ kilo venkel
½ kilo uien
2 groentebouillonblokjes

1 fles lekkere witte wijn
1 liter gevogeltebouillon
1 fles Heinz ketchup
1 theelepel chilipepers
1 theelepel zwarte pepers
1 dl gembersap
100 gram aardappelzetmeel (in poedervorm)

Dit lijkt heel veel, maar de groenten zullen slinken en ratatouille is een prima gerecht om een dag later nog te eten!

Alle groenten in blokjes snijden (ca. 1 x 1 cm.), bij elkaar aanbakken, samen met de knoflook in de olijfolie. Al het vocht en de smaakstoffen (ook de pepers, zout, ketchup, rozemarijn, tijm) samen koken en binden met aardappelzetmeel. Dit door de lichtgebakken groenten scheppen en alles samen twee minuten laten doorkoken. Serveren met taco's, wraps, vers brood, of gewoon een lekkere gehaktbal.

Ratatouille is ook een dag later nog erg lekker om koud te eten met frisse citrusdressing er doorheen en met bijvoorbeeld een toevoeging van geitenkaas, parmezaan, of koude macaroni.

Ratatouille kun je maken van allerlei groente, dus wees vrij om deze groente te vervangen door een andere soort!





**Sterrenkoken
is leuk,
echt heel leuk**



*Daniëlle is zoals ze is: charmant, eigenwijs,
oplettend en goed verzorgd: De beste gastvrouw van
Nederland. Ik gun haar alle liefde en geluk!*

**Motto Beluga:
Aardig zijn, kost
niets extra!**



**Neem de
gast, zoals
de gast
genomen
wil worden**

*Artikel 1: De Chef heeft gelijk.
Artikel 2 De Chef heeft altijd gelijk.
Artikel 3: Ook als de Chef geen
gelijk heeft de Chef gelijk.*



Het mooie aan
kinderen vind ik
dat ze in staat zijn
hun eigen geluk
te creëren in hun
eigen wereld.



DELEN MET EEN DOEL

Tijdens mijn reizen door Azië ben ik in contact gekomen met de werkzaamheden van de organisatie 'ChildTRAC' in Thailand, een organisatie die zich inzet voor kansarme kinderen. Ik ontmoette oprichtster Chantalle Lacroix en werd erg aangegrepen door haar verhaal, haar stichting en de activiteiten die zij ondernemen. Het heeft me doen beseffen dat ik met heel weinig, nog meer kan doen voor andere mensen en met name kinderen. "Het mooie aan kinderen vind ik dat ze in staat zijn hun eigen geluk te creëren in hun eigen wereld, het maakt voor hen niet uit wat voor wereld of waar ter wereld." Liefde en aandacht, scholing en voeding. Kinderen staan aan de basis. Een kind kun je nog alles leren. Het blijft een wonder dat een kind zo klein, zo groot kan worden en dat je als volwassene bij kunt dragen aan dat groeiproces. Kinderen in ontwikkelingslanden leven bij de dag en zorgen voor wat ze die dag nodig hebben. Ze kijken niet ver vooruit of willen niet telkens meer, zoals veel kinderen hier dat vaak wel gewend zijn. Daarom steun ik ChildTRAC! I care, do you?

WE CARE, DO YOU? WWW.CHILDTRAC.ORG



IJS ANDERS



ZUURTJES SORBET

ijsmachine
600 gram rode Napoleon zuurtjes
200 gram suiker
2 liter water
5 blaadjes gelatine

Verbrijzel de zuurtjes en kook de gekruimelde massa samen met het suiker, water en de gelatine. Roer dit goed door elkaar in een bak op een ijskoude ondergrond staven, laat het verder koud worden en draai het op in een ijsmachine.



KOETJESREPEN ROOMIJS

ijsmachine
½ liter volle melk
½ liter volle ongezoete room
250 gram suiker
250 gram eierdooier
200 gram koetjesrepen (chocolade)

De eierdooiers en de suiker met een garde tot een witte massa kloppen. De room, koetjesrepen en melk samen koken. Dit door de witgeklopte massa scheppen en bijna aan de kook brengen. Je zult zien dat het dan lichtjes gaat schiften. Haal het dan van het vuur en mix het met een staafmixer. Daarna zeven en de massa in een bak op een ijskoude ondergrond langzaam koud staven totdat je een mooie emulsie krijgt. Als het ijs koud is, opdraaien in de ijsmachine totdat het een mooie gladde, eetbare massa is.



REGENBOOG SORBET

ijsmachine
½ liter limoensap
1 liter frambozencoulis
1 liter mangocoulis
½ liter passievruchtencoulis
½ bosje verse munt
½ bosje verse dragon

1 liter licht gekarameliseerd suikerwater (dit doe je door een ½ kilo suiker licht te karameliseren, daar een ½ liter water aan toevoegen, doorkoken en zeven, zodat de klonten eruit zijn. Voeg hier 10 gram zout aan toe). De mint en dragon met het suikerwater fijn malen. Daarna de verschillende coulis erbij, zeven, alles mengen en tenslotte opdraaien in de ijsmachine.



GEBAKKEN APPELIJS

ijsmachine
1 liter volle melk
1 liter slagroom
½ liter eierdooier
½ kilo suiker
1 ½ kilo geschilde appels in kleine blokjes gesneden
1 dl Calvados

De eierdooiers en de suiker met een garde tot een witte massa kloppen. De room en melk samen koken. Dit door de witgeklopte massa scheppen en bijna aan de kook brengen. Je zult zien dat het dan lichtjes gaat schiften. Haal het dan van het vuur en mix het met een staafmixer. De geschilde appelblokjes zachtjes aanbakken en licht laten karameliseren met 100 gram suiker. 1 dl Calvados toevoegen en dit geheel tot appelmoes roeren. Als de ijsmassa bijna is afgekoeld, de appelmoes erdoorheen mixen met staafmixer en nog één keer zeven. Tenslotte opdraaien in de ijsmachine.



Sloepje varen in Maastricht..

Maastricht vanaf het water gezien, dat zorgt voor een andere beleving. Je voelt je vrij en verlost van zorgen. Even niks moeten, maar gewoon een paar uurtjes samen met vrienden, afgesloten van de rest van de wereld. Een goed gesprek, de zon op je hoofd, genieten van de omgeving en picknicken op of langs de Maas. Sloepje varen in Maastricht kan vanuit de knusse, sfeervolle binnenhaven 'Het Bassin'. Een plek waar je bij terugkomst nog heerlijk kunt nagenieten. Wel zelf varen natuurlijk (kan ook zonder vaarbewijs), want dat geeft het ultieme gevoel van vrijheid! Een goed gevulde picknickmand mag beslist niet ontbreken.

picknickproviant optie 1 Een kant en klare, mooie gevulde picknickmand reserveren via Restaurant 'Molo 5' in Het Bassin!

picknickproviant optie 2 Zelf samenstellen, met o.a.: • verse Ice tea • magnum AIX Rosé (pas terugkomen wanneer deze op is) • vegawraps (avocado, mozzarella, tomaat en voor de liefhebbers met koriander) • krentenbollen met oude kaas • Vietnamese loempiaatjes (gemaakt van waterdeeg en groentjes, chilisaus om te dippen) • Een lekkere pot Vacherin Mont d'or en een pak toastjes. • Osseworst met pickles (dat is dan wel Amsterdams)



ZONDAGMIDDAG MET COUSCOUS

Omdat het zo lekker gezond en gezellig is. Na de borrel op zondagmiddag. Met zijn allen aan tafel, zitten of staan. Er is genoeg, dus schuif en val aan.

koude couscoussalade

300 gram parelcouscous
½ liter groentebouillon
1 limoen voor sap
1 dl arganolie (Marokkaanse olie)
30 gram ras el hanout
(Marokkaanse kruidenmelange)
snuf zout
snuf peper
10 blaadjes fijngesneden munt
10 blaadjes fijngesneden koriander

inmaken van zure groentjes

1 liter natuuraal
350 cl water
350 gram suiker
4 laurierblaadjes
30 korianderkorrels
6 knoflookteentjes
20 gekneusde zwarte
peperkorrels
10 gram zout

gepureerde gefrituurde kikkererwten:

600 gram gegaarde kikkererwten
75 gram sesamzaadjes
½ teentje knoflook
2 eieren
1 theelepel bakpoeder
2 eetlepels bloem
snufje peper en snufje zout
½ bos koriander

Couscous: De parelcouscous garen in de groentebouillon of water, koud laten worden door hem uit te spreiden op een plateau of op folie op de aanrecht. Afgekoelde couscous aanmaken met de sap van de limoen, de arganolie, ras el hanout, zout, peper, munt en koriander. Apart serveren bij de salade: zure snack komkommertjes, tomaatjes, worteltjes en bleekselderij. Het is altijd handig om deze op voorraad te hebben in weckpotten, met daarop het groentevocht.

Groente: Alle ingrediënten samen aan de kook brengen, af laten koelen en dit over de groentes gieten. (tenminste anderhalve dag laten staan in weckpotjes voor het beste resultaat)

Erwten: De gegaarde kikkererwten tot puree draaien in de blender, daarna alle overige ingrediënten toevoegen en mengen tot één massa. Deze verspreiden over vormpjes en licht aanvriezen. Voor serveren frituren op 180 °C. en als bijgerecht opdienen.

Tot slot: Turks brood in stukken snijden, deze licht besmeren met iets olijfolie en aanbakken op 180 °C totdat ze bruin en knapperig zijn. Besmeer deze met een mengsel van kwark en Harissa. (verkrijgbaar bij Turkse speciaalzaak).

*Een lekkere snack, waar je nu echt
niet dik van wordt!*

HAPPINESS IS ONLY REAL WHEN SHARED

GO

- Een vrouw altijd voor laten gaan.
- Haar zo laten zitten dat ze met het gezicht het restaurant in kijkt.
- Haar een kus geven als je opstaat om naar het toilet te gaan.

NO GO

- Als eerste voor jezelf een glas wijn inschenken.
- Eten koud laten worden door te lang te blijven praten.
- Sms-en onder de tafel of wanneer de ander naar het toilet is.

Onze afwashulp Marion, al veertien jaar steun en toeverlaat. Ze wast en ze breekt borden, altijd met een lach. Bij breken heb ik pijn in mijn hart, maar boos word ik nooit.





5

VIEREN

Ik ben geen uitbundige vierder, maar vier wel graag een feestje. Ik geniet als andere mensen vieren. De adrenaline die ik in mijn lichaam voel omdat ik dat feestje vaak al beleefd heb voordat de mensen ter plekke het beleven. Ik heb een passie voor organiseren. De juiste ingrediënten op de juiste plaats, op het juiste moment. Toewerken naar een climax, het punt waarop alles klopt; de mensen, de muziek en het eten.



beleef elke dag vier ieder jaar...

Wat gaan we doen in het nieuwe **JAAR**? Oud & Nieuw is voor mij het hoogtepunt van een **JAAR**, elk **JAAR** weer een moment om te vieren. Van oud & nieuw moet je iets extreems maken. Ieder **JAAR** weer. Het is een afsluiter van weer een **JAAR**. Elk **JAAR** is bijzonder, een periode waarin je veel beleefd hebt. Het is een moment om bij stil te staan. Wat is er gebeurd in het afgelopen **JAAR**? Wat gaan we doen in het nieuwe **JAAR**? Veel mensen zeggen dat oud**JAAR**sdag 'gewoon een dag als alle andere' is. Maar dat is niet waar, het is het einde van een **JAAR**! Het is hoe dan ook een andere dag. Het voelt gewoon anders. Er is weer een **JAAR** voorbij. Mensen staan te weinig stil bij zichzelf, bij wat ze doen en wat ze meemaken, iedere dag, ieder **JAAR**. Dat is zonde. Vier een **JAAR**, een gelukkig Nieuw**JAAR**!

BELUGA LOVES BIRTHDAYS

"Mijn vrouw is jarig, mijn oma viert feest, mijn man is gepromoveerd, mijn zus gaat emigreren: Kun je iets leuks doen?" Die vraag krijgen we vrijwel dagelijks. Iedereen is voor ons speciaal, elke gelegenheid is bijzonder. Onze speciale Beluga Birthday Cake past bij elk feestje en gaat telkens met veel liefde de keuken uit.

beluga birthday cake

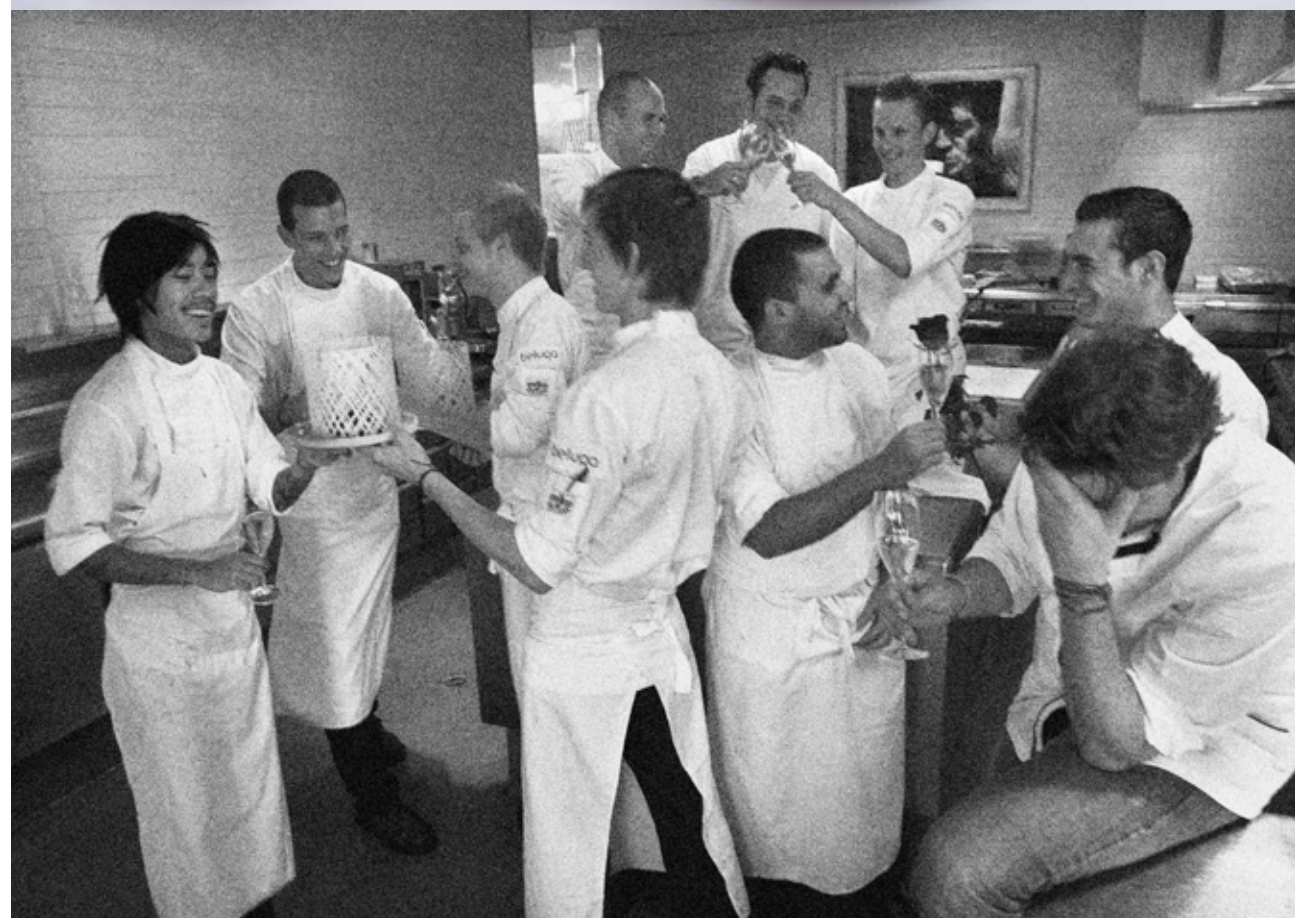
400 gram witte chocolade
300 gram boter
6 eieren
6 eierdooiers
160 gram witte basterdsuiker
140 gram bloem

crèmetopping

½ liter slagroom
75 gram suiker
200 gram chocolade
50 gram eierdooier
4 blaadjes gelatine

Cake: De eieren, eierdooiers en basterdsuiker kloppen tot een mooi mengsel. Dit door de bloem mengen. De boter en witte chocolade laten smelten en met de rest mengen. Doe de complete massa in een bakvorm en bak in ca. 10 minuten op 170°C.

Crème: Klop de eierdooier met de suiker tot een mooie massa. Los de gelatine op met 1 dl lauwwarme slagroom. De overige slagroom tot yoghurtdikte kloppen. De gelatinemassa door de suiker/eierdooiermassa roeren. Vervolgens de gesmolten chocolade er doorheen roeren en als laatste de slagroom erdoor heen scheppen. Verdeel de crème over de cake en maak het af met framboosjes, kaarsjes of iets anders dat meer van toepassing is.





**ZIE HET
LEVEN ALS
EEN FEEST,
VIER ELKE
DAG ALSOF
HET DE
LAATSTE IS
GEWEEST!**



BELUGA LOVES BURGERS

Mijn burger, Beluga Burger, is niet zomaar een hamburger, maar een burger die van elke gelegenheid iets bijzonders maakt. Heerlijk om de grote trek te stillen, maar niet overdone of oversized. Hij doet het goed op elk feest. In z'n eigen doosje of 'ready to serve' met stokje en servetje.

(Voor ca. 6 Beluga burgers)

beluga hamburger

1 kilo vers rundergehakt (niet te mager)
15 gram zeezout
4 gram peper
2 gram vijfkruidenspecerijenpoeder (bij toko)
20 gram ketchup
1 snufje cayennepeper
1 ei
50 gram vers paneermeel

Een hamburger is op vele manieren te maken, dit hangt helemaal van je eigen mood en creativiteit af. Uiteindelijk smaakt hij het best al hij met de hand wordt gegeten.

Gehakt mengen met specerijen, ketchup en paneermeel. Schijven maken van 150-175 gram per stuk. Elke schijf 2 minuten om en om bakken. Daarna 4 minuten in de oven na garen op 175°C. Even tot zichzelf laten komen, daarna de burger opbouwen zoals hiernaast of naar eigen believen: Fris door de zure tomaatjes, augurken en lichtzure mayonaise. Extra hartig door licht uitgebakken bacon of zoetig door de licht gekarameliseerde uien, briochebrood en ijsbergsla. Ik hoef natuurlijk niet te vermelden dat er mayonaise en ketchup op moet!

Wil je hem een klein beetje Thais maken, doe dan lekker wat chilisaus door de mayonaise heen. Snij er verse mint en koriander doorheen, vervang de kropsla voor eventueel paksoi en taugé en maak deze aan met wat limoen en sesamolie.



BELUGA LOVES BUBBELS

Soms mag het bruisen, af en toe kan het bubbelen, maar altijd moet het knallen! (4 personen)

champagnecrème met kaviaar

4 dl champagne Perrier Jouët
2 dl suikerwater
5 dl slagroom
1 citroen voor sap
8 blaadjes gelatine
5 gram kaviaar (per persoon)

Verwarm de champagne Perrier Jouët lichtjes in een pannetje op het vuur. Laat de blaadjes gelatine erin oplossen. De gelatine/champagne massa mengen met de overige champagne en suikerwater. De slagroom tot yoghurt dikte kloppen. De gelatine/champagne massa koud roeren op ijs. Bij gelerende werking alles door elkaar roeren, inclusief het sap van de citroen. Verdeel de massa over de champagneglazen en zet deze een uurtje koud voordat ze opgediend kunnen worden. De kaviaar à la minute on top serveren. Maak het af met een leuk koekje of kruidje. Pas op dat je het glas niet uitlikt met je vingers!

Geniet eerst van de champagnecrème met kaviaar voordat je aan de dieballen begint.

BELUGA LOVES BOLLEN

Een hap in een oliebol, dat is het jaar afsluiten en het nieuwe jaar beginnen. Vier een jaar, een gelukkig Nieuwjaar! (ca. 15 stuks)

Pittige oliebolletjes

1 kilo tarwebloem	200 gram geweldige witte rozijnen
1 liter lichte kippenbouillon getrokken met 2 Spaanse pepers	1 puntje gesneden citroenblad
30 gram suiker	1 theelepel geraspte verse gember
80 gram gist	1 grote enkele kipfilet in blokjes ingesmeerd met
5 gram kaneel	1 eetlepel masala kruiden
1 limoen voor sap	10 gram zout
	2 eetlepels kokosrasp

Los de gist op in de bouillon, doe de bloem erbij en mix dit op de laagste stand. Voeg er zout, suiker, kaneel, limoensap, gember, een puntje gesneden citroenblad en rozijnen aan toe. Laat dit 45 min. rijzen in een grote kom. Bak ondertussen de kipfiletstukjes met het zout en de kokosrasp aan en laat deze afkoelen. Maak met een ijslepel mooie gelijke bollen deeg. Het kipbeslag geldt als garnituur, voeg net voor frituren een lepel kipbeslag toe aan de bol deeg en frituur dit a la minute gedurende 5 min op 190°C. Serveer de pittige oliebolletjes met een mix van sambal en ketchup.

Zo aten wij vroeger de oliebolletjes met oud en nieuw. Net even anders dan de vette, standaard oliebol. Een stukje jeugdsentiment voor mij: jong, onbezonnen en pittig het nieuwe jaar in.

CHECKLIST OUD & NIEUW THUIS MET VRIENDEN...

Zelf ben ik het liefst de helft van de avond buiten, ik ben een vuurwerk freak. Voor mij kan het niet hard, hoog en leuk genoeg zijn!

☐ Niet te laat opstaan, oudjaarsdag is een dag die beleefd moet worden ☐ Zorg dat je niet al je boodschappen nog moet doen op oudjaarsdag, zodat je na twaalf uur 's middags nog even ontspannen de stad in kunt om de laatste dingen te halen en vooral kunt genieten van de sfeer die op zo'n dag in de stad en winkels hangt ☐ Maak het jezelf niet te moeilijk, houd het eenvoudig en gezellig ☐ Doe 's middags alvast een drankje in de stad met vrienden en verheug je op de avond die voor je ligt. ☐ Denk aan fakkels en vuurkorven buiten en de open haard binnen, die moeten branden ☐ Zorg voor een frisse geur in huis, bij binnenkomst moet de vette lucht van oliebolletjes of andere etensgeuren je niet direct tegemoet komen ☐ Hang de jassen op een makkelijk te bereiken plaats zodat niemand om twaalf uur moet gaan lopen zoeken ☐ Zorg dat de gasten bij binnenkomst al een glas in hun handen krijgen, dat mogen best al 'bubbels' zijn. Denk ook aan een klein hapje, een lekkere kaasstengel of versgebakken chips ☐ Dresscode: het liefst niet te veel thema's, geen gala en niet te casual. Maar vooral: 'Feestelijk: Be yourself' ☐ Niet de hele avond gaan zitten met zijn allen, op een vaste plek. Gewoon wisselen, hangen en een dansje doen ☐ Zorg dat het vervoer naar huis voor je gasten geregeld is ☐ Géén TV aan, geen foute staatsloterij of conferences ☐ Zet champagne klaar en maak hem stipt om twaalf uur open, niet eerder en niet later, dat brengt ongeluk! ☐ Er is maar een plaat die je draait om twaalf uur: 'Brand new Day' van Michael Jackson en Diana Ross ☐ Ga om twaalf uur naar de dierbaarste persoon die aan je hart ligt of stuur hem/haar een bericht als hij/zij er niet bij is ☐ Laat een oud&nieuw nooit eindigen voor twee uur, ga liever door tot een uur of vier vijf en eindig de avond halfdronken, met oude oliebolletjes napratend...



A star IS born

27 oktober 2011, Mama Karin Linde Hovius zet een prachtige zoon op de wereld. Een kleine nieuwe wereldburger. Een Amsterdammer, 2860 gram en veel haar. Een dijk van een kerel, een nieuw leven is begonnen. Minimaal Euro 200.000 lichter, maar een keuze gemaakt uit liefde, recht vanuit het hart. Sid Wioldert van Wolde is geboren!



ZOUT... Is mannelijk. Kan te veel zijn. Is een vochttopwekker. Kan smaak totaal verzieken. **Geeft kleur aan je dag.** Kan een aanvulling zijn. **IS ABSOLUUT ONMISBAAR.** Moet een toegevoegde waarde blijven. **Mag niet overheersend zijn.** Kan een straf zijn. Staat niet gelijk aan een mooie dag. **IS NIET TE VERGELIJKEN MET ZON OF REGEN.** **Ontbreekt op geen enkele dag. Is niet eng.** Kun je vergelijken met een iets te streng iemand. **Lijkt op een degelijk persoon.** Doet denken aan een stevige handdruk. **Werkt uitstekend als oppepper.**

Één korreltje maakt het verschil...





Colofon

Concept: Sanne Tummers, Joyce Mulleners (*Tekst & Stijl*),
Annebeth Nies (*Obidesign*) en Hans van Wolde

Redactie: Sanne Tummers (*Tekst & Stijl*)

Fotografie: Harry Heuts

Vormgeving: Annebeth Nies (*Obidesign*)

Druk: Andi Druk

ISBN nr. G78532C