



ETEN VOOR JE ZIELTJE

Dit is voor de mensen die geen idee hebben wat *EtenmetNick* is en al helemaal geen idee hebben wie de fuck ik ben. Ik ben Nick Toet en ik houd van lekker vreten. En van lange, romantische strandwandelingen.

Twee jaar geleden begon ik met het maken van kookfilmpjes op YouTube. Elke week bereid ik daar heerlijk voedsel voor je zieltje. Houd jij van heerlijk vreten en vooral van recepten zonder gekut en poespas? Blijf dan lekker doorlezen. Pak mijn hand beet en ik help je erdoorheen.

En dan is dit voor de mensen die wél weten wat *EtenmetNick* is en wie ik ben. Dit boek is voor jullie allemaal. Een *EtenmetNick*-kookboek! Godverdomme, eindelijk, hoor ik je denken, alle recepturen van het *EtenmetNick*-kanaal gebundeld in een mooi, dik kookboek. Nou, niet helemaal. Ik bedoel, waarom makkelijk doen als het ook moeilijk kan? Dit boek is veel meer dan een samenvatting van de gerechten op mijn mooie kanaaltje, want ik heb jullie veel meer te vertellen. Ik wil graag met jullie delen hoe ik ben opgegroeid met eten.

In dit boek maken we een spirituele *EtenmetNick*-reis en we beginnen bij vroegâh! Wat at kleine Nicky voordat hij Nick werd? Wat stopte ik als dikke puber in m'n bekkie? Wat leerde ik op de koksschool en wat voor lekkers (en goors!) heb ik geleerd in de viszaak van mijn ouders? Wat at ik als student na een avondje zuipen? We gaan van Hollandse kibbeling naar de Indiase keuken en van slagroomsoesjes naar super turbo shoarma. En uiteraard komen mijn favoriete gerechten voorbij die ik voor *EtenmetNick* gemaakt heb. Allemaal netjes op papier, speciaal voor jullie.

Oftewel: al het heerlijks wat mij heeft gemaakt tot wie ik nu ben, een lekkere vreetzak. Bezig zijn met voedsel is superbelangrijk voor mij en het moet net dat plekje raken waarvan je zegt 'oh mijn god, ik heb nog nooit zo lekker gegeten'. Want dat is wat ik met *EtenmetNick* wil maken, elke keer weer: eten voor je zieltje!

Kusje van mij

LASAGNE

Als er lasagne gemaakt werd bij ons thuis was dat een speciaal momentje, want zo vaak vraten we het niet. Elke familie heeft een eigen versie van de wereldberoemde lasagne. Onze familie ook, alleen niemand weet meer wat erin gepleurd werd... maar dat maakt geen reet uit. Want dan maken we toch gewoon een nieuw familiereceptje. Wan laf. ♥ De vleessaus die je maakt voor deze lasagne is wat hem het allerlekkerst maakt. Gewoon even lekker de tijd nemen.

INGREDIËNTEN

Voor de lasagnesaus

3 winterpenen, in blokjes
3 stronken selderij, in blokjes
2 uien, fijngehakt
4 teentjes knoflook, fijngehakt
4 takjes tijm
800 g tomatenblokjes (blik)
250 ml rode wijn
500 g rundergehakt
10 blaadjes basilicum, grof gehakt

Voor de bechamelsaus

2 teentjes knoflook, grof gehakt
1 ui, fijngehakt
40 g + ½ el boter
4 laurierblaadjes
250 ml volle melk
250 ml kookroom
40 g wit patentbloem
½ tl gemalen nootmuskaat

Verder nodig

2 bolletjes mozzarella, in stukken
1 pak gedroogde lasagnebladen
50 g basilicum
150 g geraspte kaas

BENODIGDHEDEN

bolzeef
ovenschaal

1 Gooi de uien en knoflook in de pan met wat olie en bak deze een klein beetje totdat ze glazig zijn. Gooi de wortelen en selderij erbij en bak 2 minuten. Gooi er daarna de tijm bij. Flikker er nu de tomatenblokjes bij. Vul een leeg blikje voor de helft met water en gooi het water samen met de wijn in de pan.

2 Verkruiemel het rauwe gehakt over de saus. Ja, je leest het goed, gewoon rauw erdoorheen pleuren. Het gehakt kookt dan gaar en zo krijg je een mooie verdeling van het gehakt door de saus.

3 Nu kook je de saus op een heel laag vuur in, dit duurt 1½ à 2 uur, tot er een dikke saus ontstaat. Zorg dat de saus niet te dun is want dan pleurt de lasagne uit elkaar en dat moet je niet hebben. Is de saus genoeg ingekookt? Gooi er wat van de gesneden basilicum door. Klaar! Dit is de lasagnesaus.

Zie voor het vervolg van dit recept pagina 33



BROODJE BESCHUITSTUITAH [HAAGS BROODJE BAL]

Wil je in Den Haag een broodje bal met mayo bestellen? Bestel dan een beschuitstuitah met salluf! Mijn ouders hadden een viszaak en haalden hun vis altijd op de visafslag in Scheveningen. 's Ochtends om vijf uur moest ik mee in de auto om vis te halen. Als ontbijtje kreeg ik dan een koude chocomel en een broodje beschuitstuitah met salluf (Haags voor mayonaise) te vreten op de afslag. Hoe kleine jongetjes groot worden... Lekker man.

INGREDIËNTEN

Voor de bolletjes

500 g wit patentbloem
300 ml melk, lauwwarm
10 g instant gist
50 g boter, op kamertemperatuur
25 g witte basterdsuiker
10 g zout
1 ei, losgeklopt
3 el boter, gesmolten

Voor de ballen

1 ei
50 ml volle melk
1 tl verse nootmuskaat
zout en peper
600 g half-om-halfgehakt
½ bosje peterselie, fijngehakt
1 ui, geraspt
3 beschuiten, verkruimeld
250 g boter
1 el tomatenpuree
1 el mosterd
2 el ketjap
100 ml water

BENODIGDHEDEN

mixer
plasticfolie
bakpapier
rasp

1 Gooi alles voor de broodjes, behalve de boter en het ei, in een mixer en meng. Voeg in etappes de boter toe tot je een mooie en soepele bal krijgt. Verdeel het deeg in 8 stukken en rol er bolletjes van. Leg ze op een bakplaat bedekt met plasticfolie, vet even in met wat olie, en leg er nog een laag plasticfolie overheen. Laat de bolletjes op een warme plek 20 minuten rijzen.

2 Maak de bolletjes weer een beetje plat met de hand. Bol ze weer mooi op en pleur ze met voldoende afstand van elkaar op een bakplaat met bakpapier.

3 Zet de oven op 25 à 30 °C en laat het deeg, afgedekt met plasticfolie, in de oven nog ongeveer 80 minuten rijzen. Als het warm is in huis kan dit ook buiten de oven. Gerezen? Haal de plasticfolie eraf en smeer de bolletjes in met wat losgeklopt ei.

Zie voor het vervolg van dit recept pagina 46

DE SCHEVENINGSE VISBOERTJES

Toet! Dat zei iedereen vroeger altijd als ze tegen me zeiden dat ik iets op mijn neus had en het weg probeerden te halen. Want Toet is mijn achternaam en meer Schevenings kun je het bijna niet krijgen. Mijn ouders zijn allebei opgegroeid in een viskraam en hadden zelf ook een viszaak: De Scheveningse Visboertjes.

De Scheveningse Visboertjes begonnen niet in een traditionele winkel. Mijn ouders hadden een aanhanger met daarin een parasol en een haringschoonmaakstation. Het begon met venten langs de deuren. Dat betekent zoiets als aan huis verkopen.

We gingen de wijk in, gingen op een centrale plek staan en mijn oudere broer Kevin en ik renden als kleine jongens van deur naar deur om de bestellingen van de bewoners op te nemen. Daarna renden we terug naar de aanhanger om de bestelling klaar te maken, om vervolgens weer keihard terug te rennen om de ingepakte vis netjes bij de mensen aan de deur te brengen. Ik heb nooit meer zo'n goede conditie gehad als toen en onze zakken puilden uit van de footjes die we kregen.

Na twee jaar kregen mijn ouders een grotere verkoopwagen op een parkeerterrein bij winkelcentrum Leyenburg in Den Haag. En weer een paar jaar later kregen ze de mogelijkheid om een winkel te huren in het winkelcentrum zelf. Ik ben altijd trots geweest op de manier hoe ze hun zaak hebben weten op te bouwen. Van behoorlijk weinig naar een eigen winkel.

In die tijd heb ik haring leren schoonmaken en als ik ergens tegenwoordig een gloeiende teringhekel aan heb, dan is het wel aan haring schoonmaken. Zoals oorlogsveteranen af en toe last kunnen hebben van harde knallen en flitsen, heb ik dat met een visboer die ik een haring zie schoonmaken. Ik zie alle derrie en haringoogjes weer voorbijflitsen in m'n hoofd.

Voor de nieuweharingperiode, de tijd dat de nieuwe haring in Nederland arriveert, is mijn Vietnam. Ik had zo'n hekel aan haring schoonmaken dat ik soms weleens vijf haringen tegelijk pakte en ze kapotsneed en weggooide. Sorry nog daarvoor, lieve ouders.

En oh ja, ik heb er ook een lichte bochel aan overgehouden. Noem me Nickimodo. Maar kom je me ooit tegen op straat voor een gezellig gesprek? *Don't mention* de nieuwe haring!



GEBAKKEN LEKKERBEKKIES

Vroeger werden echte lekkerbekken gemaakt van kabeljauw en later ook van wijting. Doordat kabeljauw duurder werd, gingen de vissers en visverkopers op zoek naar een goedkopere vissoort. Ze kwamen uit bij heekfilet. Een prima visje voor lekkerbekjes, maar wil je de echte OG van de zee? Ga dan lekker voor een lekkerbekje gemaakt van kabeljauwfilet. Eet ze met een sausje uit dit hoofdstuk om weer helemaal mens te worden. Wel ietsje duurder, maar zoveel lekkerder. Je bent het waard.

INGREDIËNTEN

1 kg kabeljauwfilets
bierbeslag (zie p. 73)
frituurolie, voldoende om in
te frituren

BENODIGDHEDEN

frituurpan
schuimspaan
keukenpapier

1 Snijd de kabeljauwfilets over de lengte in 4 gelijke stukken.

2 Doop de kabeljauw licht in het bierbeslag. Sla overige beslag eraf.

3 Verhit de olie tot crematiestandje 175 °C. Laat de filets van je af in de hete olie glijden. Frituur de lekkerbekkies tot ze een mooi goudbruin korstje hebben. Haal ze met de schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Lekker(bek) man.



PITTIGE MAKREELSALADE

Favoriet bij bijna elke visboer: de pittige makreelsalade! Ik maak hem niet met gerookte makreel, maar met verse makreel die we even bakken met wat sambal, trassi en natuurlijk een rood pepertje om het lekker pittig te maken. Laat deze salade een avondje op smaak komen in de koelkast, hij is de volgende dag nog lekkerder.

INGREDIËNTEN

4 el zonnebloemolie
1 ui, fijngehakt
1 rode peper, fijngehakt
3 teentjes knoflook,
fijngehakt
1 tomaat, fijngehakt
½ tl trassi
3 tl sambal badjak
2 el tomatenpuree
1 tl suiker
150 ml water
6 verse makreelfilets
2 tl sambal oelek
zout en peper

1 Verhit 2 eetlepels zonnebloemolie in een pannetje en bak er de ui en de rode peper 2 minuten in. Gooi de knoflook, tomaat, trassi, sambal badjak, tomatenpuree en de suiker toe en bak nog 1 minuut. Pleur het water erbij en laat 10 minuten zachtjes inkoken.

2 Smeer de makreelfilets in met de sambal oelek en bestrooi met wat zout. Gooi een pan op het vuur en bak de makrelen in de rest van de zonnebloemolie 1½ à 2 minuten per zijde gaar. Neem uit de pan en laat afkoelen.

3 Pluk de makreel in fijne stukjes en roer de vis door de saus. Gaar nog 2 minuten. Neem van het vuur en laat het hele mengsel afkoelen.

4 Proef en breng eventueel verder op smaak met zout en peper. Pleur het overal op samen met wat komkommerzuur (zie p. 159). Lekker.



DE KOKSSCHOOL

Ik krijg vaak de vraag of ik een culinaire opleiding heb gevolgd en het antwoord is: jazeker!

Nadat ik klaar was met de middelbare school, zou ik eigenlijk samen met mijn broer naar het Grafisch Lyceum in Rotterdam gaan. Maar ik was als klein pikkie van zestien te bang om naar zo'n grote school te gaan. Ik had nog geen idee wat de fuck ik allemaal wilde doen met de rest van m'n leven.

Dus ging ik bij m'n pa in de zaak werken, als visboer. Het zou eigenlijk maar voor een jaartje zijn, maar dat werden er al snel twee. Ik kwam voor de keuze te staan of ik nog langer als junior visboer wilde werken, maar daar had ik eerlijk gezegd helemaal geen zin in. Mijn ouders lagen in een scheiding en geld was er niet, dus daar zat ik dan, een dikke puber van zestien met geen enkel idee van hoe de wereld werkt. Toen zei m'n moedertje ineens: Nick, moet je niet iets met koken gaan doen? Dat vind je toch leuk om te doen? En zo geschiedde. Ik ging naar de koksschool en mijn moedertje deed wat elke allerliefste moeder zou doen: mijn opleiding betalen.

Wat ik me van die school nog goed kan herinneren is het instructiekoken. Dan kom je dus om acht uur 's ochtends op school en ga je gelijk een driegangenmenu koken. Eerste gang: tomaten-crèmesoep. Tweede gang: klassieke asperges met hollandaisesaus. Derde gang: crème brûlée. En voor je het weet heb je dat om tien uur 's ochtends al achter de kiezen, want je moest natuurlijk wel alles proeven. Goed voor de lijn ook.

Als ik heel eerlijk ben, had ik het na een halfjaar al gezien op die school. Dit zou ik niet heel m'n leven gaan doen. Veel te hard werken. Maar omdat ik toen studiefinanciering kreeg, besloot ik om het toch af te maken, anders moest ik alles terugbetalen en er was geen geld. Achteraf ben ik heel blij dat ik het heb afgemaakt. Een hoop geleerd, een hoop gelachen, een hoop toffe mensen ontmoet, lekker eten in m'n muil gestopt en een hoop shit meegemaakt. Van kijken wat er gebeurde met een dozijn eieren in een magnetron tot personeelsuitjes waar snuivende chefs vragen of je nog een biertje lust.

Waar ik veel waarde aan hecht, is het enige koksme dat ik nog over heb van de oude messenset die mijn moedertje in die tijd voor mij kocht. Elke keer als ik dat mes zie, denk ik aan m'n moeder en hoe ze voor me heeft gezorgd. Oké, genoeg zoetsappigheid voor nu.

In dit hoofdstuk komen veel Franse klassieke gerechten voorbij waar iets meer techniek voor nodig is. Je zult ongetwijfeld veel kooktermen voorbij zien komen waarvan je denkt 'Nick, houd je bek'. Ik leg het je zo goed mogelijk uit. Want als ik het kan, kun jij het ook. En voor de leraren op de koksschool die dit allemaal lezen: sorry dat ik zo'n pleurisjoch was. Kusje erop.



COQ AU VIN

Haan (Coq) in (au) wijn (Vin). Vroeger werd voor dit gerecht oude, taaie haan gebruikt, die om toch nog enigszins eetbaar te zijn teringlang gemarineerd en gestoofd werd. Tegenwoordig gebruiken ze geen haan meer maar gewoon een lekker kippetje, dus dat gaan wij ook doen. Ook hier weer zo'n leuke oude Franse kooktechniek: beurre manié, een bindmiddel dat je achteraf in de saus gooit. Weer wat geleerd. Lekker man.

INGREDIËNTEN

4 kippendijen
4 drumsticks
350 ml lichte rode wijn
(bijvoorbeeld pinot noir)
250 ml kippenbouillon
60 ml cognac
10 takjes + ½ bosje tijm
1 laurierblaadje
3 el zonnebloemolie
150 g ontbijtspek,
in blokjes
1 ui, grof gehakt
2 winterpenen, grof gehakt
1 stengel selderij,
grof gehakt
5 teentjes knoflook,
fijngehakt
2 el tomatenpuree
250 g champignons,
in dunne plakken
250 g zilveruien, uitgelekt
2 el wit patentbloem
2 el boter, op
kamertemperatuur
zout en peper
½ bos peterselie,
grof gehakt

BENODIGDHEDEN
keukenpapier

1 Doe de kippendijen en de drumsticks in een grote bak en voeg de wijn, bouillon, cognac, 10 takjes tijm en het laurierblaadje toe. Masseer het allemaal even goed in. Geef een beetje love aan je eten, dan krijg je dat later ook weer terug. Laat dit afgedekt minimaal 5 uur (langer is nog beter) marineren in de koelkast. Haal de kip dan uit de marinade en dep droog. Bewaar de marinade.

2 Verhit 2 eetlepels zonnebloemolie in een pan op medium vuur en bak het ontbijtspek ongeveer 8 minuten tot de blokjes een beetje crispy zijn. Haal uit de pan en zet opzij. Bak in het achtergebleven bakvet de stukken kip rondom goudbruin. Haal alles uit de pan en houd apart.

3 Giet bijna alle olie uit de pan maar houd 2 eetlepels over. Bak de ui, peen en de selderij 7 à 8 minuten. Doe de knoflook erbij en laat 1 minuut meebakken. Flikker de tomatenpuree erbij en bak 2 minuten mee. Doe nu de marinade erbij en schraap alle smaken van de bodem.

4 Gooi de kippies in de pan en laat 30 minuten met het deksel op de pan zachtjes pruttelen. Gooi de laatste 10 minuten de zilveruitjes erbij.

5 Verhit intussen 1 eetlepel zonnebloemolie in een pan en bak de champignons 10 minuten gaar. Zet opzij.

6 Tijd voor de beurre manié: een mengsel dat ervoor zorgt dat de saus wat dikker wordt. Haal de kip uit de pan en zet opzij. Meng de bloem met de boter en gooi dit al roerende bij de saus. De saus wordt nu dikker.

7 Breng op smaak met zout en peper. Pleur de kip terug in de saus en gooi er het ontbijtspek, de champignons en de peterselie over.

CRÈME BRÛLÉE

Toen we dit gerecht op school moesten maken, waren we vooral erg benieuwd wat er met eieren zou gebeuren als je ze in een magnetron deed en die op volle toeren liet draaien. Na 30 seconden... Niets. Na een minuut... Nog niets. En ineens, bij de tweede minuut, knalden de eieren allemaal open en was de hele binnenkant van de magnetron bedekt onder een laag superhete eidooierlava. We hebben het deurtje van de magnetron nooit meer opengedaan. Technisch gezien is dit best een lastig gerecht, maar ik sleep je erdoorheen. Vertrouw me een beetje, we zijn al halverwege dit boek.

INGREDIËNTEN

2 vanillestokjes
250 ml melk
250 ml slagroom
100 g + extra kristalsuiker
12 eidooiers
2 el rietsuiker

BENODIGDHEDEN

4 ramekins (of andere
ovenbestendige bakjes)
ovenschaal
blender
crèmebrûléebrander

1 Halveer de vanillestokjes over de lengte en schraap het merg eruit. Verwarm in een pannetje op laag vuur de melk met de room, het merg en de vanillestokjes (laat het niet koken!).

2 Flikker de eidooiers in een bak en pleur 100 gram kristalsuiker erbij. Meng alles goed. Je hoeft het niet helemaal stijf op te kloppen, maar de suiker moet wel helemaal opgelost zijn.

3 Haal de vanillestokjes uit de warme melk. Voeg beetje bij beetje en al roerende de melk toe aan de eieren. Laat het mengsel 15 minuten rusten.

4 Verwarm de oven voor op 120 °C. Schenk de crème brûlée in de ramekins. Zet de bakjes in een ovenschaal en vul de ovenschaal voor de helft met kokend water. Pleur de ovenschaal in de oven en laat 50 à 60 minuten garen. Neem uit de oven en laat afkoelen. Koel? Laat dan nog 1 uur opstijven in de koelkast.

5 Gooi 2 eetlepels kristalsuiker en de rietsuiker in een blender en blend het helemaal fijn. Dit zorgt ervoor dat de suiker tantoe goed smelt als je het straks over de crème brûlée gooit en in de fik zet.

6 Haal de brûléetjes uit de koelkast, strooi er wat gemalen suiker over en karamelliseer de suiker met het brandertje. Klaar voor je maagje.



STUDENTENTJD

Na twee jaar keihard werken op de koksschool had ik mijn diploma gehaald. Ik was nog wel begonnen aan mijn derde jaar als zelfstandig werkend kok, maar daar had ik toch geen zin in dus ik dacht fuck die shit, I'm out. Tijd om een andere richting op te gaan. Ik ging voor een audiovisuele opleiding op het Grafisch Lyceum in Rotterdam en holy shit, wat ben ik blij dat ik dat gedaan heb. Lekker een camera in de klauwen en filmpjes in elkaar flansen. Teringvet.

Maar goed, we zijn hier niet om te lullen over hoe geweldig die opleiding was. Wel wil ik vertellen wat ik vrat tijdens mijn studententijd, toen ik voor het eerst op mezelf ging wonen. Ik had toen geen tijd om te koken want ik was te druk met 'studeren' en zuipen. En als ik de zoveelste keer was vergeten om boodschappen te doen (lees: gewoon te lui was), bestelde ik eten bij mensen die dat gewoon lekker voor je maken. Bij de toko, shoarmaboer, snackbar, loempiakraam... Noem ze maar op, ik ben er allemaal geweest.

Het eten dat ik wél maakte was niet om aan te zien. Instant noodles met een zakje soepgroenten, gekookte pasta met ketchup en geraspte kaas, vier à vijf tosti's naar binnen knallen als avondeten. Lekker man.

Om nog maar te zwijgen over de avonden dat ik uitging. Man, man, man... wat was ik vaak dronken. Ik kon ook niet normaal zuipen. Waar mensen één biertje per kwartier dronken,

had ik er al vier achter m'n kiezen zitten. En als ik dan gezopen had, hoorde daar natuurlijk voedsel voor je beschonken zieltje bij. Shoarma, pizza, patat, frikandellen, spareribs... Ik heb alles achterovergedrukt en het liefst ook allemaal tegelijk. Moet je eens proberen, een frikandel op je spareribpizza.

Elke keer als ik lam was, was het eten dat ik op dat moment at het lekkerste wat ik ooit gegeten had. Of het nou ging om die drie stukken pizza die ik in m'n holle kies douwde of die keer dat ik een complete rijsttafel soldaat maakte, ik voelde me achteraf weer helemaal mens. Tot ik 's ochtends wakker werd met de ergste kater van m'n leven en meurde naar een fles knoflooksaus die over de datum was.

Dit hoofdstuk is een ode aan alle heerlijkheden die ik als dronken droppie en ijverige student gegeten heb. Deze gerechten hebben mij in leven gehouden tijdens m'n studententijd. Dank jullie wel.



SUPER TURBO SHOARMA

Mijn favoriete tent, waar ik aan het einde van een avond vaak kwam, is toch wel Eetcafé El Basha, vlak bij de Grote Markt. Lam binnenkomen, zitten op je reet, hopen dat alles stopt met draaien en gewoon nog een biertje en shoarma bestellen. ‘Mag ik een super turbo shoarma met extra knoflook en uiensaus?’ Nog geen tien minuten later was-ie daar dan: de koning van de nacht, gemaakt van dampend vers gesneden lamsvlees met gesmolten kaas, verdeeld over twee pitabroodjes en zoveel saus als je maar wilde. Eten voor je dronken zieltje. Ik heb nog steeds te doen met alle mensen die mij een Super Turbo Shoarma hebben zien wegproppen, dat zag er waarschijnlijk uit als een doodge horrorfilm.

INGREDIËNTEN

Voor de marinade

400 g Turkse yoghurt
1 ui, geraspt
6 teentjes knoflook, fijngehakt
1 tl zout
1 tl kaneelpoeder
1 tl kerriepoeder
1 tl komijnpoeder
1 tl korianderpoeder
3 tl paprikapoeder
2 tl Korean pepper flakes

5 el hatsas (zie p. 13)
600 g lamsnek, in dunne lappen
600 g lamsbout, in dunne lappen

Voor de broodjes

350 g bloem (extra bloem als het deeg te nat is)
15 g instant gist
2 el suiker
1 tl zout
100 ml lauw water
150 ml lauw melk
2 el + extra olijfolie

Verder nodig

½ krop ijsbergsla
1 rode ui, in dunne ringen
2 tomaten, in blokjes
½ komkommer, in blokjes
paar plakken jonge kaas om te smelten over de shoarma
knoflooksaus (zie p. 65)

BENODIGDHEDEN

rotisserie-spit (optioneel)
kernthermometer (optioneel)
schone theedoek of plasticfolie

1 Meng voor de marinade de Turkse yoghurt, ui, knoflook, het zout, alle specerijen en de hatsas in een grote bak. Gooi de stukken lamsnek en lamsbout erin en meng tot het vlees volledig bedekt is met de marinade. Laat afgedekt minimaal 2 uur, hoe langer hoe beter, marineren in de koelkast.

Zie voor het vervolg van dit recept pagina 143



NICKY'S BOURBON FRIED CHICKEN STRIPS

Van alle fastfoodrestaurants was ik in mijn studententijd toch wel de grootste fan van Kentucky Fried Chicken. Ik weet nog steeds niet wat die geheime kruidenmix is die ze overal doorheen flikkeren, maar dat maakt ook niet uit. Belangrijk bij dit gerecht is dat je je kip goed laat marineren in de brine. Dit zorgt ervoor dat de gefrituurde kip lekker sappig en mals blijft. Laat de kip minimaal een nacht marineren. Dit is de *EtenmetNick*-versie van Kentucky Fried Chicken. Vingerlikkend goed.

INGREDIËNTEN

Voor de brine

6 kipfilets, in grote repen
600 ml karnemelk
1 tl zout
1 tl zwarte peper uit de molen
1 tl gerookte paprikapoeder
4 el hatsas (zie p. 13)

Voor de bourbon maple syrup

4 el boter
250 ml maple syrup
50 ml bourbon
1 tl Korean pepper flakes

Voor het paneermengsel

250 g maïsmeel
400 g bloem
2 tl gerookte paprikapoeder
2 tl Korean pepper flakes
2 tl zout
1 tl zwarte peper uit de molen

Verder nodig

frituurolie, voldoende om in te frituren

BENODIGDHEDEN

frituurpan
schuimspaan
keukenpapier

1 Pleur de kip met alle ingrediënten voor de brine in een bak. Meng en masseer de kip met een beetje liefde. Dek af en laat 1 nacht chillen in de koelkast.

2 Gooi alle ingrediënten voor de bourbon maple syrup in een steelpan en laat 5 minuten zachtjes koken. Neem van het vuur en laat afkoelen. Klaar ben je.

3 Gooi alle ingrediënten voor het paneermengsel in een bak en meng alles door elkaar.

4 Verhit de olie tot 175 °C. Neem de kip uit het vocht, laat uitlekken en bewaar de brine. Gooi de kip eerst in de bloem, dan in de brine en dan weer terug in de bloem. Flikker de kip in porties in de olie en frituur in 5 à 6 minuten goudbruin en krokant. Haal met de schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.

5 Bam! Fried chicken klaar! Gooi er bourbon maple syrup op en geniet lekker.



ETENMETNICK

Na vier jaar Grafisch Lyceum en een diploma op zak kwam ik terecht bij misschien wel het bekendste videoplatform van Nederland (na YouTube natuurlijk): *Dumpert*. Daar kwam ik René van Leeuwen (aka Gingerlion) en Matthijs van den Beukel (aka Johnny Quid) tegen en we besloten om samen eigen content te gaan maken. Dat was de dag dat *DumpertTV* werd geboren.

We maakten *DumpertReeten*, *Dumpert Filmt je Werkplek* en *Dumpert Nazorgjes*, over het verhaal achter virale filmpjes, om maar wat programma's te noemen. We hebben in deze tijd samen een hoop toffe shit meegemaakt. Van tripjes naar Oostenrijk, waar we gingen skiën terwijl we er geen reet van konden, tot aan meelopen met de ME in Rotterdam toen er rellen waren nadat Feyenoord weer eens een keer had verloren. Keihard gelachen en gehuild met deze mooie mannen.

Toen we gingen brainstormen over wat voor toffe programma's we nog meer konden maken, kwamen we op het idee om een *Dumpert*-kookshow te maken genaamd *DumpertEten*: koken met bekende mensen of mensen die hielden van *Dumpert*. We planden een pilot-aflevering in en ik dacht dat ik alleen hoefde te filmen tot René opeens zei: 'Hey Nick, jij hebt toch de koksschool gedaan? Ik vind dat jij het moet gaan presenteren man.' Een paar dagen later stond ik in de keuken van z'n broer de boel aan elkaar te lullen en te koken alsof ik wist wat ik deed. Dat smaakte naar meer.

We hebben tien afleveringen opgenomen met allemaal bekende gasten, van Henry van Loon tot DJ Paul Elstak en alles ertussenin. Fucking vet. Toen ze alle tien uitgezonden waren, deden we het met *DumpertEten* wat rustiger aan en namen we niet zoveel meer op. Ik besloot toen om het zelf te gaan doen in mijn afgeragde keukentje op mijn Haagse manier, want oprechte kookshows in Nederland waren er naar mijn idee niet. Alles vond ik wat netjes, misschien wel een beetje truttig, te gepolijst en nep (behalve Eurokok Martin, R.I.P.).

Ik miste een kookshow die ongepolijst en echt was. Koken zoals jij dat thuis ook doet. Dat zag je niet bij de kookshows in Nederland. Zo begon het idee voor *EtenmetNick*. Ik begon eerst met een telefoon op te nemen via Instagram. Ik postte twintig *stories* over hoe je loempia's maakt. Ik kocht een goedkope kucamera met een klotemicrofoon, maakte een YouTube-kanaal aan, liet een logo maken en toen was daar ineens *EtenmetNick*, waar alles wat ik hiervoor heb gedaan samenkomt. De rest is geschiedenis.



MEEST FLUFFY AMERICAN PANCAKES

Het gerecht waar het allemaal mee begon. De allereerste upload van *EtenmetNick*, die zelfs nog in VVS (Vertical Video Syndrome) op het kanaal staat. Als je eens een keer niet van die saaie platte Hollandse pannenkoeken wilt maken, maak dan deze fluffy wolkjes voor je tongetje.

Pleur er maple syrup en wat blueberries over en geniet er maar lekker van.

INGREDIËNTEN

Voor het beslag

200 g bloem
2 el suiker
½ tl baksoda
½ tl bakpoeder
½ tl zout
2 eieren
1 el boter, gesmolten
200 ml karnemelk
½ el suiker

Verder nodig

boter, om in te bakken
stroop, om te serveren
maple syrup, om te serveren
blauwe bessen, om te serveren

BENODIGDHEDEN

bolzeef
hand- of standmixer

1 Zeef de bloem boven een grote bak en doe 1½ eetlepel suiker, bak-soda, bakpoeder en het zout in dezelfde bak.

2 Splits de eieren; doe de eidooiers in een aparte bak en de eiwitten ook. Klop de eiwitten in 3 minuten schuimig en roer de karnemelk erdoor.

3 Klop de eidooiers met ½ eetlepel suiker tot een licht en bleek mengsel. Gooi de gesmolten boter erbij. Zorg dat de boter niet te heet is, anders krijg je roerei.

4 Meng het eidooiermengsel met het eiwitmengsel en spatel door elkaar.

5 Gooi de droge zoi bij de natte zoi en meng goed. Spatel de bloem door het ei heen en laat het beslag 10 minuten rusten in de koelkast.

6 Smelt wat boter in een koekenpan. Neem een grote lepel van het beslag en maak 3 hoopjes in de pan. Wacht tot er een paar bubbel-tjes verschijnen en flip ze dan om. Wacht nog 3 minuten totdat de andere kant gebakken is. BAM! Pannenkoeken klaar.

7 Gooi er wat stroop, maple syrup, blauwe bessen of wat de fuck jij lekker vindt op.





4 PERSONEN • 2 UUR (+ 1 UUR WACHTTIJD)

BUTTER CHICKEN

Twee van mijn favoriete woorden in één gerechtje. Boter en kip. De eerste keer dat ik een Indiase curry bestelde was het een bak vol boterkip. Zoete, kruidige en boterige saus met langzaam gegaarde kip erin. Mind = blown. Dip hier een fluffy naantje in en je hebt het gevoel dat je klaarkomt. Orgastronomie.

INGREDIËNTEN

Voor de kip

- 700 g kippendijen, in middelgrote blokjes
- 125 g yoghurt
- 2 teentjes knoflook, fijngenhakt
- 3 cm gember, geschild en geraspt
- 1 tl zout
- 2 tl garam masala
- 1 tl kurkumapoeder
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl Korean pepper flakes
- 2 el zonnebloemolie

Voor de saus

- 2 el boter
- 2 el zonnebloemolie
- 2 uien, fijngenhakt
- 4 teentjes knoflook, grof gehakt
- 3 cm gember, schoongemaakt en grof gehakt
- 2 rode pepers, grof gehakt
- 1½ komijnpoeder
- 1½ chilipoeder
- 1½ tl garam masala
- 1 tl korianderpoeder
- 2 tl kurkumapoeder
- 400 ml passata (dikke tomatensaus)

- 300 ml water
- 1½ tl zout
- 300 ml slagroom
- 2 tl suiker
- 1 tl fenegriekzaadjes
- 100 g boter, in blokjes

Verder nodig

- ½ bosje koriander, grof gehakt naan (zie p. 166), om te serveren

BENODIGDHEDEN

- rasp
- blender

1 Gooi de kip met de yoghurt, knoflook, gember, het zout en de specerijen in een bak en geef het een kleine massage. Laat minimaal 30 minuten tot 1 uur marineren in de koelkast.

2 Gooi een pan op het vuur met de zonnebloemolie en bak de kip tot-ie een kleurtje heeft, het vlees hoeft nog niet gaar te zijn. Haal de kip uit de pan, doe in een bak en laat afkoelen.

3 Verhit voor de saus de boter en de zonnebloemolie in dezelfde pan waar je de kip in hebt gebakken en zweet er de uien in aan. Doe de knoflook, gember en de rode pepers erbij en bak 1 minuut. Pleur alle gemalen specerijen er-

bij en bak 2 minuten mee. Voeg de passata, het water en het zout toe en laat op laag vuur en zonder het deksel erop 20 minuten pruttelen.

4 Gooi alles in de blender en blender de hele teringzooi tot een zijdezachte saus. Doe terug in de pan en laat op laag vuur 45 à 60 minuten inkoken. Gooi de kip er de laatste 10 minuten bij en stoof verder gaar.

5 Gooi de slagroom, suiker en de fenegriekzaadjes bij het mengsel en roer de boter er in porties door. Juiste dikte? Klaar!

6 Gooi de koriander erop en serveer met naan.