



Familierecepten

Je kent het wel: je eet een voortreffelijke hazelnoottaart of hutspot en dat blijkt dan een familierecept te zijn. Nu is zo'n gerecht bijzonder, en vooral lekker, maar de verhalen erachter zijn vaak nog mooier. Vier gesprekken aan de keukentafel over 'geheime' familierecepten, die voor Hollands Glorie één keer uit het schriftje overgeschreven mochten worden.

Tekst Louël de Jong Fotografie Wout Jan Balhuizen



Anneke van Snippenberg is getrouwd met Erik, samen hebben ze drie puberdochters. Koken is een liefhebberij waar veel aandacht aan wordt besteed. Zo kan het gebeuren dat op een doordeweekse dag een ovenschotel van Yvette van Boven op tafel staat. Of er is worteltaart van Bill Granger bij de thee. Toch, een van de favorieten in huize Van Snippenberg is de haas van oma Truike. Anneke: ‘Truikes vader was huisarts in Nijmegen. In het wildseizoen kreeg hij nogal eens een geschoten haas van een patiënt, dus die moest dan de pan in. Zo heeft Truikes moeder destijds dit recept bedacht. Zij was afgestudeerd voedingsdeskundige en docent koken en had in Londen al kennisgemaakt met Engelse kersttradities. Ze kookte werelds: *canard à l'orange*, vis uit de oven, reerug, gevulde gans, rosbief *à la jardinière*.



Bourgondisch feest

Een bourgondisch feest was het daar in de keuken. Ook Truike, mijn schoonmoeder, overlaadt ons met eten. Soep, taart, cake, er is altijd van alles, en dan krijgen we ook nog iets in een bakje of folietje mee naar huis. Ze is ontzettend zorgzaam en heeft daarom niet echt de rust om zelf mee te eten van de haas die we traditiegetrouw bij haar eten met kerst. Tot een aantal jaar geleden verzorgde zij het complete diner, zelfs helpen met afruimen mocht niet. Door de jaren heen werd die kersttafel

ook nog eens steeds langer door alle verkeringsen die de kleinkinderen meenamen. Want kerst bij oma, daar ben je bij. Dat is geen verplichting. Spelletjes worden gespeeld, sneeuwballen gegooid, het is oergezellig. Truike is nu 84, nog steeds fit, maar tegenwoordig verdelen we de taken. Ik oefen nog op de haas, maar heb hem nog niet helemaal in de vingers, die van Truike is malser. Misschien maakt haar gasoven het verschil... Ingewikkeld is het recept niet, er gaat rode wijn in de pan, wildfond,

laurier, jeneverbes en dan vier uur laten sudderen. Ik associeer deze geur met de donkere decembermaand, familie, vrienden en de Top 2000 op de radio. Grappig, de meiden kwamen zonet één voor één naar beneden, verbaasd: geen kerst en toch ruikt het zo heerlijk naar oma. Ik hoop dat zij het recept overnemen. Dan komt opa Erik de haas brengen, want hij heeft bijna zijn jachtakte.’ 🍷

Haas van oma Truike

INGREDIËNTEN

- hazenbout of hazenrug
- roomboter
- handje jeneverbessen
- 1 ui, in stukken gesneden
- 1 laurierblaadje
- peper en zout
- rode wijn
- wildfond
- bij iedere portie een hapje geleij/jam (bessen, bramen of bosvruchten)

NB Neem hazenbouten (het liefst van de biologische slager) voor het aantal personen

dat mee-eet. Bouten zijn lekkerder en moeten langer garen dan hazenrug. Hazenrug wordt sneller droog.

BEREIDING

Fruit de ui in de roomboter en braad vervolgens de bouten per kleine hoeveelheden aan, bijvoorbeeld 4 in een grote braadpan. Blus af met een ruime hoeveelheid wijn. Voeg de laurier, gekneusde jeneverbessen, wildfond en geleij erbij en breng op smaak met peper en zout. Zet de pan met het deksel erop in de oven op 100 °C, dan is het in de pan 95 °C; het vlees mag niet koken, dan wordt het taai.

Laat niets boven het nat uitkomen, dek het desnoods af met een vet boterpapierje. Laat het vlees ca. 4 uur in de oven garen (hazenrug iets minder). Je kunt altijd even voelen of het vlees zacht is en niet 'wreed' aanvoelt, zoals mijn schoonmoeder het noemt. Haal het vlees van de botten, zeef de saus, laat hem eventueel nog wat inkoken en giet hem dan over het vlees. Je kunt de haas goed van tevoren bereiden, een dag later is 'ie zelfs nog lekkerder. Warm hem voor gebruik weer even goed door in een oven op 100 °C (denk aan het deksel!). Serveer ouderwets met spruitjes, puree en stooftjeetjes.

In de lunchroom van Sanne Vermeulen in Amersfoort staan koffie, taartjes, sapjes, quiches en broodjes op de kaart. Alles vers klaargemaakt. Maar, hoe lekker en gevarieerd ook, het begon allemaal met de appeltaart van haar moeder Marian. Een klassieker die nog elke ochtend uit de oven komt.

Sanne: 'Ik startte mijn zaak vijf jaar geleden zonder concrete plannen. Nou ja, het moest een plek zijn waar iedereen zich thuis voelt: opa en oma, scholieren, mensen met kleine kinderen. Over personeel of een menukaart had ik niet nagedacht. Het is grappig eigenlijk, vroeger verzamelde ik al menukaartjes en knipte ik lekkere recepten uit tijdschriften, maar soms vallen puzzelstukjes pas later op z'n plek. Mijn moeder stelde voor in het begin te helpen en zo kwam haar appeltaart als eerste op de kaart. Sowieso wilde ik dat hoor, het is een simpele, goeie taart die ze altijd bakte op verjaardagen. Ik heb daar fijne herinneringen aan. Er zitten geen rozijnen in overigens, en dat komt goed uit, want bijna iedereen lust appeltaart maar lang niet iedereen houdt van rozijnen. "Hij smaakt naar thuis", hoor ik weleens, en:



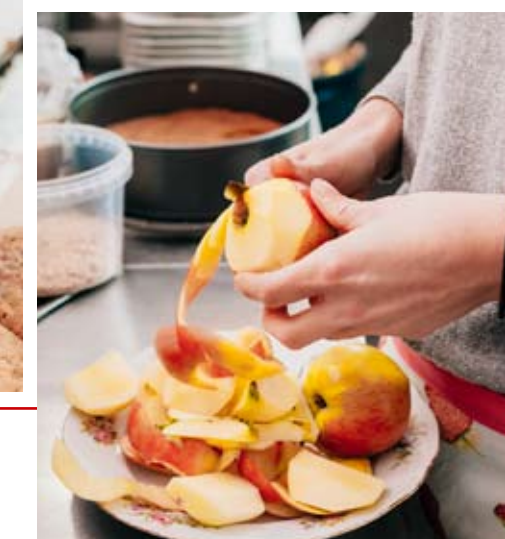
Gevoel van thuis

"Hij is net zo lekker als die van mijn oma." Niet om de uitspraken te ontcrachten, maar ik weet zeker dat alles klopte voor die personen op dat moment: de muziek, de gezelligheid in de zaak, een vriendelijke bediening. Begrijp je? Er was een soort geborgenheid, een gevoel van thuis. Daarom ook heb ik het recept groot op de zijgevel laten zetten. Vele taarten volgden, en bij de start van 2016 heb ik mij zelfs voorgenomen elke dag een nieuwe te proberen. Heel leuk, via Facebook krijg ik nu allerlei baktips waar

ook weer familie recepten tussen zitten. Ik ben nooit bang geweest dat dingen mislukken. Dat is een pre. Ik begin gewoon en zie waar het heen gaat. In mijn leven gaat dat precies zo. Het lijkt me vreselijk om als tachtigjarige terug te kijken en te denken: hoe zou het zijn geweest om een tijdje in Canada te wonen? Hoe zou het zijn geweest als ik een eigen lunchroom had gehad? Mislukken is niet slecht. Je leert en groeit ervan. Wel realiseer ik me dat dat makkelijker kan zonder man en kinderen

en met een huurhuisje, zoals in mijn geval. Toch: ik probeer liever iets dan dat ik het onder een vergrootglas leg. Mijn ouders hebben mijn broers en mij altijd gestimuleerd iets te doen waar we blij van worden. En zie ik het soms niet meer helder door alle drukte – inmiddels heb ik er een tweede zaak bij, een saladebar – dan helpt mijn vader me de dingen kalm op een rijtje te zetten. En bakt mijn moeder de appeltaarten weer.' 🍏

www.broodenzoets.nl



Moeders appeltaart

INGREDIËNTEN

- 8 goudrenetten
- 300 g bloem
- 200 g roomboter
- 200 g rietsuiker
- 2 el kaneel
- 1 ei
- 1 eigeel
- snufje zout

BEREIDING

Schil de appels en snijd ze in blokjes. Strooi hier de kaneel en 50 g rietsuiker over. Meng de bloem met de roomboter, de overige rietsuiker, ei en zout. Leg 1/4 van het deeg apart voor de afwerking. Rol het deeg uit en bekleed hiermee een ingevette springvorm. Doe de appels in de beklede springvorm.

Maak van het overgebleven deeg lintjes en leg deze in ruitjesvorm op de taart. Klop eigeel los en bestrijk hiermee de taart. Bak de appeltaart 1 uur in de oven op 180 °C.

Vergeet de slagroom niet!


De opa en oma van Marianne van den Brink groeiden op in Nederlands-Indië. De tropische sfeer van toen is altijd voelbaar gebleven in oma's huis in Bussum. Marianne erfde de liefde voor koken en het 'rommelen in de keuken' van haar oma. Net als haar eigenheid. Toch verandert ze niets aan de gadogado, inmiddels het favoriete 'buiten eten'-familie-recept van haar gezin. Marianne: 'Mijn "oma Bussum" woonde in een groot Pippi Langkoushuis. Ze was ook een soort Pippi: altijd op blote voeten, rebels, hulpvaardig en energiek. Op 93-jarige leeftijd hinkelde ze nog met mijn dochters op de stoep. Inmiddels is ze 102 en woont ze in een verzorgingshuis. Ga ik bij haar op bezoek, dan rijd ik eerst langs de toko voor lempers: rolletjes kleefrijst met een pasteivulling van kippenvlees. Daar geniet ze enorm van. Ze kookte zelf altijd heerlijk, en úitgesproken. Precies zoals zij is. De lekkerste nasi en bami goreng aten we bij haar, en saté, die buiten boven een vuurtje geroosterd moest worden – óók in de winter. Ze groeide op in Nederlands-Indië, in een gezin met 'kokies' en



Uitgesproken smaken

'baboes' (kindermeisjes). Uit die periode stamt dit familie-recept, eigenlijk is het dus afkomstig van een lokale kokkin. Toen mijn oma trouwde met mijn opa en zelf acht kinderen kreeg, onder wie mijn moeder, maakte zij op haar beurt dit gerecht. In de oorlog werden ze gevangengezet in een Japenkamp, net als vele Nederlanders. Dat is een zware tijd geweest. Misschien is het hierdoor dat zij later – inmiddels wonend in 't Gooi, kinderen uit huis, mijn opa overleden – er af en toe alleen op uittrok. Dan

doorkruiste ze in haar Volkswagen Kever heel Europa. Ik denk dat ze dan even op zichzelf wilde zijn, want in haar huis waren altijd mensen. Ze had een groot hart, ik herinner me dat er altijd wel een logee bij haar was; iemand die tijdelijk onderdak nodig had kon op haar rekenen, ongeacht afkomst of nationaliteit. Gadogado is natuurlijk een bekend recept, het bijzondere aan deze familie-variant is de verfijning ervan. Zo wordt er emping melinjo overheen gestrooid, kroepoek van noten in plaats van

garnalen – omdat het een vegetarisch recept is. En lontong (koude kleefrijst) in blokjes erbij. Mijn moeder maakt dit niet zo vaak, zij houdt meer van zachte smaken. Zelf ben ik hier dol op. Ik experimenteer graag in de keuken, maar deze gadogado maak ik precies zoals oma Bussum ooit heeft opgeschreven in het kookschrijf voor mijn huwelijk. Mijn gezin smult ervan, het liefst op heel warme zomerdagen.' 



BEREIDING

Kook de jonge groenten net beetgaar en schik ze op een schaal of borden samen met plakjes komkommer. Kook de lontong zachtjes in ruim water, keer het zakje regelmatig in de pan tot het helemaal gevuld is met de rijst. Laat afkoelen en koud worden in de koelkast, snijd in blokjes en leg in het midden van de schaal of borden. Oma diende vaak twee pindasauzen op, een hete en een milde. Voor mijn variant (de mildere): fruit kort knoflook, trassi, sambal oelek of badjak in olie en bak eventueel op het laatst wat bruine basterdsuiker en geraspte verse gember mee. Voeg vervolgens pinda-kaas met of zonder nootjes toe, samen met warm water of melk. Verwarm de saus en maak hem naar smaak af met wat ketjap manis en citroensap. Volg je eigen smaak; telkens proeven is oma's advies! Dien de saus op in een mooie kom. Verdeel de hardgekookte eieren in plakjes of partjes over de schaal of borden, verkruimel de kriepiek en strooi die over het gerecht. Serveer eventueel seroendeng, gebakken uitjes en kroepoek apart in schaal-tjes.

PS Oma's advies met betrekking tot koken was altijd: pas een recept aan naar eigen smaak en vraag in een toko vooral om advies.

Gadogado van oma Bussum

INGREDIËNTEN

(afhankelijk van het aantal personen)

- jonge groenten (peultjes, fijngesneden kool of roosjes bloemkool, taugé, paksoi)
- komkommer
- lontong (te koop in zakjes bij de toko)
- pindakaas, met of zonder nootjes
- sambal oelek
- trassi
- azijn of citroensap
- knoflook
- bruine basterdsuiker
- geraspte verse gember
- ketjap manis
- melk
- hardgekookte eieren
- kriepiek (gemaakt van noten)
- naar wens: seroendeng, gebakken uitjes en kroepoek

Sanderien de Jong komt uit een familie van reizigers en eetliefhebbers. Met een schriftje vol familierecepten was het nog moeilijk kiezen, maar het toetje Engeltje Pie is zó lekker – alsof een engeltje op je tong piest. Regelmatig wordt het bereid met een van de drie kinderen, waarbij herinneringen aan oma Liesbeth of Milja, Sanderiens moeder, altijd weer even om de hoek kijken. Sanderien: ‘Er gaat bij ons best veel geld op aan eten. Een visje van de markt, verse noten, fruit van het seizoen. Dat is wel een familieding. Mijn moeder Milja maakte ook altijd iets speciaals van het eten, ook als we een onverwachte gast hadden. Ze kon goed improviseren en kookte best internationaal. Haar vader, mijn opa, reisde als schrijver – A. den Doolaard – veel door de Balkan, met name het toenmalige Joegoslavië, en nam nieuwe smaken mee naar huis. Als kinderen aten zij en haar zusje dus al exotische gerechten waarvan hun klasgenootjes op de Veluwe nog nooit gehoord hadden. Zo werd onder andere “Joegosla”, van gegrilde paprika’s en courgettes, later een vast recept in ons gezin. Dankzij Milja’s kookkunsten heb



DE ARCHIEFKOK

Historicus Maartje van de Kamp studeert archiefwetenschappen, werkt ondertussen bij het Nationaal Archief en staat in haar vrije tijd graag in de keuken. Om te weten wat onze voorouders in de 17de, 18de en 19de eeuw aten én om hun gekoesterde recepten te redden van de vergetelheid, brengt ze de smaken uit het archief weer tot leven op haar blog www.archiefkok.nl. Van babbelaars van oma Van der Linde tot gemberbier voor een huisgezin. Met bij elk recept een vermakelijk verhaaltje over de ingrediënten en de betreffende personen.

Alsof een engeltje...

ik meer familierecepten, ook van mijn vaders kant, zoals lamsbout, groentesoep, kerstbrood en een heerlijke hazelnoottaart die ik op z'n minst elke maand bak. Toch, het eerste waaraan ik denk is het toetje van oma Liesbeth, “Engeltje Pie”: alsof een engeltje op je tong piest. Maar oma Liesbeth was een keurige Haagse dame, dus die bewoording was te ondeugend, en bovendien te lang, dus verzoonde zij de naam Engeltje Pie. Met geraspte appel, citroenrasp, kaneel en rozijnen en vanillevla en yoghurt

erover is het simpel eigenlijk – zeker als je het vergelijkt met alle toetjes die je tegenwoordig kunt kopen. Maar iedereen, jong en oud, vindt het lekker. Ook heb ik goede herinneringen bij dit recept, want al jong hielp ik mee het te bereiden. Appeltje rasp en van een figuurtje maken met de laatste rozijntjes. Want dat hoort: bovenop de yoghurt, als laatste, een hartje, gezichtje of ander vormpje van rozijnen. Toen ik op kamers ging kreeg ik van Milja een kookschriftje met alle recepten van thuis, opgeschreven in haar

mooie handschrift. Ik ben er blij mee, want keukentips vragen kan niet meer. Zes jaar geleden is ze overleden. Als eerste bij de toetjes staat Engeltje Pie. Nu helpen mijn kinderen het te maken en denk ik ondertussen weleens terug aan de tijd dat ik op een krukje naast mijn moeder bij het aanrecht stond. ☺

Engeltje Pie van oma Liesbeth

INGREDIËNTEN
(voor 4 à 5 personen)

- 1 of 2 appels
- handje rozijnen
- 1 citroen
- wat kaneel en suiker
- 1/2 l vanillevla
- 1/2 l yoghurt

BEREIDING

Rasp de appel grof en doe in een kom. Roer het grootste deel van de rozijnen, de kaneel en de suiker erdoor. Rasp de schil van een (gewassen) citroen en voeg deze ook toe. Doe het appelmengsel in een mooie schaal en giet daarop de vanillevla en daarover, voorzichtig, de yoghurt (kan ook andersom als je weet dat je tafelgenoten enthousiaster worden van vanillevla). Maak het af met een figuurtje van rozijnen.