



# volgens drie topkoks

Tijdens *Margriet Winter Fair* waren topkoks Yuri Verbeek, Mathijs Vrieze en Jeroen de Zeeuw druk in de weer om de lekkerste gerechten te bereiden. Nu geven ze, speciaal voor Pasen, hun favoriete eierrecepten prijs.



Van Yuri Verbeek is dit mooie taartje met roerei en geitenkaas, kruidensalade met basilicumolie, gedroogde tomaatjes en een hartig pistache-notenkoekje.

Dienblad, zoutvaatje (Ikea), theedoek, eiermandje (Nijhof), theepot, vorkje (Studio Bazar).

**Wie:** Yuri Verbeek

**Leeftijd:** 41

**Kookt voor:** De Kokkerie in Delft en schreef eerder het Kookdagboek van een chefkok

**Website:** [www.dekokkerie.com](http://www.dekokkerie.com)

**Specialiteit:** koken op sterrenniveau, maar met een alledaagse twist

**Is zelf gek op:** de Hollandse keuken

**Keukenmotto:** "Kook 'vrouwelijk'. Dus licht en met veel groente en vis."



*"Om te leren koken, moet je missers durven maken. En geloof me, ik heb ook voldoende missers op mijn naam staan. Zo heb ik ooit een tompouce van bladerdeeg met garnalen gemaakt waarbij de cocktailsaus fungeerde als 'glazuur'. Ik vond het een hele ontdekking. Totdat ik het een paar weken later gewoon in een kookboek zag staan. Het bestond al! Ook wilde ik vroeger per se op Michelinsterreniveau koken. Nu geloof ik nog steeds in verfijnde kooktechnieken en onverwachte smaakcombinaties, maar ik heb ook geleerd om te kijken naar degene voor wie ik kook. Wat is het voor type? Waar zou hij of zij van houden? In het algemeen valt mij op dat mannen graag voor de grote stukken vlees of wild gaan. En dat vrouwen liever een stukje vis met groente kiezen. Of een lekkere pasta of salade met rucola. Ik ben zelf ook steeds 'vrouwelijker' gaan koken. Het is gewoon gezonder. En dat past een beetje bij de trend van dit jaar. We worden met z'n allen steeds zwaarder; door gezond en lekker te koken, kunnen we ook ons gewicht een beetje in bedwang houden. Verder ben ik een groot pleitbezorger van de Nederlandse keuken. We hebben zó veel fantastische producten in dit land: garnalen, kazen, vlees en groente van topkwaliteit. Laten we de Nederlandse gastronomie meer promoten in het buitenland. Mijn volgende kookboek wil ik dan ook volledig wijden aan de Nederlandse keuken. Maar dan zonder het tuttige 'klompenimago' natuurlijk. Thuis kook ik ook vaak, ondanks dat ik elke dag voor mijn werk in de keuken sta. Lekker samen met mijn zoon van tweeënhalve pasta maken, bijvoorbeeld. Dan mag hij de lente-uitjes snijden. Dat schiet natuurlijk helemaal niet op, maar ach wat geeft het? Met het fenomeen Pasen heb ik eerlijk gezegd niet zoveel. Maar wat ik er wél leuk aan vind, is dat iedereen dan weer tijd met zijn gezin doorbrengt. Ik dus ook. En je kunt me niet gelukkiger maken dan iedereen aan een lange eettafel bij elkaar te zien."*

*"Voor Margriet heb ik een roerei met geitenkaas gemaakt. Roerei omdat dit een klassieker is voor de paasbrunch. En met geitenkaas omdat dit net weer even een andere smaak geeft aan dit gerecht. O ja, niet onbelangrijk: er is niks moeilijks aan, dus iedereen kan het maken."*



Mathijs Vrieze serveert roerei met prei, radijs en bleekselderij in een knapperig mandje van filodeeg, gegarneerd met gepofte kerstomaatjes en rucola met een pestodressing.

Rooster (Nijhof), servet, geel bordje Dibbern, vorkje (&K Centraal), glas met stippen (Studio Bazar), eieren in doosje (Maartens Marktkraam).

**Wie:** Mathijs Vrieze

**Leeftijd:** 28

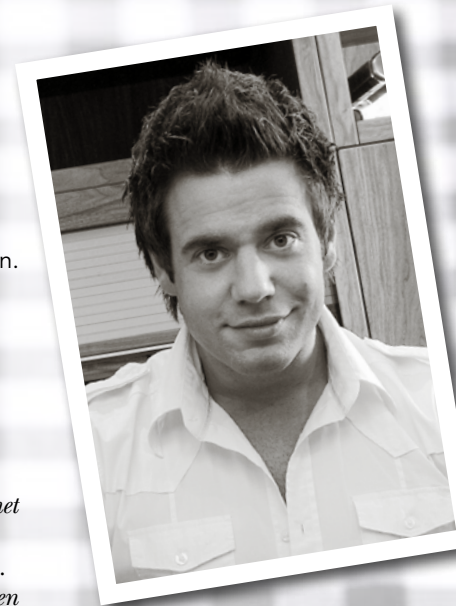
**Kookt voor:** de programma's Eten en daten en Puur Smaak van RTL4 en heeft het succesvolle boek Lekker eten en gezonder afvallen geschreven. Ook schrijft hij wekelijks in dagblad Metro

**Website:** [www.mathijsvrieze.nl](http://www.mathijsvrieze.nl)

**Specialiteit:** koken met kruiden

**Is zelf gek op:** biologische producten

**Keukenmotto:** "Maak van gezond eten een levensstijl. Dan gaat het afvallen vanzelf."



*"Ik kook al sinds mijn vijftiende in de horeca en heb met veel plezier in diverse restaurants gestaan. Toch leefde bij mij al een tijdje de wens om meer te doen met koken. Daarom heb ik het boek Lekker eten en gezonder afvallen geschreven. Al speelde ook mee dat ik, toen ik 24 jaar was, dertig kilo ben afgevallen door gezond te gaan eten. Mijn boek ging dan ook vooral over lekkere, gezonde recepten op basis van weekmenu's. En nee, dat is misschien niet origineel. Maar het verschilt met Sonja Bakker en Weight Watchers is dat ik seizoensgebonden recepten heb geschreven waarmee je verantwoord kunt afvallen. Geen crashdieet dus. Nadat het boek was verschenen, kreeg mijn carrière een nieuwe impuls. Opeens werd ik gevraagd of ik televisieprogramma's over koken wilde presenteren. Ja leuk, zei ik. Maar ik had geen idee wat het inhield. Nou, dat heb ik snel opgepikt hoor. De 'wetten' van een televisiestudio zijn totaal anders dan die in een keuken. Ik wilde de gerechten graag warm serveren. Maar op dat moment moest de belichting worden aangepast of wilde de regisseur een ander shot nemen. Erg wennen voor mij, maar ik heb er veel van geleerd. Mijn basiskookstijl is er overigens niet door veranderd. Ik kook nog steeds graag gezonde recepten, met veel verse kruiden erin. Dan heb je nauwelijks zout of vet nodig om een gerecht op smaak te brengen. Ik maak ook graag gebruik van biologische producten; die smaken nu eenmaal beter. In mijn nieuwe boek, Lekker en gezond koken met Mathijs, komen die ook ruimschoots aan de orde. Volgens mij zijn vooral jongeren de laatste tijd steeds meer bezig met verantwoord en gezond eten. En ik hoop daar op deze manier ook een steentje aan bij te dragen. Ik eet zelf in elk geval niet elke dag vlees. Ik ben gek op omelet, dus dat staat ter vervanging één keer per week bij mij op tafel. Lekker met allerlei groenten erin. Nog een eiertip? Niet in paniek raken over de kooktijd van een ei: gewoon met koud water en al op het vuur zetten en pas minuten tellen als het water kookt. Met twee minuten is-ie perfect. Zacht ja, maar dat is wel zo gezond. En een lekker eitje hoort natuurlijk bij Pasen. Maar alleen als je ze eerst hebt gezocht in het bos!"*

*"In eenvoud schuilt de meester", luidt het gezegde. Daarom heb ik voor deze productie een heel simpel eiergerecht gemaakt: roerei met bleekselderij in een mandje van filodeeg met dille en gepofte cherrytomatjes erbij.*



Lekker pittig is dit roereigerecht van Jeroen de Zeeuw met truffel en cantharellen. Lekker met zelfgebakken brioche, een luchtig brood, met tuinkruiden.

**Bordje litala, beker** (Studio Bazar), **loper, vork** (Nijhof), **kommetje met zwarte stippen, witte eierdop** (Ikea), **kanten bordje** (Loods 5), **eierdopje kip** (&K Centraal).



**Wie:** Jeroen van de Zeeuw

**Leeftijd:** 27

**Kookt voor:** restaurant Spijs in Purmerend en Kitchen Unlimited en heeft een kookrubriek in Spl!ts

**Website:** [www.kitchenunlimited.nl](http://www.kitchenunlimited.nl)

**Specialiteit:** luxe gerechten en snelle recepten voor door de week

**Is zelf gek op:** varkensvlees

**Keukenmotto:** "Koken is een sociale bezigheid; hét moment om bij te praten met familie of vrienden."



*"Ik wil jongeren aan het koken krijgen. Dat zie ik echt als mijn missie voor 2009. Ik vind het namelijk echt schrikbarend dat sommige jongeren niet eens weten wat ze met een aardappel moeten doen. Daarom verschijnt dit najaar mijn kookboek waarin alle basistechnieken worden beschreven. Mét plaatjes, want een kookboek zonder foto's vind ik zelf helemaal niets. In het boek laat ik ook zien welk vlees van welk onderdeel van de koe of het varken komt. De achterliggende gedachte is dat als je weet dat je een dier eet - in plaats van een lapje dat in de supermarkt 'groeit' - je er automatisch meer respect voor hebt. En dat je er misschien zelfs voor kiest om uitsluitend biologisch vlees te eten. Want hoe beter het beest heeft geleefd, hoe beter de smaak is. In mijn eigen gerechten kies ik in elk geval zo veel mogelijk voor biologisch. Dat kunnen heel luxe gerechten zijn, zoals een varkensribstuk met aardpeercreme en knolselderij, maar ik houd ook erg van dagelijkse, snelle recepten. Zelfgemaakte pasta is bijvoorbeeld hartstikke lekker en lang niet zo moeilijk als iedereen denkt. Een carbonarasaus erbij en klaar. Thuis kook ik overigens altijd en kies dan vaak voor varkensvlees. Dit heeft ten onrechte de naam vet te zijn, maar het ligt er gewoon aan hoe je het bereidt. Ik vind het trouwens ook leuk als mensen voor mij koken. Al denken ze snel dat ik hun eten niet goed genoeg vind. Maar dat is helemaal niet waar! Ik geniet er juist van als iemand met liefde iets bereidt. Met Pasen eet ik natuurlijk eieren en ik zou iedereen willen aanraden om eens een eitje te pocheren. 'Moeilijk!' roepen mensen dan. Maar dat valt echt mee; het gaat om de juiste verhoudingen. Doe 1 dl azijn in een steelpannetje vol water en het komt vanzelf goed. Of maak eens een soufflé met wat kruiden. Of ik die zelf ook ga maken? Het nadeel van werken in de horeca is dat je op feestdagen zelden thuis bent. Maar als dat dit jaar het geval is, vier ik dit feest het liefst met mijn familie."*

*"Pasen mag best een beetje luxe zijn, dus heb ik gekozen voor een zelfgemaakt briochebrood met gebakken cantharellen en truffelroerei. De aardse smaak van de truffel en cantharellen is heerlijk bij het zachte eitje. Het is bovendien een licht gerecht, dus ideaal voor een brunch."*



Alle recepten zijn voor 4 personen, tenzij anders vermeld.



**Van Yuri Verbeek:**  
**roereitaartje met geitenkaas en gedroogde tomaten, kruidensalade met bieslookolie en een hartig pistachekoekje voor het roerei**

- 4 scharreleieren • 25 g kaaspoeder (bijv. Grozette) • 30 g kruimige geitenkaas zonder korst • 10 g boter • versgemalen peper **voor de bieslookolie**
- 1 bos bieslook, grofgesneden
- 1 sjalotje, fijngehakt • 3 dl zonnebloemolie • zout **voor de kruidensalade**
- kervel • bieslook • veldsla • 1 el bieslookolie

Meng voor het roerei eieren met het kaaspoeder en verbrokkel de kaas erboven. Roer goed door elkaar. Smelt de boter in een steelpan, voeg het eiermengsel toe en laat op matig vuur langzaam al roerend garen. Doe voor de bieslookolie de bieslook en het sjalotje in de kom van een keukenmachine, giet de helft van de olie erbij en pureer tot een fijne, groene massa. Schenk er dan de rest van de olie bij en breng hem op smaak met peper en zout. Zeef de olie en schenk hem in een schone pot of fles. Bewaar de olie in de koelkast. Hak voor de salade de kervel en de bieslook fijn, meng door de veldsla en schep om

met 1 el bieslookolie. Verdeel voor het serveren het roerei over vier bakringen\* en druk het een beetje aan zodat er een mooi taartje ontstaat. Verwijder hierna de ringen heel voorzichtig zodat het geheel mooi rechtop blijft staan. Leg er een pluk kruidensalade bovenop. Leg wat gedroogde tomaatjes rondom het roereitaartje. Dek af met een pistachekoekje. Druppel op het laatste moment bieslookolie rond het taartje.

**Bereidingstijd:** 30 min.

\*Bakringen zijn te koop bij kook- en bakwinkels. Ze zijn te koop in verschillende diameters en worden veel gebruikt om een gerechte vorm te geven.

**Ovengedroogde tomaten**

- 1 kg rijpe pomodori-tomaten, overlangs in vieren gesneden
- 1½ dl olijfolie • blaadjes van 3 takken verse rozemarijn
- blaadjes van 3 takken verse tijm • 3 teentjes knoflook, geperst • fijn zeezout, peper uit de molen

Verwarm de oven voor op 100°C. Leg de tomaten met het vrucht-vlees naar boven op een bakplaat. Hak de rozemarijn- en tijmblaadjes fijn. Roer de knoflook door de olijfolie. Bestrooi

de tomaten met de kruiden en wat zout en besprenkel ze met de knoflookolie. Maal er peper boven. Zet de tomaten in de oven en laat ze minimaal 3 uur drogen\*.

**Bereidingstijd:** minstens 3 uur

\*Hoe langer u de tomaten laat drogen, hoe sterker de smaak en hoe taaier de tomaat. U bepaalt dus zelf in welke fase van het drogen u de gedroogde tomaat het lekkerst vindt.

**Hartig pistachenotenkoekje**

- 50 g bloem, gezeefd • 2 eiwitten, losgeklopt • 50 g gesmolten boter • 10 g poeder suiker • 50 g gepelde pistachenoten, fijngehakt • grof zeezout

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de bloem door de eiwitten. Roer er dan de gesmolten boter en de poedersuiker door. Laat het beslag minstens 1 uur rusten en opstijven in de koelkast. Wrijf het beslag, als dit goed stijf is, flinterdun uit met de achterkant van een lepel op vetvrij bakpapier of een siliconemat. Reken ongeveer ½ eetlepel beslag per koekje. Bestrooi met de nootjes en wat zout en bak de koekjes in 7 min. krokant. Laat ze afkoelen op een rooster\*.

**Bereidingstijd:** 20 min. + 1 uur rusttijd

\*De koekjes blijven in een trommel tot een week goed. Ze zijn ook lekker bij de borrel of bij een soep.

**Van Mathijs Vrieze:**  
**roerei in filodeegmandje**

- 8 eieren • 200 ml magere melk • verse dille, naar smaak
- 8 filodeegvellen • 1 prei • 1 bosje radijs • 800 g cherytomaatjes aan tak • 4 stengels bleekselderij • snufje zout en peper • rucola • 4 el groene pesto • 4 donkerbruine pistolets • 1 el vloeibare margarine

Verwarm de oven voor op 200°C. Neem vier kommen die hittebestendig zijn. Laat het filodeeg ontdooien onder een vochtige doek om uitdroging te voorkomen. Haal de vellen los van elkaar en leg ze een beetje rommelig, met de puntjes omhoog in de kom. Twee velletjes per kommetje. Houd de binnenkant hol om straks de roerei in te scheppen. Maak een mengsel van de eieren met melk en breng het op smaak met verse gehakte dille, peper en zout. Snijd de prei, de radijs en de bleekselderij superfijn. Bak de groente in vloeibare margarine snel bruin. Voeg het eiermengsel eraan toe en bak er een mooi roerei van. Het beste roerei is nét niet helemaal

gaar. Schuif ondertussen de bruine pistoletjes nog even in een warme oven. Zo worden ze lekker krokant en een beetje warm. Leg ook de takjes cherytomaatjes even in de oven om ze te 'poffen'. Bak het filodeeg (in de kom) in de oven in 3-4 min. krokant. Vul ze daarna met de roerei en zet ze nog even terug in de oven tot de filodeeg goudbruin is geworden. Neem 4 bordjes, verdeel de rucola langs de zijkant van het filodeegmandje. Garneer met de gepofte cherytomaatjes en serveer meteen met de pistoletjes besmeerd met pesto.

**Bereidingstijd:** 20 min.

\*Filodeeg is een zeer dun deeg dat van oorsprong uit de Midden-Oosterse keuken komt. Het is veel zijdig en gemakkelijk te verwerken. U vindt het in het diepvriesvak van de supermarkt. Ook is het vers verkrijgbaar bij een aantal Midden-Oosterse winkeltjes.

**Van Jeroen de Zeeuw:**  
**roerei met truffel en cantharellen met kruidenbricche voor de bricche**

- 3 el melk • 8 g verse gist
- 250 g bloem, gezeefd • 25 g kristalsuiker • 4 eieren • 1 el zout • 200 g zachte boter
- 1 sjalotje, fijngehakt • 1 volle

tl tijmblaadjes • 1 volle tl fijn-gesneden dragon **voor het roerei en de cantharellen**

- 150 g cantharellen of andere paddenstoelen naar keuze, schoongeborsteld • 8 eieren
- 1 dl room • 2 el zonnebloemolie • versgemalen peper, zout
- 1 sjalotje, gesnipperd • 2 el kippenbouillon • 4 el truffeltapenade\* • blaadjes van 1 takje tijm • 2 tl gehakte peterselie

Verwarm voor de bricche de oven voor op 180°C. Verwarm de melk totdat deze lauwwarm is, hij mag niet te warm zijn! Los hierin de gist op. Doe de bloem in een kom of in een keukenmachine met deegfunctie. Voeg de melk met de gist toe en kneed door. Voeg de suiker en twee eieren toe en kneed dit tot een soepele massa. Voeg nu de rest van de eieren, het zout, de boter en de kruiden toe en kneed het deeg 7-8 min. door totdat het soepel is. Vorm er een rol van en leg deze in een ingevette brood- of cakevorm. Dek af met een vochtige doek en laat het deeg ± 2½ uur rijzen op een warme plaats (maximaal 45°C). Bak de bricche in 40 min. goudbruin in de oven. Laat afkoelen op een rooster. Verwarm voor de cantharellen en het roerei de oven

voor op 160°C. Doe de eieren en de room in een kom, klop door met een garde en zet het mengsel apart. Nu komt het aan op timing! Verhit 1 tl van de olie en bak hierin de cantharellen totdat ze mooi kleuren. Breng op smaak met peper en zout, voeg als laatste de sjalot en de bouillon toe en roer even goed door. Giet af in een zeefje en houd even warm. Zet ondertussen een pan op met de rest van de olijfolie. Voeg het eiermengsel hieraan toe en laat rustig garen. Roer af en toe met een garde door en haal af en toe van het vuur zodat de temperatuur in de pan niet te hoog wordt. Gaar zo het roerei totdat deze mooi stevig is. Let wel op, het roerei mag niet te hard zijn, dan is hij namelijk niet lekker meer. Voeg nu de truffeltapenade, de tijm en de peterselie toe. Breng op smaak met peper en zout. Snijd het brood in dikke plakken en leg deze een minuutje in de oven. Leg per persoon een plak bricche op een verwarmd bord en schep het roerei en de cantharellen erop.

**Bereidingstijd:** XXX

\*Te koop bij delicatessenwinkels.

**Tip voor een goed roerei:** werk op laag vuur zodat het ei niet te

snel doorslaat en voeg op het laatst een klein klontje roomboter toe.

**Tip voor een goed gepocheerd ei:** pocheer het ei alleen in water met azijn en niet met zout, zout zorgt ervoor dat het ei poreus wordt en niet mooi pocheert. Een mooi gepocheerd ei heb je al met 4½ minuut. Heerlijk met zelfgemaakte hollandaisesaus.

*Jeroen: "Ik haal mijn eieren vaak bij een boer uit de buurt bij mij in de Beemster, scharreleieren? Ja, Beemsterscharreltjes! Maar wat nog veel belangrijker is en waar het om draait, ik kies ze zelf uit en bepaal dus mijn eigen kwaliteit! Soms kom ik eieren halen en dan zijn ze nog warm omdat ze zo vers zijn. Ik kan het meestal niet laten om bij de boer gelijk een ei te bakken om te testen, zo lekker! Maar ook een kwarteleitje of een hennei is heel erg lekker om met Pasen te gebruiken in bijvoorbeeld een amuse of tussengerecht."*