

The cover features several watercolor-style lemons scattered across the white background. Each lemon is drawn with a simple black outline and filled with a soft yellow wash, some showing small black dots for seeds. The lemons are positioned around the central text, with some partially cut off by the edges of the frame.

JADIS SCHREUDER

The LEMON
KITCHEN
kookboek

CITROEN
DE ONMISBARE SMAAKMAKER

The LEMON 
KITCHEN

JADIS SCHREUDER

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de auteur, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in dit boek.

© 2020 Jadis Schreuder en uitgeverij Luitingh-Sijthoff bv, Amsterdam

Alle rechten voorbehouden

Illustraties, fotografie en styling gerechten © Jadis Schreuder

Redactie Bianca Cornelissen en Jacqueline Smit

Omslagontwerp en opmaak binnenwerk Villa Grafica

Foto Jadis omslag + blz. 6, 17, 42, 117 en 156 © Evely Duis, Evely Photography

Foto Jadis blz. 143 © Dion Doornik

Illustratie blz. 69 © Sydney Steinmann

ISBN 978 90 245 8830 5

NUR 440

www.thelemonkitchen.nl

www.lsamsterdam.nl

www.boekenwereld.com

Uitgeverij Luitingh-Sijthoff vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van dit boek is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

JADIS SCHREUDER


The LEMON  N
KITCHEN
kookboek

CITROEN
DE ONMISBARE SMAAKMAKER




UITGEVERIJ LUITINGH-SIJTHOFF



INHOUD



Voorwoord	7
Mijn keukenfilosofie	11
Voordat je begint	15
Citroen!	21
- De citroen	23
- Koken met citroen	33
- Vitamine C... itroen!	40
The Lemon Kitchen – recepten	43
- Lente	45
- Zomer	71
- Herfst	99
- Winter	123
Seizoensweckpotten	149
Stylingtips	155
Dankwoord	157
Register	158







VOORWOORD

Al van jongs af aan heb ik een passie voor alles wat met eten te maken heeft. Samen boodschappen doen op de markt en alles proeven en uitproberen, samen koken en tafelen – het waren mijn favoriete momenten van de dag. Wanneer ik mee uit eten ging, weigerde ik steevast het kindermenu; ik at liever de zalm met citroen, de tournedos met pepersaus of de escargots met knoflookboter dan een portie friet met appelmoes. Ook het kinderijsje verruilde ik graag voor een kaasplankje – wat me verscheidene verbaasde blikken heeft opgeleverd.

Mijn liefde voor eten heb ik te danken aan mijn familie: een bont gezelschap van acteurs, zangers, kunstschilders, fotografen en muziek- en filmmakers, en ondanks dat we het niet per se breed hadden, waren de momenten waarop er werd gekookt en gegeten altijd een feestje. Van zowel mijn moeder als mijn oma leerde ik hoeveel verschil het kan maken als je kookt met kwaliteitsproducten én een frisse touch. Ik was als klein meisje dus al dol op citroen. Hij deed me denken aan de zon, en daar werd ik blij van.

Van die liefde voor citroen én voor eten heb ik mijn werk gemaakt: in januari 2018 ben ik gestart met mijn bedrijf The

Lemon Kitchen, waarmee ik me richt op receptontwikkeling, foodstyling en foodfotografie. En met de citroen als stralend middelpunt koesterde ik de wens om ook een kookboek te maken. Waarover? Juist, de citroen!

Waarom een heel boek over deze citrusvrucht? Omdat citroen misschien wel het veelzijdigste ingrediënt is dat er bestaat. Van amuses tot hoofdgerechten en desserts: met citroen geef je je gerechten de juiste smaakbalans. Zelfs dat glas ijskoude cola bij je favoriete Netflix-serie krijgt net die extra twist met een schijfje citroen. Voor mij is citroen – samen met zout en peper en verse

kruiden – de belangrijkste smaakmaker. Met wat citroensap of zeste (rasp van de schil) kun je de smaak van je gerechten verbeteren en versterken. Het zorgt voor de garing van vis, vlees wordt er malser van en met een beetje citroensap voorkom je dat je avocado's en bananen bruin kleuren zodra je de schil hebt verwijderd. Maar dit zijn slechts een paar voordelen van de citroen. Wist je bijvoorbeeld dat je veel minder zout nodig hebt om een gerecht op smaak te brengen als je er wat citroen bij doet? Het is niet alleen lekker, maar ook nog eens gezond! En die knoflook- of uiengeur die na het koken aan je vingers blijft kleven, is met een beetje citroensap zo weg.

In dit boek deel ik graag mijn ervaringen met de vele fantastische eigenschappen van de citroen met je. Ik vertel je graag over de herkomst van de citroen, waarom ik alleen biologische citroenen eet en waarom Sicilië zo'n belangrijke plek is – voor mij én voor de citroen. Het allerbelangrijkste wat ik je wil meegeven is dat lekker eten elke dag kan en helemaal niet moeilijk hoeft te zijn. Zie dit boek als een leidraad om jezelf uit te dagen elke dag iets lekkers en verrassends op tafel te zetten. Voel, ruik, proef en geef vooral je eigen draai aan recepten die je interessant vindt. In mijn keuken is de citroen onmisbaar, wie weet is hij straks ook bij jouw dagelijkse boodschappen niet meer weg te denken.

De recepten die je hier vindt, zijn gerangschikt per seizoen en ik maak voornamelijk gebruik van seizoensproducten. De citroen speelt in de recepten natuurlijk altijd de hoofdrol, maar de belangrijkste bijrol is die van groenten. Ik ben dol op



groenten. Want naast dat groenten heel erg gezond en voedzaam zijn, kun je er ook alle kanten mee op. En je brengt ze heerlijk op smaak met citroen!

De meeste gerechten in dit boek zijn gerechten die me altijd zijn bijgebleven sinds ik ze voor het eerst proefde, of die een speciale herinnering oproepen aan vrienden of familieleden. Bijvoorbeeld het recept voor banaan uit de oven dat ik leerde van mijn vader, de Italiaanse gerechten en pasta's van mijn moeder of de citroen-avocadodip van mijn oma – waarvoor je me nog steeds wakker mag maken. Eten en koken zijn voor mij dingen die ik het liefst samen met anderen doe; zo heb ik al vele geluismomenten mogen delen.

Naast de recepten heb ik de styling, fotografie en illustraties in het boek zelf verzorgd. Ik heb mijn best gedaan de gerechten zo mooi mogelijk te presenteren, want het oog wil natuurlijk ook wat. Heb je de tijd ervoor, verwen jezelf of anderen dan vooral eens een beetje extra met een mooi opgemaakt bord. Het hoeft allemaal niet perfect te zijn, als je er maar blij van wordt. Ik wens je veel plezier met *The Lemon Kitchen*. Eet smakelijk!

Jadis Schreuder



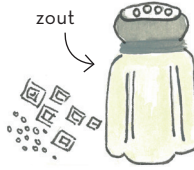
citroen



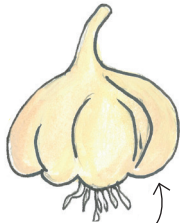
pepersoorten



zout



verse kruiden



knoflook



pittige pepersaus

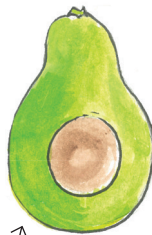
pittige pepers



Herbamare-kruidenzout



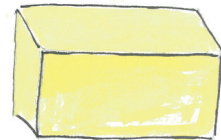
zaden



avocado



extra vergine olijfolie



roomboter



cress



ui





Voordat

JE BEGINT

Voordat je aan het bereiden van de gerechten uit dit boek begint, is het goed om een aantal dingen te weten.



- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml en de theelepels 5 ml. Tenzij anders vermeld zijn de in de recepten gebruikte lepels altijd afgestreken.
- Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig altijd aan je eigen oven aan. Houd je oven altijd goed in de gaten.
- Omdat elke citroen een andere grootte en vorm heeft, staat hieronder een indicatie aangegeven van een gemiddelde citroen. Daaronder een lijstje met gewichtsmaten van enkele basisingrediënten.

sap van 1 citroen = ca. 70-75 ml (ca. 5 el)
zeste van 1 citroen = ca. 4 g

(AFGESTREKEN)	1 EL	1 TL
citroensap	15 ml	5 ml
citroenzeste	2 g	1 g
zout	11 g	5 g
zoutvlokken (Maldon)	8 g	3-4 g
Herbamare-kruidenzout	10 g	4-5 g
gerookt zout	12 g	5-6 g
peper	4 g	2 g
olie	15 ml	5 ml
bloem	7 g	3 g
roomboter	12 g	6 g

BASISTOOLS

Voor de belangrijkste basistools hoef je niet naar de winkel: het zijn je zintuigen. Voel, proef, ruik, luister en kijk naar je ingrediënten, naar je gerecht. Je zintuigen zijn het allerbelangrijkst in de keuken. Wat daarnaast belangrijk is als je gaat koken? Een paar keukentools van goede kwaliteit. Koken wordt een stuk leuker als je enkele goede hulpmiddelen, een paar stevige en scherpe messen en goede pannen in huis hebt. Daarnaast is een snijplank die niet wegglijdt een must.

TIP

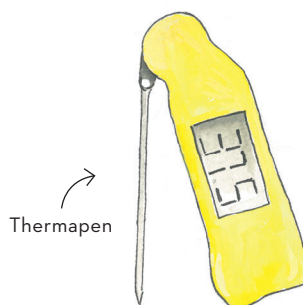
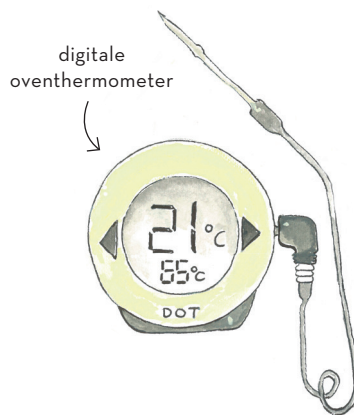
Maak een dunne doek of stuk keukenpapier nat en leg dit onder je snijplank. Zo blijft je snijplank goed liggen.

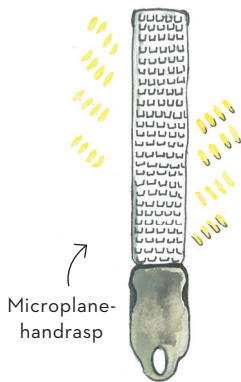
—

Gebruik een koksmes voor het snijden van groente en een kartelmes voor wat poreuzere ingrediënten, zoals tomaat.

Gebruik pannen van goede kwaliteit. Ik werk graag met de braad- en stoofpannen van Le Creuset. Een goede antiaanbakpan is ook een must.

Ga je bakken of pulled pork maken? Gebruik dan oven- of barbecue-tools: een Thermapen en/of digitale oventhermometer.





CITRUSTOOLS

Er zijn diverse hulpmiddelen op de markt waar ik graag gebruik van maak bij het koken met citroen. Hier vind je een handig overzicht. Natuurlijk kom je met een mes en een snijplank ook heel ver, maar wanneer je regelmatig citroen gebruikt in de keuken, maakt dit gereedschap het leven wel een stuk gemakkelijker. In het boek staat per recept aangegeven welke tool je het beste kunt gebruiken. De belangrijkste citroentools zijn een handrasp, zesteur en citruspers.

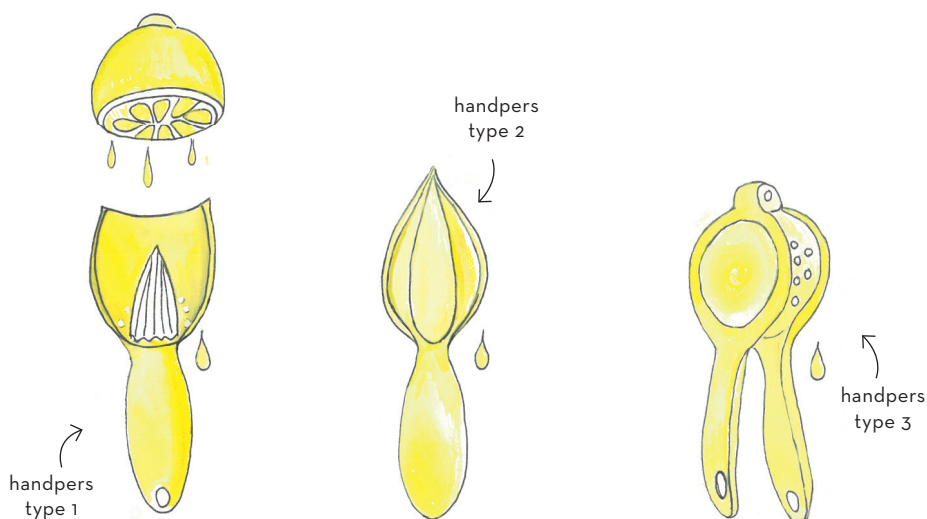
HANDRASP

Deze gebruik je om de zeste (schil) van de citroen af te halen. Zeste geeft een gerecht een frisse citroensmaak. Let op dat je niet het witte gedeelte van de citroen meeneemt, dit is bitter.

TIP

Ik raad je aan om een Microplane aan te schaffen: die staat al jaren bekend als de beste handrasp. Je hoeft bij een Microplane geen kracht te zetten, bovendien krijg je alleen het gele gedeelte van de citroen en niet het bittere witte.

Met het sap en de zeste van de biologische citroen kun je een gerecht naar een sterrenniveau tillen



ZESTEUR

Een zesteur gebruik je vooral om gerechten mooi op te maken met citroenzestekrulletjes. Gebruik hem door de citroen in je ene hand te houden en de zesteur in de andere.

TIP

Als je in een gerecht zeste en sap nodig hebt, zorg er dan voor dat je eerst de zeste eraf haalt en apart bewaart. Dit is lastiger als je de citroen al hebt uitgeknepen.

—

DUNSCHILLER

De dunschiller gebruik je bijvoorbeeld voor het maken van de limoncello. Let erop dat je een dunschiller hebt die niet te dik schilt, anders neem je te veel wit mee. Je limoncello wordt er te bitter van.

HAND-/CITRUSPERS

Hier heb je verschillende types voor: de ene vangt de pitjes op, de andere niet. Het maakt niet uit welke je gebruikt, zolang je maar de pitjes verwijdert. Door het gebruik van het sap geef je een gerecht een lichte en frisse twist, waardoor je de smaakbalans optimaliseert.

TIP

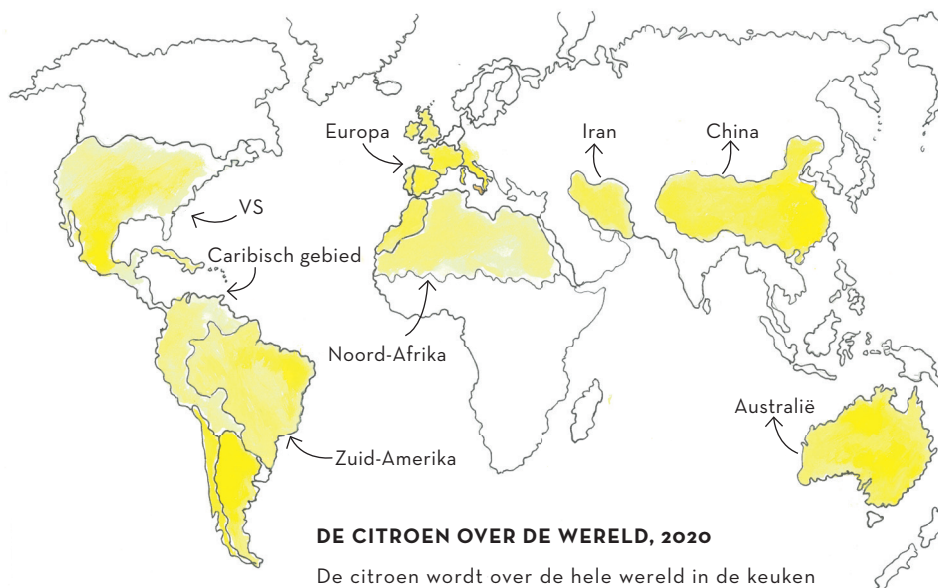
Als je de citroen gaat persen, prik dan eerst wat gaatjes in de gehalveerde citroen. Er komt dan meer sap uit!

—









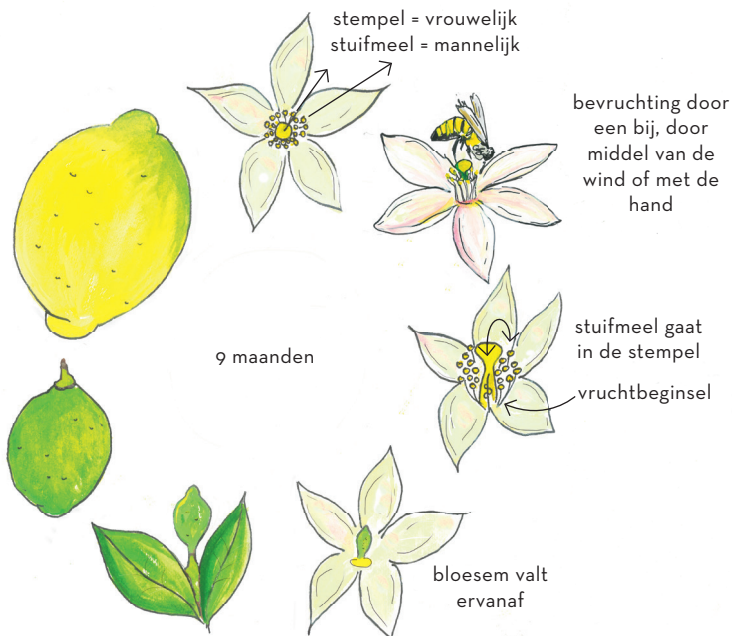
DE CITROEN OVER DE WERELD, 2020

De citroen wordt over de hele wereld in de keuken gebruikt en verbindt zo de wereld met elkaar!



GROEIPROCES VAN DE CITROENBOOM

De citroenboom heeft een kenmerkende stevige stam, met aan de bovenkant veel dunne takken die letterlijk rondom de stam gevormd zijn. Het blad is herkenbaar aan de prachtige ovale vorm die eindigt in een punt en qua kleur varieert van heel lichtgroen tot zeer donkergroen. Het verschil in kleur kan te maken hebben met de leeftijd van het blad of de plaats in de zon.





WIST JE DAT...?

De geur van de Femminello
Siracusano-citroen zo sterk is
dat Chanel deze citroen al sinds
1921 gebruikt als een van de
topgeurnoten voor zijn parfums?

—

The LEMON
KITCHEN

-

RECEPTEN



ZALMCEVICHE

met passievrucht en citroen

Vis laten garen in citroensap: ceviche is geweldig om te maken! Door het zuur van de citroen stollen de eiwitten in de vis, een magisch proces; ik vond het als kind al fascinerend (en lekker). Zalm is een perfecte vis voor een ceviche. De passievrucht en de citroen samen geven het gerecht een onvergetelijke kick.



500 g verse zalm zonder huid
2 passievruchten
1 el extra vergine olijfolie
1 biologische citroen (sap en
citraenkrulletjes)
verse cress, zoals tuinkers
snuf zeezout en peper

BENODIGHEDEN

zesteur
handpers

- Snijd de zalm in mooie dunne plakjes en leg deze op een schaal.
- Maak de marinade van het vruchtvlies van de passievrucht (inclusief de pitjes), olijfolie, 1 el citroensap en zout en peper.
- Proef de dressing en breng eventueel op smaak met wat extra zout en peper.
- Schenk de marinade over de zalmplakjes en strooi er verse cressblaadjes overheen.
- Gebruik de zesteur om nog wat citroenkrulletjes over de zalmceviche te verdelen. Serveer direct.

SERVEERTIP

Lekker met zelfgemaakte crostini! Snijd wat stokbrood in dunne plakken, smeer deze in met wat olijfolie en zet ze 5-7 minuten in de oven op 200 °C (grillstand). Zie ook het recept voor de zomerborrelplank op blz. 94.

—

