

Carrie Solomon



**EEN
AMERIKAANSE
IN PARIJS**



ILLUSTRATIES
Aurore d'Estaing

REDACTIE
Sophie Brissaud

 | LANNOO



Inhoud



- 16 -

ONTBIJT EN BRUNCH

- 66 -

SANDWICHES

- 106 -

SOEPEN EN SALADES

- 146 -

DINER

- 178 -

DESSERTS





Ik ben opgegroeid in de Midwest, in de *middle of nowhere*, midden op het Amerikaanse continent. De regio staat vooral bekend om de vriendelijke mensen die er wonen. Je bent er ver weg van de Westkust en ver weg van de Oostkust, je hebt er twee dagen nodig om van de ene naar de andere grote stad te reizen, en vrienden leggen er enorme afstanden af om bij elkaar te eten. Een uur rijden naar een restaurant was voor ons heel gewoon.

In de zomervakanties maakten wij vaak *road trips*, lange autotochten kriskras door het land. We stopten onderweg om in de *diners* aan de kant van de weg te eten, of bij vrienden die in andere staten woonden. Wij hielden thuis allemaal van lekker eten; zonder het vaak over eten te hebben trouwens. Toen ik klein was, stond mijn moeder uren in de keuken. Ze probeerde van alles uit: wat ze maakte was meestal lekker, soms was het zelfs superlekker, maar soms helemaal niet. En in het geval dat ons *dinner* volledig mislukte, kwam mijn moeder altijd met een noodoplossing: *breakfast for dinner*, het avondontbijt. Dan aten we pancakes, eieren met spek, alles bereid op mijn moeders manier, met wat er in huis was, net zoals het uitkwam.

Ik vind het een geniaal idee: 's avonds ontbijten! Ik was er dol op. En nu?

Nu woon ik al tien jaar in Parijs en eet ik alles wat de stad mij te bieden heeft. Voor mij is een droom die ik altijd heb gehad, werkelijkheid geworden: ik woon in een wereldstad waar alle producten van de wereld binnen handbereik zijn. Toch vind ik het nog steeds leuk om een paar keer per week thuis typisch Amerikaanse gerechtjes te maken of ze in een restaurant te bestellen. In Parijs wordt het steeds makkelijker om Noord-Amerikaans te shoppen; er komen steeds meer Amerikaanse restaurants en winkels waar ik Amerikaanse producten kan inslaan. En als ik iets niet kan vinden, maak ik mijn eigen *peanut butter* of barbecuesaus met ingrediënten die wél in de winkel verkrijgbaar zijn.

Mijn familierecepten

De recepten in dit boek gebruik ik als ik voor mijn man en kinderen kook. Vóór mij maakten mijn moeder en grootmoeder ze, en na mij zullen mijn dochters – hoop ik – hetzelfde gaan doen. Ik heb ook aan mijn burens, tantes en zelfs oudtantes gevraagd of ze mij een paar recepten wilden toesturen. Kersen en de kersenteelt zijn hét uithangbord van Michigan, de staat waar ik vandaan kom, en met mij het overgrote deel van de kersen op het Noord-Amerikaanse continent. Voor mij staat vooral de familie symbool voor de Noord-Amerikaanse keuken. Dit boek is dan ook de vrucht van heel veel maaltijden met de hele familie en alle herinneringen die ik daaraan heb.

De vele keukens van Amerika

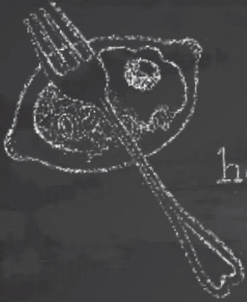
De Noord-Amerikaanse keuken is rijk en complex: iedereen kent de burgers en frietjes, de hotdogs en de cookies, maar daarnaast bestaan er oneindig veel meer gerechten, ingrediënten en bereidingen, en vooral het grote aantal verschillende keukens is bijzonder! De Verenigde Staten zijn een groot land en de keuken is sterk regionaal bepaald. En door de grote geografische, etnische en klimatologische verschillen wordt die verscheidenheid alleen maar groter.











hash 'n egg

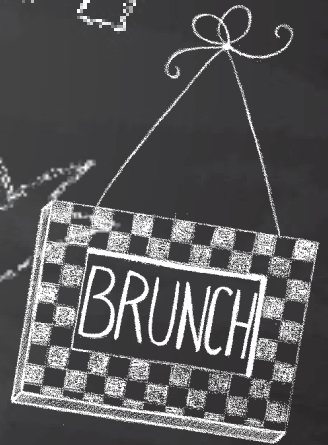


cinnamon
roll

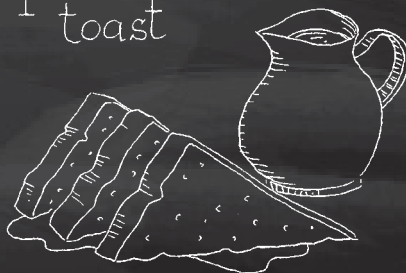
BREAKFAST



Served all day!



french
toast





ACHT GOUDEN REGELS
VOOR PERFECTE
PANCAKES

Voor overheerlijke goudbruine pancakes hoeft je maar een paar eenvoudige regels te volgen:

- > Roer niet te veel in het beslag: daar wordt het taai en elastisch van.
- > Bak altijd eerst een 'testpancake' om zeker te weten dat de pan of grillplaat heet genoeg is.
- > Druk de pancakes na het omkeren niet met de spatel aan: een platte pancake is een mislukte pancake!
- > Klop, als je tijd hebt, het eiwit apart stijf en voeg het eiwitschuim na de melk en de room toe.
- > Je eet nooit maar één pancake: reken op ten minste twee pancakes per persoon.
- > Als er pancakes overblijven (wat eigenlijk bijna nooit voorkomt!), kun je die de volgende dag roosteren en er met knapperig uitgebakken gerookt spek een lekkere sandwich van maken.
- > Mijn recepten zijn geschreven voor acht tot twaalf pancakes: het is maar hoe groot je ze maakt!
- > Als je geen tijd hebt het beslag te laten rusten, zullen de pancakes niet meteen mislukken, maar worden ze wel minder lekker.



WIL JE MET PANCAKES ONTBIJTEN, MAAR ZONDER JE TE HAASTEN? MAAK HET BESLAG DE AVOND VAN TEVOREN EN HAAL HET 15 MINUTEN VOOR GEBRUIK UIT DE KOELKAST.



CLASSIC PANCAKES

AMERICAN PANCAKES

Voor 8 pancakes (2 tot 4 personen)

Vorbereiding: 10 minuten – Rusttijd: 10 minuten

Baktijd: ongeveer 5 minuten per bakronde

INGREDIËNTEN

120 g bloem (type 55), ½ zakje bakpoeder (5 g), 1 ei,
25 g gesmolten boter, 60 g suiker, 6 cl melk,
6 cl verse slagroom, plantaardige olie

1. Meng in een kom de bloem en het bakpoeder. Klop in een andere kom het ei met de boter en de suiker tot een glad mengsel en roer er de melk en de room door. Roer het eimengsel en het bloemmengsel tot een homogeen beslag. Laat minstens 10 minuten rusten.
2. Vet de koekenpan licht in met olie (als je een grillplaat gebruikt, is invetten niet nodig). Verhit de koekenpan of de grillplaat op halfhoog tot hoog vuur. De pan of de plaat is heet genoeg als een druppel water onmiddellijk verdampt.
3. Schep voor elke pancake een eetlepel beslag in de pan of op de plaat. Zorg voor 4 centimeter tussenruimte. Keer de pancakes als aan de bovenkant luchtbelletjes verschijnen (na 1 tot 2 minuten) en bak ze nog minstens 1 minuut.
4. Stapel de pancakes op een bord, bestrooi ze licht met poedersuiker en dien ze onmiddellijk op. Lekker met goede ahornsiroop en een klontje boter, of met een dot slagroom.

ANEKNOTE

PANCAKES ZIJN ONLOSMAKELIJK VERBONDEN MET DE WEEKENDBRUNCH. DAN WORDEN ZE STANDAARD GESERVEERD MET REEPJES UITGEBAKKEN SPEK EN AHORNSIROOP. VEEL AMERIKANEN ZIJN DOL OP DE COMBINATIE VAN HARTIG EN ZOET.









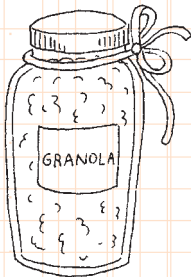
Aunt
Sara's
Granola

WHOLE-WHEAT GRANOLA PANCAKES

VOLKOREN-GRANOLAPANCAKES

Voor 8 pancakes (2 tot 4 personen)

Voorbereiding: 10 minuten – Rusttijd: 10 minuten
Baktijd: ongeveer 5 minuten per bakronde



INGREDIËNTEN

60 g bloem (type 55), 60 g volkorenmeel (type 150),
½ zakje bakpoeder (5 g), 1 ei, 25 g gesmolten boter,
60 g kristal- of rietsuiker, 6 cl melk, 6 cl verse slagroom,
50 g granola (zie pag. 54 of 56), plantaardige olie

1. Meng in een kom de bloem, het meel en het bakpoeder. Klop in een andere kom het ei, de boter en de suiker tot een glad mengsel en roer de melk en de room erdoor. Roer het eimengsel en het bloemmengsel tot een homogeen beslag. Laat minstens 10 minuten op kamertemperatuur rusten.
2. Vet de koekenpan licht in met olie (als je een grillplaat gebruikt, is invetten niet nodig). Verhit de koekenpan of de grillplaat op halfhoog tot hoog vuur. De pan of de plaat is heet genoeg als een druppel water onmiddellijk verdampt.
3. Schep voor elke pancake een eetlepel beslag in de pan of op de plaat. Zorg voor 4 centimeter tussenruimte. Bestrooi na 30 seconden bakken de pancakes met granola. Keer de pancakes als aan de bovenkant luchtbelletjes verschijnen (na 1 tot 2 minuten) en bak ze nog minstens 1 minuut.
4. Deze pancakes zijn ook zonder ahornsirop onweerstaanbaar!

WEETJE

OMDAT DEZE PANCAKES WAT STEVIGER ZIJN,
ZIJN ZE IDEAAAL OM IN EEN STUKJE VETVRIJ PAPIER ALS
TAKE-AWAY BREAKFAST MEE TE NEMEN.



www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst en fotografie: Carrie Solomon

Illustraties: Aurore d'Estaing

Redactie: Sophie Brissaud

Vormgeving: Laurence Maillet

Nederlandse vertaling en opmaak: Textcase

Oorspronkelijke uitgever: © Éditions de La Martinière, une marque de la société EDLM

Oorspronkelijke titel: Une Américaine à Paris

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2015

D/2015/45/195 – NUR 440

ISBN: 978 94 014 2616 9

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.