

# **JOB & PERRY**

## **EEN KLOOTZAK-PROOF KOOKBOEK**

Job Pattinasarany & Perry de Man



**CARRERA**  
*culinair*

Voorwoord 7  
Spullen 9  
Boodschappen 13

**SANDWICHES 23**

**SNACKS 37**

**INDO 47**

**NASI 65**

**SURINAAMSE BROODJES 71**

**ITALIA 85**

**OESTERS 111**

**CHINEES 121**

**GOLDEN OLDIES 133**

**PICKLES 157**

**ZOET 165**

Goeie plekken 175  
Dankwoord 187  
Receptenindex 188



## STARTED FROM THE BOTTOM, NOW WE'RE HERE.

Na jaren door de keukens van Rotterdam te hebben gestuiterd, zijn wij elkaar tegengekomen bij restaurant Ballroom op de Witte de Withstraat. Lachen, gieren, brullen en vooral keihard werken was een combinatie die blijkbaar positieve gevolgen had voor onze toekomst.

We werkten in een open keuken met daarvoor een bar. Veel vrienden kwamen langs om een hapje te eten en een borrel te doen, terwijl wij kookten en de grappen maakten. Op een gegeven moment zei iemand: 'Als je hier een camera op zet, heb je een kookprogramma.' Daar werd het zaadje geplant. Twee jaar en enkele kookfilmpjes op de regionale tv later vroeg *24Kitchen* ons of we een show wilden maken... Natuurlijk wilden wij dat! De rest is geschiedenis.

In dit kookboek staan onze favoriete gerechten die we in de loop der jaren samen of apart van elkaar hebben gekookt, plus wat topmaaltijden die wij graag eten in Rotterdam. De straat is onze favoriete plek en we zijn altijd te vinden waar het lekkere eten is. We nemen jullie met dit boek mee in onze uiteenlopende smaken.

Een klootzak-proof kookboek, meer is dit niet. Vaak vinden we kookboeken té gelikt en té gestyled. Iedere keer dat je eruit kookt ziet het gerecht er anders (lees: lelijker) uit dan hoe het gerecht in het boek staat afgebeeld. Wij wilden een kookboek maken waarbij het eindresultaat er bij jou thuis net zo lekker uit ziet en waaruit je ieder gerecht kunt maken. Niet te ingewikkeld dus – en wat je ziet is wat je krijgt. Dát is koken!

Voor vragen en/of antwoorden verwijzen we jullie graag naar het internet. We hopen dat jullie net zo veel plezier hebben van dit boek als wij hadden met het maken ervan. Wat een eer om dit te mogen doen.

**Job en Perry**

# BURRITO MET KIP

Burrito's zijn – net als Turkse pizza's en rotirollen – goed gevulde en handig te eten slaapzakken. Neem er, als je een keer onderweg bent, eentje mee om zo uit het vuistje eten. Ze zijn ook makkelijk te maken voor een grote groep. Kijk uit voor de haters, want er zit koriander en een flinke schep peper in. Ai caramba!

- 4 personen
- 45 minuten
- Ingrediënten
- 500 gram kippendijen, met vel  
maar zonder bot
- zout en peper
- olie, om in te bakken
- 2 rode uien, fijngehakt
- 4 knoflookteentjes, fijngehakt
- 1 eetlepel komijnpoeder
- 1 eetlepel gerookt paprikapoeder
- 1 eetlepel gedroogde oregano
- 3 limoenen
- 400 gram gekookte rijst
- 1 bos koriander, de blaadjes  
grof gehakt (bewaar ook de  
stelen)
- 200 gram zwarte bonen (blik),  
afgespoeld en uitgelekt
- 150 gram maiskorrels (blik),  
afgespoeld en uitgelekt
- 2 tomaten, zaadlijsten verwijderd  
en in blokjes
- 2 adjuma- of madame-  
jeanettepepers, fijngehakt
- 4 grote tortilla's
- 4 eetlepels rode-ui-  
framboospickles (zie p. 159)
- 1 zak geraspte cheddar

Verder nodig  
aluminiumfolie

- 1 Breng de kippendijen op smaak met zout en peper. Verhit wat olie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak er de kip in porties gaar in. Zorg ervoor dat je de huid lekker krokant bakt. Haal ze uit de pan en snijd in hapklare stukken.
- 2 Fruit in het achtergebleven bakvet de helft van de ui en driekwart van knoflook. Bak de komijnpoeder, paprikapoeder en de oregano een minuut mee. Voeg tot slot de kip toe en blus af met het sap van 1 limoen. Zet het vuur uit en laat afkoelen.
- 3 Meng in een kom de rijst met de rasp en het sap van 1 limoen, de koriander, zwarte bonen en de mais. Breng op smaak met zout en peper. Meng ook de kip erdoor. Lekker makkelijk, haha.
- 4 Hak voor de salsa de korianderstelen fijn. Meng met de tomaten, de overige rode ui en knoflook, adjuma- of madame-jeanettepepers en de rasp en het sap van de laatste limoen. Breng op smaak met zout, peper en wat olijfolie. Roer goed door en zet opzij.
- 5 Nu gaan we rollen! Scheur 4 vierkante stukken aluminiumfolie af en leg ze klaar om de burrito's in op te rollen. Verwarm de tortillavellen even aan beide kanten in een droge koekenpan om te voorkomen dat ze gaan scheuren.
- 6 Verdeel een kwart van het rijst-kipmengsel, een flinke eetlepel salsa, een eetlepel rode-ui-framboospickles en een handje cheddar over de tortilla. Vouw de onderzijde over de vulling omhoog en rol de tortilla dan van links naar rechts op. Draai strak in de folie en herhaal met de overige tortilla's.
- 7 Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur en bak er de burrito's in de folie krokant en lekker warm in. Kijk uit dat ze niet verbranden. Serveer met de rest van de salsa.





# DIT IS VOOR ONS EEN BELANGRIJK HOOFDSTUK.

We zijn in Rotterdam opgegroeid met Surinaamse broodjes. Van alle snacks in de stad genieten we het meest van deze knapperige puntjes gevuld met van alles en nog wat. Toen Job klein was maakte zijn vader op verjaardagen al Surinaamse kip-kerriebroodjes. En Perry's eerste culinaire ervaring – buiten dat wat hij thuis te eten kreeg – was ditzelfde broodje. Uiteraard met zuur en peper.

Het belangrijkste onderdeel, vinden wij, is het broodje. Op de West-Kruiskade zat tot voor kort een belangrijke bakkerij die verantwoordelijk is voor de beste Surinaamse puntjes van Rotterdam: bakkerij Havenaar. Ze zijn inmiddels verhuisd naar Ridderkerk, maar de broodjes worden nog dagelijks vers geleverd aan de Surinaamse eethuizen.

Het eten van een Surinaamse punt is niet zo vanzelfsprekend als je denkt; in Amsterdam krijg je nog regelmatig een pistolet voor je neus. Daar houden wij niet van. Nee, geef ons maar een gouwe ouwe Surinaamse punt van Rotterdamse bodem. Extra peper? Jazeker!

Gebruik bij voorkeur dus Surinaamse puntjes. Mocht je ze niet kunnen vinden, dan is iedere tweede keus ook goed. Dit zijn onze favoriete smaken: kip-kerrie, char siu, bakkeljauw en kippenlevertjes. Als je kip-kerrie met char siu combineert, krijg je nóg een Rotterdams-Surinaamse klassieker; broodje dynamite. Waar deze combinatie is uitgevonden weten we niet precies, maar hij is net zo Rotterdams als de Euromast. Njang switi.

# CORDON BLEU

Waar kun je Perry midden in de nacht voor wakker maken? Inmiddels is dat een flinke waslijst waar onder meer deze cordon bleu op staat. De naam is mogelijk afkomstig van de poepchique gastronomische opleiding Le Cordon Bleu in Parijs. Le Cordon is de krokante korst en Le Bleu de heerlijk zachte vulling. Dat wil je toch ook gewoon in je eigen keukentje kunnen maken?

- 4 personen
- 40 minuten
- Ingrediënten**
- 4 kleine kipfilets
- 8 plakken goeie ham (niet van die lullige jongens)
- 8 plakken emmentaler (of een andere favoriete kaas die lekker smelt)
- 100 gram bloem
- 2 eieren, geklutst
- 150 gram cornflakes, een beetje geplet
- zout en peper

**Verder nodig**  
bakpapier, cocktailprikkers, keukenpapier

- 1

Halveer de kipfilets over de lengte en klap ze open (als een boekje). Leg de opengeklapte filets tussen bakpapier en plet de kip door er met de steelpan op te slaan. Doe dit met beleid zodat de kipfilet niet kapot gaat maar mooi egaal en elegant plat wordt (denk aan die dure koksschool, hè?).
- 2

Verdeel de ham en de kaas over de filets. Bestrooi met zout en peper en klap ze weer netjes dicht als een boekje. Zorg ervoor dat de vulling binnen de randjes blijft. Zet de randjes vast met de cocktailprikkers.
- 3

Verdeel de bloem (met zout en peper), eieren en de cornflakes over de diepe borden.
- 4

Zorg dat je met je ene hand de droge delen (de bloem en de cornflakes) en met je andere hand de natte delen (de kip en de eieren) pakt en paneer de cordon bleus tot ze een mooie cornflakes-coating hebben. Dus, eerst bloem, dan ei en als laatste de cornflakes.
- 5

Verhit de olie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de cordon bleus lekker krokant en goudbruin. Doe dit in rustig tempo zodat de korst niet verbrandt. Laat ze even uitlekken op een keukenpapiertje en verbaas je over deze sterrenknaller.





