



GROENE TOMATEN-ZURINGSOEP

Scherp smakende groene tomaten en citroenachtige zuring vormen samen een heerlijk verfrissende, verrijnde koude soep. Lekker als lichte lunch met brood en boter.



TOMATEN IN CRÈME FRAÎCHE

Een eenvoudig maar smaakvol (bij)gerecht. Het rijke van de crème fraîche is een heerlijke tegenhanger voor het zurige van de tomaten.

RECENSIE

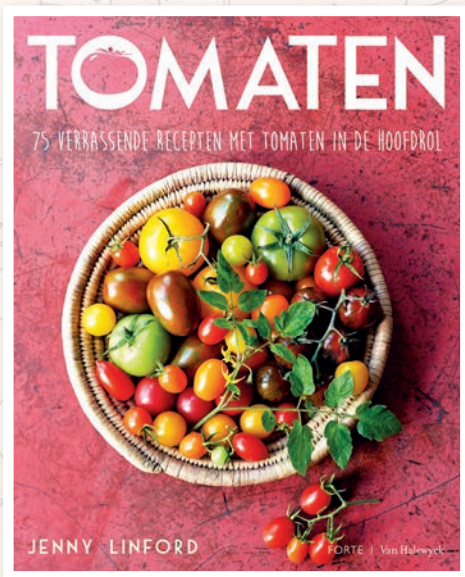
Tomaten - 75 verrassende recepten met tomaten in de hoofdrol

Eten en schrijven is een populaire combinatie. Elke week verschijnt er wel een nieuw kookboek. Wat is de moeite waard om te lezen, om te kopen? Wij pikken de mooiste boeken voor je uit de stapel.

Als culinair schrijfster Jenny Linford haar vader in Italië bezoekt, gaat ze altijd naar zijn moestuin om de rode, door de zon gerijpte, kerstomaten te proeven. Ze plukt en eet. Telkens die verrassende zoetheid. Een verwennerij, elke zomer weer. Van de vele tomatensoorten die ze inmiddels kent, blijven haar vaders kerstomaten haar favoriet. Net zoals de Camone tomaat uit Sardinië. Een tomaat met een stevig vel en vruchtvlees, de juiste zuurgraad en vol van smaak. Ideaal voor in een salade.

Tomaten: Jenny is er gek op. Haar tomatenliefde en -kennis deelt ze in haar kookboek Tomaten. "Tomaten zijn zowel zoet als zuur van smaak. Hierdoor kun je ze goed combineren met diverse ingrediënten. Vandaar dat de tomaat zo'n populaire vrucht is en in tal van keukens veelvuldig wordt gebruikt", aldus Jenny vanuit haar woon- en werkplaats Londen. In Tomaten vertelt ze het verhaal van de tomaat - van oorsprong tot nu - en reist ze met de vrucht mee over de hele wereld. Het kookboek bevat 75 recepten uit verschillende culturen, onder andere Italiaans, Grieks, Afrikaans en Indiaans. Zowel klassieke gerechten komen aan bod als originele uit haar eigen keuken. Gegrilde tonijnsteaks met kerstomaten en misosaus bijvoorbeeld.

Lekker koken met tomaten is eenvoudig. Een groot deel van Jenny's recepten maak je binnen dertig minuten en met gangbare ingrediënten. Het beste resultaat krijg je door de juiste tomaten te kiezen. Jenny: "Voor een salade wil je tomaten die rijp, maar nog altijd stevig genoeg zijn om te snijden. Maak je een saus dan is zachtheid juist geen probleem. Hoe rijper hoe beter." Voor alle tomaten geldt: zorg dat ze op kamertemperatuur zijn als je ze eet. Tomaten hebben dan meer smaak en aroma. Wie wil variëren kan andere rassen of smaakcombinaties gebruiken. Tomaat gaat goed samen met basilicum, dragon, dille, kervel, knoflook, maar ook gember, saffraan, chilipeper en... . Jenny's lijst met mogelijkheden is lang. Variëren kan ook door een andere manier van verwerken. Rauw in salades en salsas of gaar in broden, soepen en curry's. Tomaten drogen of inmaken kan ook. Oftewel: met tomaat kun je alle kanten op. Dat blijkt wel uit Jenny's honderdzestig pagina's tellende kookboek. «



RECENSIE

Tomaten - 75 verrassende recepten met tomaten in de hoofdrol

GESCHREVEN DOOR JENNY LINFORD

MET FOTO'S VAN PETER CASSIDY

ISBN 9789462501027 FORTE CULINAIR € 19,95

WWW.JENNYLINFORD.CO.UK



SICILIAANSE TOMATENPESTO

Amandelen zijn een van de smaakmakers in deze pesto. Meng ze met verse tomaten, basilicum, knoflook, Parmezaanse kaas en olijfolie tot een fijne pesto.

PASSATA

Zelfgemaakte passata heeft een heerlijk frisse smaak en kun je gebruiken in stoofpotten, soepen, pastasaus en – ingekookt – op een pizza. Experimenteer met kruiden en specerijen en maak je eigen versies.



TOMATEN-KRUIDENROL

Basilicum, bieslook, peterselie: in dit ovengerecht kun je een groot deel van je kruidenoogst verwerken. Samen met kerstomaten en ricotta vormen de verse kruiden een heerlijke vulling voor deze zomerse rol.



AUBERGINELASAGNE

Kies de mooiste aubergines uit je tuin en verwerk ze in deze vegetarische lasagne. De fijne textuur van gebakken aubergines, verse tomaten en een romige saus vormen een heerlijk avondmaal met een Italiaanse twist.

JENNY'S FAVORIETE ZOMERRECEPT

THAISE GAZPACHO

Deze Aziatische versie van de klassieke Spaanse gazpacho is heerlijk verfrissend, ideaal voor een zomers etentje. Tip: gebruik de rijpste tomaten die je kunt vinden. Die hebben de meeste smaak en daarmee maak je de lekkerste gazpacho.

DIT HEB JE NODIG VOOR 4 PERSONEN



700 g rijpe tomaten
2 stengels citroengras
1 teen knoflook, gepeld
1 rode ui, gepeld en gesnipperd
5 cm verse gemberwortel, geschild en gehakt
1,5 dl tomatensap
2 el rijstazijn of witte wijnazijn
2 el olijfolie
zout en versgemalen zwarte peper
6 kaffir-limoenblaadjes
1 rode paprika, zaad en zaadlijsten verwijderd, in kleine stukjes
¼ komkommer, in kleine stukjes

ZO MAAK JE HET

Doe de tomaten in een hittebestendige kom en giet er kokend water over. Laat ze 1 minuut staan. Giet ze dan af en trek met een scherp mes voorzichtig het vel eraf. Zet de tomaten apart.

Trek het taaie buitenste laagje van het citroengras. Hak het witte, onderste deel van de stengels fijn en doe het overgebleven, vezelige deel weg.

Doe de ontvelde tomaten, het citroengras, de knoflook, ui, gember, het tomatensap, de azijn en olie in de kom van een keukenmachine en maal alles fijn. Giet het mengsel in een grote kan. Roer het water erdoor en breng de soep op smaak met zout en peper.

Scheur de kaffir-limoenblaadjes fijn en verwijder de harde nerven. Meng de stukjes door de gazpacho. Dek de soep af en zet hem ten minste 4 uur in de koelkast. Giet de soep voor het serveren in kommen en garneer hem met paprika en komkommer.