

DE KOK & DE BAKKER

Nederlands bekendste, beste én aardigste bakker gaat voor Jamie magazine aan de bak met fotokok Manfred Meeuwig. En ook al kennen ze elkaar al derig jaar, Cees Holtkamp blijft een strenge leermeester en is tot op de gram nauwkeurig. Tip: wees niet eigenwijs en volg Holtkamps recepten tot op de letter. Alleen dan krijg je de romigste borstplaat, ouderwets lekkere pepernoten en het knapperigste speculaas.

Tekst **Manfred Meeuwig** Recepten **Cees Holtkamp**
Fotografie **Ernie Enkelaar** Productie **Marian Flint**

Door m'n werk als fotokok ken ik Cees Holtkamp al dertig jaar maar tot zijn woonhuis boven de beroemde winkel op de Vijzelgracht was ik nog

nooit doorgedrongen. We gaan bij hem thuis traditionele, typisch Nederlandse sinterklaasdingen bakken.

Het deeg voor de speculaas moet minstens een dag 'rijpen' dus heb ik dat van tevoren thuis al gemaakt. Cees zet meteen de toon: 'Wat is dit? Dit is veel te kort!' (bakkersterm voor te droog deeg) Wat heb je voor bloem gebruikt? Geen Zeeuwse? Je moet natuurlijk wel doen wat er staat!

Ik heb 'gewone' bloem gebruikt. In Cees' Banketbakkersboek staat inderdaad dat het de vettere bloem van de Zeeuwse klei moet zijn, die je onder andere kunt kopen bij molenwinkels. Hiermee zijn we gelijk bij Cees z'n tweede passie terecht gekomen: traditie. Door die specifieke bloem is Nederland een echt koekjesland geworden: koekjes maak je met goedkope bloem en grove (niet helemaal geraffineerde) basterdsuiker. Pas in de 19de eeuw, met de komst van Napoleons patissiers, kwam de Franse bloem (droger, witter en fijner) naar Nederland die het mogelijk maakt heel andere dingen te maken: bladerdeeg, crème patissier, taartjes en gebakjes. Elegante patisserie die aangekleed wordt met vanille, boter en room. En

door de betere gluten in zulke bloem kun je er ook stokbrood en croissantjes mee maken. Het is het begin van wat wij als ons 'moderne' banket kennen.

KOEKENBAKKERS

Het assortiment van de hedendaagse banketbakker werd vroeger door verschillende ambachtslieden gemaakt. Je had pasteibakkers, eigenlijk vroege cateraars, die voor rijke families pasteien met ragout (vol au vent) en rosbief maakten en die op de Amsterdamse grachten bij de mensen thuis serveerden (want écht chique mensen aten thuis). Er waren suikerbakkers die snoepjes, pepermuntjes en sierstukken van suikerwerk maakten. Koekenbakkers bakten met goedkope grondstoffen (honing, roggemeel, basterdsuiker) en zonder boter zoetigheden: taaitaai, ontbijtkoek, Amsterdamse korstjes en pepernoten. Op een stilleven uit 1620 dat in museum Ons lieve Heer op Solder hangt, zien we al gebakken deegletters. Kennelijk was het toen al gebruikelijk om elkaar een letter cadeau te doen. Maar pas nadat het bladerdeeg hier geïntroduceerd werd, ontstond de banketletter zoals wij die kennen. Holtkamp pleit nog eens voor het zelf maken van amandelspijs: echt niet moeilijk als je een keukenmachine hebt. Het belangrijkste zijn de juiste oliehoudende Valencia amandelen. Die

zijn misschien niet zo mooi en groot, maar des te lekkerder. Een deel suiker en een deel amandelen, even laten draaien, ei toevoegen, klaar. En, zegt Cees: 'Wantrouw witte spijs, die is droog en saai.'

ROOMBORSTPLAAT

Cees: 'Dit is echt het oerrecept dat ik op de kostschool heb geleerd, dit IS 't gewoon!' De zoete plaatjes moeten van buiten net droog zijn en van binnen romig-zacht. Ze heten borstplaatjes omdat de chirurgijns gekookte suikerplaatjes voorschreven bij hoest en alle andere problemen met de luchtwegen. Je moet de room met suiker en vanille tot exact 115 °C opkoken en heel snel in vormpjes op vochtig gemaakt bakpapier storten. Perfecte borstplaatjes staan prachtig bol en hebben een zijdeachtige glans. 'Dit is echt zo typisch Hollands, zoiets heb ik nog nooit ergens anders gezien. Als je borstplaatjes eet, krijg je zin in thee en als je thee drinkt, krijg je weer zin in borstplaat.'

SPECULAASKOEK

Heel vroeger hadden alle banketbakkers hun eigen speculaasvormen die door rondtrekkende houtsnijders werden gemaakt. Je zag dus bloemen, wagens, poezen. Later werden de vormen in ateliers gemaakt en greep men terug op historische personen. Zo kreeg Cees in

Cees zet meteen de toon: 'Wat is dit? Dit is veel te kort!' (een bakkersterm voor te droog deeg) 'Wat voor bloem heb je gebruikt? Geen Zeeuwse? Je moet natuurlijk wel doen wat er staat!'



'Dit is een heel grappig recept waarbij roggebloem met gekookte honing en anijs wordt verwerkt tot balletjes die je met van olie druipende handen rolt. In de oven 'groeien' ze tegen elkaar aan.'



PEPERNOTEN

1969 een vorm met een 19de-eeuwse pop van vorstin Jacoba van Beieren toen hij de bakkerij op de Vijzelgracht overnam. Het originele recept voor speculaas vinden wij nu veel te arm, het voordeel ervan was dat de vorm mooi blijft staan. Als je het deeg rijker maakt, met boter en suiker, bakt het een beetje uit. Cees gaat natuurlijk voor lekker én met amandelen erop, wat eigenlijk ook niet 'hoort'. **Tip** doe de amandelen in een bakje met geklutst ei en plak ze op de één keer met ei 'gestreken' pop. Laat een half uur rusten, strijk nogmaals en zet gelijk in de oven.

PEPERNOTEN

Niet te verwarren met de brosse kruidnootjes die met Sinterklaas door de vele Zwarte Pieten in enorme hoeveelheden rondgestrooid worden. Pepernoten waren een armeluislekkernij die oorspronkelijk niet door banketbakkers werd gemaakt. Dus ook niet door Cees. 'Dit is de tweede keer in m'n leven dat ik pepernoten maak, en het is nog gelukt ook! Een heel grappig recept waarbij roggebloem met gekookte honing en anijs wordt verwerkt tot balletjes die je met van olie druipende handen rolt. Leg ze glimmend van de olie in een bakvorm en ze groeien in de oven tegen elkaar aan. Even afkoelen, los peuten en je hebt die typische vorm en taaiigheid.

SPOORBANKET

Cees krijgt bijna tranen in z'n ogen als hij het heeft over de teloorgang van het spoorbanket, het is toch zo jammer dat je dat nooit meer ziet! Door de precieze inkeping met de achterkant van een mesje krijg je een soort treintje van stukjes glimmend banket die mooi bol staan. Als je die snijdt ('Nee, niet snijden, zagen!') heb je fijne stukjes die je zonder knoeien op elegante wijze kunt eten. Iedere banketbakker verkocht die dingen per lengte, je wees aan hoeveel je wilde. **Tip** Na het insnijden nogmaals bestrijken en direct de oven in.

MARSEPEINWORST

In november, traditioneel de



Voor Cees geen dikdoenerij. Voor het uitrollen van het deeg gebruikt hij gewoon een bezemsteel van de Blokker.

slachtmaand, maakten banketbakkers namaakworst, -hammetjes en varkensstaartjes van gekleurde marsepein. In de jaren vijftig gingen ze over op marsepeinsurprises die betrekking hadden op allerlei 'nieuwigheden' van toen: een marsepeinen tv, een stofzuiger of een pick-up. Tegenwoordig zien we grappig bedoelde rijbewijzen en blote borsten. **Tip** Bestrooi de werkbank licht met poedersuiker en werk met droge handen.

HARTIGE LETTER

Met hartige letters en kroketten maakte Holtkamp 40 jaar geleden furore: dat was bijzonder! Halverwege

de dag belt Cees naar de winkel onder zijn huis en geeft onze bestelling door: 'Hallo, wil je even twee garnaaltjes en een kalfje bakken? Bel je dan even aan?' Even later zitten we met zachte bolletjes te genieten van de verrukkelijke kroketten waar Holtkamp zo beroemd mee is geworden. Zelf kijk ik iedere sinterklaasavond na alle zoetigheid uit naar de warme saucijzenletter: eindelijk iets hartigs! Aan de vulling wordt peterselie, sjalot, knoflook en tijm toegevoegd. **Tip** Let op dat het enige dubbele laagje deeg, het 'vloertje', onderop ligt. **Tip** Snijd het rauwe bladerdeeg met een pizzasnijder, dan plakken de laagjes tijdens het bakken niet aan elkaar.

PEPERNOTEN

- 150 g honing
- 100 g bruine basterdsuiker
- 300 g roggebloem
- 3 g zout
- 12 g anijszaad, gemalen
- 25 g water
- 10 g bakpoeder, gezeefd

1 Verhit de honing tot 90°C (meet dit met een kookthermometer). Haal de pan van het vuur en roer de bruine basterdsuiker en de roggebloem erdoor. Kneed het deeg even door (pas op: heet!). Voeg vervolgens het zout, gemalen anijszaad, water en bakpoeder toe. Kneed het deeg nog even goed door en laat het dan afgedekt 1 dag rusten in een kom op het aanrecht.

2 Verwarm de oven voor op 180°C. Vet je handen in met wat zonnebloemolie. Haal het deeg uit de kom en rol balletjes ter grootte van een knikker. Leg die in een ingevette springvorm (niet op een bakplaat, dan zullen de randen van de pepernoten te snel bakken en hard worden). Zorg dat de springvorm helemaal gevuld is, de balletjes mogen tegen elkaar aan liggen. Bak 20 minuten in de voorverwarnde oven. Draai na het bakken de springvorm om boven een schaal, en haal de pepernoten los van elkaar.

SPECULAASPOP

- 160 g gele basterdsuiker
- 140 g zachte roomboter
- 20 g water
- 3 g zout
- 275 g Zeeuwse bloem
- 20 g speculaaskruiden
- 5 g bakpoeder
- 1 ei, losgeklopt
- blanke amandelen

1 Meng de basterdsuiker met de boter, het water en het zout. Meng vervolgens de bloem, de speculaaskruiden en het bakpoeder erdoor. Laat het deeg, goed verpakt, 1 à 2 dagen in de koelkast rijpen om de smaken goed te laten intrekken.

2 Verwarm de oven voor op 155°C. Bestuif een speculaasplank met bloem en druk het deeg er goed in. Snijd eventueel overtollig deeg met een scherp mes vlak af. Draai de plank om, klop het deeg eruit en leg het op een bakplaat. Bestrijk de bovenkant met losgeklopt ei en versier met amandelen. Laat de pop 1 uur bakken in de oven.



ROOMBORSTPLAAT

- 200 g kristalsuiker
- 80 g slagroom
- 40 g water
- merg van 1 vanillestokje
- 40 gram fondant

1 Kook de suiker met slagroom, water en de vanille in een hoge pan; het volume kan tijdens het koken 4x toenemen. Verhit tot precies 115°C (meet met een kookthermometer). Houd de wanden van de pan schoon met een nat kwastje.

2 Doe de fondant in een schaal, voeg de hete suikerstroop toe en roer een paar minuten goed door. Giet kleine rondjes borstplaat of vul een hartvorm op vochtig gemaakt bakpapier. Laat afkoelen.

MARSEPEINWORST

- 200 g witte marsepein
- 200 g gekleurde marsepein (kneed hiervoor wat cacao door witte marsepein)

1 Rol 120 g gekleurde marsepein uit tot een vierkant van 12x20 cm. Maak de bovenkant met een kwastje licht vochtig met water. Rol 100 g witte marsepein uit en snijd hiervan 7 dikke stroken van 12 cm lang. Rol de overige 80 g gekleurde marsepein uit en snijd hiervan 6 stroken van 12 cm lang.

2 Leg de stroken om en om op de plak gekleurde marsepein van 12x20 cm en rol het geheel stevig op. Rol de rest van de witte marsepein uit en maak de bovenkant





SPOORBANKET



MARSEPEINWORST



HARTIGE LETTER

licht vochtig. Leg de worst hier op en rol deze in de witte marsepein. Zorg ervoor dat de witte plak 1 cm langer is, zodat de uiteinden samengeknepen kunnen worden. Snijd de worst in schuine plakken.
CEES: Door aan de gekleurde marsepein iets meer cacao en enkele druppels rode kleurstof toe te voegen, krijg je 'bloedworst'.

HARTIGE LETTER

- 250 g bladerdeeg
- 350 g dubbel gedraaide procureur (fijn varkensgehakt van hals/schouder)
- 1 sjalot, gesnipperd
- 2 takjes peterselie, fijngehakt
- 2 takjes tijm, fijngehakt
- ½ teen knoflook, gesnipperd

- 3 el (zelfgemaakt) paneermeel
- ½ geklutst ei
- 1 eidooier, losgeklopt met een paar druppels melk

1 Verwarm de oven voor op 210°C. Meng alle ingrediënten voor de vulling, behalve de losgeklopte eidooier. Voeg royaal zout en vooral ook peper toe. Meng de ingrediënten echt goed door. Hoe beter gemengd, hoe minder de vulling 'uitbakt' en hoe smeuïger hij blijft. Maak een 'pil' van het gehakt.
2 Rol het bladerdeeg uit tot een lap van 54x13 cm, met een dikte van 1½ mm, en smeer het met een kwastje licht in met water. Leg het gehakt voorzichtig op het bladerdeeg en rol het op. Plak de zijkanten dicht. Vorm een letter en bestrijk de

bovenkant met eidooier. Laat de letter een half uur rusten.
3 Bestrijk de letter nog eens met eidooier en bak hem 30 minuten in de voorverwarmde oven. Deze hartige letter is warm en koud lekker.

SPOORBANKET

- 350 g amandelspijs
- 250 g bladerdeeg
- 1 eidooier, losgeklopt met een paar druppels melk

1 Verwarm de oven voor op 210°C. Rol de amandelspijs uit tot een 'pil' van 50 cm lang. Rol het bladerdeeg uit tot een lap van 54x13 cm, met een dikte van 1½ mm. Smeer het bladerdeeg met een kwastje licht in met water. Leg de amandelspijs erop en rol ze samen op. Snijd de staaf in twee stukken en plak de zijkanten dicht. Bestrijk de bovenkant met eidooier. Maak om de 2 cm een inkeping in de staven. Laat ze een half uur rusten.

2 Bestrijk de staven nog eens met eidooier en bak ze 25 minuten in de voorverwarmde oven.

CEES: Als de amandelspijs stug is, kun je er wat losgeklopt ei door mengen om het makkelijker te kunnen uitrollen.

CEES: Draai de bakplaat vooral bij een heteluchtoven 1 of 2 keer (voor wordt achter, achter wordt voor), voor een egalier resultaat.

GRAM VS ML

Het is je vast al opgevallen: Cees Holtkamp meet vloeibare ingrediënten niet af in milliliters, maar in grammen. Doe dat alsjeblieft ook in deze recepten, voor het beste resultaat. ●

Ruim 300 (!) recepten van Cees Holtkamp zijn verzameld in De Banketbakker (uitg. De Kookboekhandel, € 35). Hierin vind je niet alleen de sinterklaas-recepten van Cees, maar ook die van zijn garnalenkroketjes, tarte Tatin, chipolatapudding, tulband, baba au rhum en bananen-soezen. Jamie magazine mag 5 exemplaren van deze prachtige bakbijbel cadeau doen. Wil jij aan de bak met Cees Holtkamp? Kijk snel op jamiemagazine.nl!

