

# SIMPLY GOOD

KOKEN  
VOOR ELKE  
GELEGENHEID



Virginie & Niven  
van Bronckhorst-Kunz

Virginie & Niven  
van Bronckhorst-Kunz

**SIMPLY  
GOOD**

Koken voor elke gelegenheid



Met veel liefde opgedragen aan  
Jacqueline en Bart van Bronckhorst

# Make life tasty!

# Wij INSPIREEREN GRAAG OM HEERLIJK TE KOKEN VOOR ELKE GELEGENHEID

6

Ons motto: *make life tasty!* Het leven is te kort om niet te genieten van lekkere thuis gemaakte gerechten.

In dit boek nemen wij je mee in onze keuken en laten wij met veel plezier zien hoeveel moois en lekkers er te maken is met onze 80/20-filosofie. Dit boek is dus niet vegetarisch, maar wel in goede balans. Het overgrote deel is eenvoudig te maken en een paar gerechten zullen iets meer uitsloerverij vragen.

De gerechten die wij voor jou hebben verzameld uit onze persoonlijke favoriete recepten van thuis, familie-recepturen en recepturen geïnspireerd op gerechten uit ons restaurant, zijn voor de thuishok die graag een mooie maaltijd op tafel zet. Of het nu gaat om een gerecht voor de makkelijke avond, de feestelijke avond, romantische momenten, de gezellige avonden met elkaar en de ochtenderna, alles is te vinden in dit boek. Wij inspireren graag om heerlijk te koken voor elke gelegenheid!

## 80/20, EEN FOODPRINT VOOR DE TOEKOMST

Opgroeïend in het Westland, omgeven door groenten, begon de liefde voor groenten al op jonge leeftijd voor Niven. Hij is de grondlegger van de 80/20-regel in de gastronomie. Wat is nu de perfecte verhouding voor een duurzame maaltijd op het bord met groente

in de hoofdrol? En niet alleen de perfecte verhouding op het bord, maar ook in een heel menu? En niet te vergeten in de keuken thuis? 80/20, concludeerde hij. Met veel plezier verwerken wij dit sindsdien in onze gerechten, het menu en vooral ook in het koken thuis. In de loop der jaren is het voor ons uitgegroeïd tot een duidelijke visie en filosofie in de keuken thuis en is het de absolute kracht achter ons restaurant.

80/20 is naar onze mening dé manier om duurzamer te leven, te zorgen voor de natuur, te zorgen voor de eigen gezondheid en die van de mensen om je heen. Kies voor minder vlees en vis op het bord, en meer groenten. Koop grotendeels lokaal en deels van verder weg, zo veel mogelijk biologisch en deels gangbaar. 80/20 is in onze optiek een makkelijke en vooral ook haalbare manier om het leven te verduurzamen zonder alles direct te hoeven laten.

Het verhaal dat wij al vele malen verteld hebben, maar met liefde zullen blijven vertellen omdat dit precies is waar wij in geloven. Als we in verhouding meer kiezen voor groenten en lokale producten dan kunnen we langer en hopelijk blijvend genieten van al het moois dat de natuur en de wereld om ons heen te bieden hebben. Balans is de sleutel. 80/20, een foodprint voor de toekomst.

7

## TRIPTYQUE

In augustus 2020 zijn wij, Virginie en Niven, ons restaurant, Triptyque, in Wateringen gestart. Met veel trots is ons werk onlangs bekroond met zowel de felbegeerde Michelinster als de Groene Michelinster! Ook behaalde Triptyque in 2024 de 24e plek in de lijst met beste groenterestaurants ter wereld, opgesteld door de fameuze *We're Smart Green Guide*. Wij koken, zoals wellicht niet zal verbazen, volgens onze 80/20-filosofie met groente als de ster van onze gerechten. Wij richten ons op duurzame gastronomie, een voor de toekomst. Niet alleen in de keuken houden wij ons bezig met duurzaamheid, maar ook bijvoorbeeld in keuzes in het interieur. Wij kiezen bijvoorbeeld graag voor droogbloemen

in plaats van verse bloemen, omdat deze simpelweg langer meegaan en dus voor een mindere belasting van het milieu zorgen. Door na te blijven denken over verbetering en geïnspireerd te raken door gelijkgestemden, zetten wij elke dag een stapje in de goede richting.

Waarom de naam Triptyque? Triptyque is het derde hoofdstuk, het derde restaurant in ons culinaire verhaal waarin wij hopen ons mooiste hoofdstuk te 'schrijven' en ons verhaal en filosofie te vertellen aan onze gasten door middel van onze gerechten. Ons verhaal is een drieluik, een Triptyque.

**De recepturen in dit boek zijn voor 4 personen.**



# TATHOE TELOR

- 500 g silken tofu
- 10 eieren
- 2 tenen knoflook, geperst
- zonnebloemolie, om in te bakken
- zout en peper, naar smaak

## Ingrediënten

### saus en garnering

- 2 el pindakaas met stukjes noot
- 100 ml ketjap
- 1½ tl petis udang
- 1 tl sambal badjak
- ½ limoen, geperst
- 2 tenen knoflook, in dunne plakjes
- 10-15 g selderij
- 1 komkommer
- 150 g taugé
- gefrituurde uitjes, naar smaak
- zout en peper, naar smaak

### Benodigheden

- staafmixer
- koekenpan met lage rand

Laat de silken tofu goed uitlekken en dep droog. Doe in een diepe kom en voeg de eieren en knoflook toe. Breng op smaak met zout en peper en staaf tot een gladde massa.

Zet de koekenpan op het vuur en voeg ruim zonnebloemolie toe zodat de massa niet aan de pan blijft plakken. Voeg de massa toe aan de koekenpan zodra de olie heet genoeg is en bak gaar. Keer de tahoe telur om als de massa is gegaard (eventueel met behulp van een deksel op de pan om het garen te versnellen) en bak de andere zijde ook mooi bruin.

Bereid intussen de saus en garnering voor de tahoe telur.

Meng de pindakaas, ketjap, petis udang, sambal badjak en het limoensap. Bak de plakjes knoflook krokant, hak fijn en voeg toe aan de saus.

Was de selderij, komkommer en taugé. Snijd de komkommer in halve plakjes, verwijder de staartjes van de taugé en snijd de selderij fijn.

Haal de tahoe telur uit de pan als deze gaar en aan beide zijden mooi bruin is. Leg op een plat groot bord. Garneer met de taugé en komkommer. Schenk de saus er naar smaak over en maak af met de gesneden selderij en gefrituurde uitjes.

Serveer het gerecht met witte rijst (nasi putih).



# GATEAU MILLE

met crème suisse en  
hazelnoot-chocoladesaus

## Ingrediënten flensjes

- 300 g patentbloem
- 600 ml melk
- 3 eieren
- 3 g zout
- roomboter, om in te bakken

## Ingrediënten crème suisse

- 250 ml melk
- ½ vanillestokje, uitgeschrapt
- 3 eidooiers
- 50 g kristalsuiker
- 10 g maïzena

## Ingrediënten hazelnoot- chocoladesaus

- 35 ml hazelnootolie
- 100 g pure chocolade
- 50 ml plantaardige room
- 100 ml haveremelk
- 25 g glucose
- 1 g Maldon zout

## Benodigheden

- kookring 8 cm
- koekenpan 28 cm
- garde
- vershoudfolie
- spatel

## Bereiding flensjes

Meng de ingrediënten voor de flensjes tot een gladde massa. Doe wat roomboter in de koekenpan en bak 4 flensjes per persoon. Laat even afkoelen en steek vervolgens 5 kleinere flensjes uit 1 flensje met de kookring.

## Bereiding crème suisse

Doe de melk, het vanillestokje en de vanillezaadjes in een steelpan en verwarm rustig tot de inhoud kookt. Haal de pan van het vuur en laat 15 minuten intrekken. Verwijder daarna het vanillestokje.

Doe nu de eidooiers, suiker en maïzena in een kom en meng met een garde tot een gladde massa. Voeg nu langzaam een derde van de vanillemelk bij het mengsel en blijf roeren met de garde. Doe deze massa in de pan met de resterende vanillemelk en breng al roerende aan de kook tot een gladde, dikke massa.

Giet de massa zodra deze klaar is over in een koude schaal en laat 30 minuten afgedekt met vershoudfolie afkoelen buiten de koelkast.

Begin nu met het stapelen van de flensjes. Leg een flensje op een bord en spatel er een dun laagje crème suisse op. Leg er vervolgens weer een flensje op en spatel er wederom wat crème suisse op. Dit proces wordt herhaald tot er 20 flensjes per persoon gestapeld zijn. Laat nog 2 uur in de koelkast opstijven. Haal 30 minuten voor het serveren uit de koelkast en presenteer op een mooi bord.

## Bereiding hazelnoot-chocoladesaus

Doe alle ingrediënten, behalve de chocolade en het zout, in een pan en verwarm. Giet wanneer de inhoud goed warm is over de pure chocolade en laat smelten. Voeg als laatste het Maldon zout toe en serveer bij de gateau mille.