

RESTAURANT DE KAS  
AMSTERDAM  
VAN HET LAND OP  
HET BORD



# INHOUD

VOORWOORD	7
HET VERHAAL VAN DE KAS	17
SNACKS	35
GERECHTEN	63
DESSERTS	191
CRÈMES, BOUILLONS, INMAAKSELS	219
REGISTER	234







# DIT ZIJN JOS EN WIM

Wat culinaire dubbelacts betreft, passen we goed bij elkaar. “Ik ben meer van het creatieve stuk,” zegt Jos: ik plan menu’s, maak nieuwe gerechten en overleg veel over combinaties van smaken met de keuken en bediening. Wim is praktisch, nauwkeurig en organisatorisch sterk. We zijn allebei begonnen in de afwas, als bijbaantje. Wim is daarna meteen in de keuken beland en volgde een klassieke Michelinster-opleiding bij restaurants als Parkheuvel, La Rive en Bolenius. Jos belandde pas later weer in de horeca bij Jamie Olivers Fifteen in Amsterdam en werkte daarnaast in de keuken bij onder meer Vermeer en Ron Gastrobar.

We leerden elkaar voor het eerst kennen toen we in 2014 werden aangesteld als chef-koks in het destijds nieuwe restaurant RIJKS in Amsterdam. “Dat was best gek, een duobaan voor chefs komt in de horeca niet zo vaak voor, maar het klikte meteen,” zegt Wim. We hebben dezelfde visie in de keuken: lekker eten maken zonder poespas, lol hebben en hard werken. We hebben veel geleerd van die opening van RIJKS: een keuken ontwerpen, een team samenstellen, menu’s maken en samenwerken met internationale chefs. Twee jaar later wonnen we – samen met executive chef Joris Bijdendijk – een Michelinster. In sommige opzichten ging onze carrière top, maar

fine dining op die manier heeft een zekere formaliteit en structuur die voor ons voelde als een beperking. We wilden iets vrijers, spontaners, minder geneuzel – en natuurlijk wilden we ook onze eigen baas zijn.

We zwommen regelmatig samen voor het werk en dan praatten we over onze plannen om in de toekomst samen een restaurant te runnen – een gezellig etablissement, groentegericht, met minder poespas, met kwalitatief goed eten en een bar waaraan onze gasten konden zitten met een glas wijn terwijl wij voor hun ogen de meest verse lokale gerechten bereidden... Toen niet wetende dat we een paar weken later aan tafel zouden zitten met Gert Jan om zijn restaurant De Kas over te nemen.

Hoe we van die eenvoudige droom terechtgekomen zijn bij een uniek restaurant met wereldfaam dat meer dan 50.000 gasten ontvangt? Als we terugkijken, was het misschien wat minder toevallig dan we nu denken. We geloven er niet in, maar misschien moest het zo zijn. We kunnen natuurlijk best lekker koken, maar we hadden ook allebei gewerkt in restaurants waar producten die ter plekke werden verbouwd een wezenlijk onderdeel waren van het menu: Bolenius heeft zijn eigen tuintje en Vermeer een kwekerij op het dak. Niet dat we wisten hoe we een moestuin





# HET VERHAAL VAN DE KAS

Het elegante en lommerrijke Amsterdamse park Frankendael ligt verscholen in Amsterdam-Oost. Zo is het niet altijd geweest, het park heeft in de loop der jaren allerlei bestemmingen gehad. Het is in 1630 voor het eerst drooggelegd, waarna het een geliefd gebied werd voor de rijke grachtbewoners, die hier hun buitenhuis hadden.

Eind 19e eeuw werd het laatste buitenhuis, genaamd Frankendael, gekocht door de gemeente Amsterdam. Hierna kreeg het park verschillende bestemmingen. In 1927 werd een enorme kas gebouwd om andere parken in de stad te voorzien van exotische planten en palmbomen. Bomen werden opgekweekt, zowel exoten zoals bananen

gemeente Amsterdam. “Ik was op een punt in mijn carrière aanbeland dat ik gedesillusioneerd was en verlangde naar iets eenvoudigers”, herinnert hij zich. “Een plantenkas als setting voor een restaurant leek me een briljant idee: de producten konden ter plekke worden verbouwd, dus verser kon niet. De man bij de gemeente stelde voor dat ik misschien even bij de oude kas van Frankendael moest gaan kijken voor hij ten prooi viel aan de slopershamer. Toen hij het gebouw voor het eerst bekeek, wist hij het zeker: “Dit was de plantenkas waar ik van had gedroomd.”

Hiermee werd de oude stadskwekerij van de sloop gered en kreeg het weer een toekomst.

17

## ‘DIT WAS DE PLANTENKAS WAAR IK VAN HAD GEDROOMD’

als inheemse varianten. Tegen het eind van de 20e eeuw was de vraag echter zodanig afgenomen dat de kas in wezen overbodig was. Niet meer nodig en niet geliefd, leek de kas voorbestemd om te worden gesloopt.

En toen kreeg oprichter Gert Jan Hageman een geheimzinnig telefoontje van de

De plantenkas opknappen tot de huidige staat kostte veel, zowel in moeite als qua geld. “Ik was naïef,” zegt hij nu, “maar ik was er ook van overtuigd dat het gebouw zou kunnen werken als restaurant – en ik was niet van plan om te stoppen met werken aan dat project tot ik dat doel had bereikt.”



moesten aanleggen van een paar hectare, maar we hadden wel een idee. Dat gevoel van je eigen groenten verbouwen, vers plukken en direct serveren, je wilt niet anders meer als je daar eenmaal mee in aanraking komt. Dus toen we hoorden dat Gert Jan Hageman nieuwe chef-koks zocht voor De Kas, hadden we meteen belangstelling.

Bij De Kas is er altijd gekookt volgens de gedachte: hoe verser en lokaler hoe beter. Het restaurant was zijn tijd ver vooruit, maar tegen de tijd dat wij begonnen was het ook een beetje ingedut. Het was tijd om dit culinaire instituut te vernieuwen, met nog meer oog voor duurzaamheid en ook met

waren behoorlijk zenuwachtig tijdens dat gesprek – het was immers niet een klein restaurantje om de hoek – maar gelukkig hadden we hem tijdens ons eerste jaar ervan overtuigd dat wij de juiste mensen voor de klus waren!

We zijn sindsdien betrokken bij elk aspect van het leven van De Kas: niet alleen het samenstellen van het menu en de wijnkaart maar ook het onderhoud van dit historische pand, het maken van een zaai- en plantschema voor de kas en de kwekerij in de Beemsterpolder en het contact met de boeren daar. Daarnaast halen we natuurlijk elke ochtend de producten uit de tuin en

10

## ‘BIJ DE KAS HEBBEN LOKALE, SEIZOENSGEBONDEN EN VERSE INGREDIËNTEN ALTIJD DE HOOFDROL GESPEELD’

smaken die je raken en verrassen. Lekker eten waarbij je je bord wilt aflikken.

Bij De Kas hebben lokale, seizoensgebonden en verse ingrediënten altijd de hoofdrol gespeeld; die zitten nou eenmaal verweven in het DNA van De Kas. Dus we hadden toen we begonnen heus niet het idee om ineens aan de slag te gaan met bananen en mango's, maar we wilden wel dingen echt anders doen. In dat eerste jaar in de keuken hebben we van alles veranderd; niet alleen door onze stijl van koken, maar ook in menustructuur, in de wijnkaart en de service. Met de oogst van de tuin nog meer als ster tijdens lunch en diner.

Uiteindelijk hebben we in 2018 Gert Jan benaderd met het idee dat we het restaurant helemaal van hem wilden overnemen. We

zijn we ook verantwoordelijk voor de zestig mensen die met ons werken. Het is niet gewoon restaurantje spelen, we hebben als koks ook de rol een verhaal te vertellen.

Sinds we zijn begonnen, hebben we onszelf een paar doelen gesteld. Het moet lekkerder, beter en duurzamer, maar bovenal moeten gasten weggaan met een geïnspireerd gevoel. Hoeveel lekkerder groenten zijn die van het seizoen zijn en lokaal geoogst. Maar ook wat mensen er thuis mee kunnen doen, met smaken of combinaties die ze hebben gegeten of gedronken.

Onze nadruk ligt meer en meer op het maken van plantaardige gerechten met groenten en fruit van onze eigen kwekerij. Vanuit het oogpunt van duurzaamheid was het niet alleen logisch om alles plantaardig,







# IN DE OCHTEND GEOOGST, IN DE MIDDAG OP HET BORD

De dagelijkse oogst van De Kas komt van drie verschillende onderdelen, die de basis vormen voor onze keuken. Het is ons houvast aan de seizoenen en aan de natuur. Het dichtstbij is onze kweekruimte in De Kas zelf, die wordt gebruikt voor kruiden, eetbare bloemen en het opkweken van planten voor in de Beemster. Daarnaast hebben we hier een hydroponics-systeem, dat ervoor zorgt dat we het hele jaar door waterkers, verschillende soorten basilicum en andere bladgroenten zo vers mogelijk kunnen oogsten. Verder kweken we in de achtertuin in Amsterdam allerlei soorten kruiden en planten, van oesterblad tot postelein en wilde bloemen tot mierikswortel. Naast deze twee plekken hebben we onze tuin in de Beemster, waar we op twintig kilometer afstand van Amsterdam groenten en fruit kweken in de kas en in de volle grond. Met de kluiten aarde nog aan de knollen en de warmte nog in de tomaat rijden we dan terug naar Amsterdam. Zo begint iedere ochtend onze dag.

## VERS UIT DE BEEMSTER

Op slechts een halfuur rijden van het centrum van Amsterdam, maar een wereld verwijderd qua groen en rust, ligt de Beemsterpolder. De polder staat op de Werelderfgoedlijst van de UNESCO en ontstond in de 17e eeuw door land droog

te leggen. Van deze vruchtbare kleigrond komen onze groenten, kruiden, bloemen en het fruit. Deze oogst gebruiken we in de keuken. Onze kwekerij staat op land dat oorspronkelijk van een van onze aardbeiboeren was, maar toen hij met pensioen ging, hebben we gevraagd of we het land niet over konden nemen. Samen met een grote kas en aangrenzende hectares land, verwierven we ook de opmerkelijke vaardigheden van onze tuinman Johan. Hij is nu op een leeftijd waarop de meesten van ons aan hun pensioen gaan denken (stel het idee niet eens voor aan Johan – de man gaat zelfs nooit met vakantie!), maar Johan heeft sinds zijn tienerjaren onvermoeibaar op vrijwel dezelfde plek gewerkt. Er is niemand die dat strookje land en de grillen van de zware kleigrond beter kent dan hij.

Johan is cruciaal voor het goed functioneren van De Kas. In de loop der jaren hebben we zeker onze overvloedige oogsten gehad. Zo vragen we ons soms af of Johan het aankan om nog een aardbei te telen. Johan is er in veel opzichten een meester in om alles onder controle te houden: de eetbare pompoenen die hij produceert zijn – schijnbaar op miraculeuze wijze – allemaal even groot, net als zijn minicourgettes. Natuurlijk is het gemakkelijker om te reguleren wat we produceren in de Beemster kas omdat het een overdekte ruimte is; buiten is veel







## MEIKNOLLETJES MET PICCALILLY EN MAANZAAD

Piccalilly kun je natuurlijk zelf maken, maar wij gebruiken altijd de mosterdpiccalilly van De Leeuw Zuurwaren in Amsterdam. Speciaal voor ons past Fred het recept een beetje aan, maar hij wil het niet prijsgeven. We gaan er hopelijk nog een keer achter komen wat het geheim is, maar tot die tijd blijven we langsgaan in zijn winkel in de Rivierenbuurt, waar nog steeds uniek Jiddisch zuur wordt gemaakt. De mosterdpiccalilly is lekker met alle soorten groenten – radijs en bospeen zijn ook aanraders –, maar wij gebruiken graag meiknolletjes. Hieronder staat een ander lekker recept van een soort mayonaise met piccalilly, die we ook graag gebruiken.

### CRUMBLE VAN MAANZAAD

500 ml olie  
50 g Canadese wilde rijst  
75 g cassavekroepoek  
1 zakje sushiazijnpoeder (toko)  
50 g maanzaad

Verwijder de vieze blaadjes van de meiknolletjes, snijd het kontje eraf en was ze in ijswater zodat ze extra knapperig worden.

Meng voor de piccalillymayonaise alle ingrediënten behalve de druivenpitolie in een keukenmachine of met de staafmixer en voeg de olie druppelsgewijs toe.

Verhit de olie in een hoge steelpan tot ongeveer 200 °C. Het is belangrijk dat de pan hoog is, want de rijst zwelt op zodra hij in de hete olie valt. Doe de rijst in een diepe zeef en laat hem voorzichtig in de olie zakken. Breng hem meteen omhoog zodra hij gepoft is en laat hem afkoelen op kamertemperatuur om te voorkomen dat hij in de keukenmachine gaat plakken. Maal de afgekoelde rijst samen met de kroepoek en het azijnpoeder kort in de keukenmachine. Meng tot slot het maanzaad erdoor.

Dip de meiknolletjes in de piccalilly en strooi de crumble erover.

40

In het restaurant poffen we al onze granen zelf, maar er zijn ook veel gepofte varianten verkrijgbaar in de winkel. Iets minder lekker, maar wel veiliger, mocht je je niet zo prettig voelen bij hete olie in de keuken.

8 meiknolletjes met loof

### PICCALILLYMAYONAISE

1 el citroensap  
10 g dijonmosterd  
30 g gepasteuriseerde eidooier  
10 g rietsuiker  
25 g ketchup  
30 g piccalilly  
5 druppels tabasco  
200 ml druivenpitolie







# UITGEBAKKEN KIPPENDIJEN MET WITTE ASPERGES, JUS BECASSE EN CHIPOTLE

Jus becasse gebruiken we graag als saus, bij zowel gevogelte als groente. Het is een jus gebonden met de lever van in dit geval kip, waardoor hij heel rijk en vol van smaak wordt.

Door de chipotlepeper – een gerookte jalapeñopeper – toe te voegen krijgt het geheel extra pit en spanning. Je kunt de pepers los gedroogd kopen, maar ze zijn ook in adobosaus te verkrijgen; dan zijn ze zachter gemaakt en gepureerd zodat ze makkelijker te gebruiken zijn. Kleurzout houdt de kleur van het vlees intact. Het is te koop bij slagers en de groothandel. Kippenjus is leuk om een keer te maken als je tijd hebt. Bij De Kas maken we natuurlijk onze eigen saus en bouillon, maar voor thuis zijn er ook lekkere kant-en-klaarversies te koop.

1 bundel witte asperges, geschild  
4 kippendijen, ontbeend  
paar blaadjes kropsla of jonge spitskool

## KIPPENLEVERCRÈME

1 ui, fijngesneden  
1 teen knoflook, fijngesneden  
200 g biologische-kippenlever  
50 g sherry  
10 g miso  
100 g room  
450 g kippenjus  
100 g boter  
8 g kleurzout

## CHIPOTLECRÈME

45 g gepasteuriseerd eiwit  
75 g sushiazijn  
2 el chipotle in adobosaus  
350 ml liter zonnebloemolie

Maak eerst de kippenlevercrème. Stoof de ui en knoflook gaar en schep ze uit de pan. Bak dan de kippenleveren aan tot ze bruin zijn en blus af met de sherry. Schep alles uit de pan en doe het over in een keukenmachine. Voeg de miso, het uimengsel, de room, kleurzout, 50 g van de kippenjus en de boter toe en klop tot een crème. Dek af met plasticfolie – om uitdrogen te voorkomen – en zet koud weg.

Breng de rest van de jus aan de kook. Spuit al kloppend met een staafmixer de helft van de kippenlevercrème in de saus. Vries de andere helft in voor een volgende keer. Zet de saus opzij voor later gebruik.

Bak de kippendijen met het vel omlaag onder druk uit in een koekenpan door er iets zwaars, zoals een andere pan, op te leggen met een stuk bakpapier ertussen. Bak ze vervolgens circa 20 minuten op laag vuur; zo worden ze lekker bruin, krokant en gaar. Controleer halverwege even of het niet te hard of juist te zacht gaat. Verwijder eventueel vet en snijd de kippendijen met een scherp mes doormidden.

Maak ondertussen de chipotlecrème. Meng het eiwit en de sushiazijn met de chipotle in adobosaus. Voeg vervolgens langzaam de olie toe tot je een crème hebt die zo dik is als yoghurt.

Bak of grill de asperges gaar in een beetje olie. Snijd ze aan de onderkant zo bij dat ze allemaal even lang zijn.

Schep de twee soorten saus op een bord. Leg de asperges erop, gevolgd door de stukken kippendij. Garneer met een paar blaadjes kropsla of jonge spitskool. Rucola past overigens ook goed bij de kip en de asperges.







## AJO BLANCO MET SPERZIEBONEN, WILDE PERZIK EN BASILICUM

Zorg in dit recept voor goed rijpe perziken, want die maken het verschil. Sperziebonen hebben we in allerlei soorten in de Beemster. Boterboontjes, groene, maar ook paarse boontjes. Daarnaast heeft Kees Klopper ook nog in zijn tuin een heel oud ras staan, dat bonen oplevert die dikker zijn dan al die modieuze dunne varianten van tegenwoordig, en vol van smaak.

500 g sperziebonen, gepunt  
2 wilde perziken, ontpit en in zo dun  
mogelijke plakjes  
25 g witte amandelen  
amandelolie

Doe voor de ajo blanco alle ingrediënten in een keukenmachine en pureer ze glad. Breng op smaak met olijfolie, sherryazijn en zout en peper. Blancheer de sperziebonen in gezouten water tot ze gaar zijn. Dit duurt ongeveer 5 minuten, maar proef even of ze de juiste gaarheid hebben. Giet ze af en spoel ze koud in (ijs)water.

### BASILICUMCRÈME

Klop het eiwit, basilicum en de sushiazijn in de keukenmachine en doe ondertussen de olie erbij tot er een lopende crème ontstaat. Duw hem indien gewenst door een fijne zeef.

Begin met de amandelsoep en basilicumcrème en voeg de sperziebonen en perzik toe. Garneer met basilicumtopjes, de 25 g amandelen en druppel er wat amandelolie over.

98

### BASILICUMCRÈME

45 g gepasteuriseerd eiwit  
1 bosje basilicum (houd de topjes apart)  
75 ml sushiazijn  
200 ml zonnebloemolie

### AJO BLANCO (AMANDELSOEP)

145 g blanke amandelen  
1 teen knoflook, gepeld  
50 g zuurdesembrood zonder korst  
300 ml amandelmelk  
olijfolie, sherryazijn











# RABARBER MET KROKANT GEBAKKEN CROISSANT, VENKELIJS, YOGHURT EN KANEELSUIKER

Als het seizoen van de rabarber is begonnen, heeft Johan altijd veel te bieden uit de Beemster. Na de langste dag van het jaar oogsten we het niet meer; de stengel wordt vanaf dan steeds vezeliger en minder smakelijk.

500 g suiker  
1 kaneelstokje  
2 croissantjes  
2 el gesmolten boter  
1 citroen  
1 kg rabarber, draden verwijderd, in stukjes van 2 cm  
1 venkelknol met loof, de knol zo dun mogelijk gesneden op de mandoline  
250 g Griekse yoghurt  
venkelijs of anders goede kwaliteit vanilleroomijs

Doe de suiker met het kaneelstokje in een keukenmachine en maal ze helemaal fijn. Dit is te veel voor dit recept; bewaar de rest van de kaneelsuiker in een afgesloten pot voor andere recepten, zoals granola.

Scheur de croissantjes in stukken. Bestrooi ze met de gesmolten boter en 2 el kaneelsuiker en bak ze circa 10 minuten in een oven van 160 °C, tot de croutons bruin en krokant zijn.

Breng in een pan 200 ml water met 150 g kaneelsuiker en het sap van 1 citroen aan de kook, voeg de rabarber toe en laat hem circa 10 minuten pruttelen, tot hij gaar en zacht is.

Leg de plakjes venkel in ijswater, zodat ze lekker knapperig blijven.

Klop de Griekse yoghurt een beetje los met een garde en schep een flinke lepel op een bord. Schep hierop een lepel rabarber en verdeel er wat van de croutons over. Eindig met een flinke lepel venkelijs en wat van de rauwe venkel met loof.

Bereid een vinaigrette van het kookvocht van de rabarber vermengd met een beetje olijfolie en sprenkel die erover.



Midden in het drukke Amsterdam ligt een unieke oase: De Kas. Het beroemdste groenterestaurant van Nederland is een van de eerste farm-to-table restaurants ter wereld en is bekend tot ver buiten Nederland en België. Sinds 2017 serveren chefs Jos Timmer en Wim de Beer dagelijks al het moois wat hun kassen in Amsterdam en hun tuin in de Beemster te bieden hebben. Kijk mee achter de schermen van De Kas en laat je thuis inspireren door meer dan 80 recepten waarin groente de hoofdrol speelt.

‘Heerlijke, verse en verfijnde gerechten van het briljante team van De Kas. Jos en Wims kookkunsten en De Kas zijn genieten geblazen – dit is een prachtig boek.’

Jamie Oliver



www.kosmosuitgevers.nl

**KOS  
MOS**

NUR 440  
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen