

Kerels achter de Kachel



Voor al die mannen die denken dat ze niet kunnen koken





Het Noordhollands Kookgenietschap

© 2012 W. Kaspers Beheer, Alkmaar

eerste druk

recepten:	Ton Hartman
receptenworkshop:	Constant Fonk
vormgeving:	Wim Kaspers Erik ten Winkel
editors:	Wim Kaspers Erik ten Winkel Arie de Boer
wijn advies:	Gerard Tamis
illustraties:	Rob Houdijk
fotografie:	Ray@Stofberg.com
titel:	Jurriaan Geldermans
locatie:	Cooking Outlet, Alkmaar

ISBN: XXXXXXXXX

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden
verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt
door middel van druk, fotokopie,
microfilm of op welke andere wijze
en/of door welk ander medium ook,
zonder voorgaande schriftelijke
toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke
zorgvuldigheid samengesteld. Noch de
maker, noch de uitgever stelt zich echter
aansprakelijk voor eventuele schade als
gevolg van eventuele onjuistheden en/of
onvolledigheden in deze uitgave.

Voor al die
mannen die
denken
dat ze
niet kunnen
koken



Inhoud

Voorwoord

Constant Fonk
Pareto-analyse
Jurriaan Geldermans
een mannending

Basisrecepten

Ton Hartman
dansen aan zee
Gerard Tamis
dynamische wijnen

Aperatief

Champagne Gimmonnet-Gonet blanc de blancs

11

Voorgerechten

Gegratineerde oester	13
Rolmops van Hollandse nieuwe	15
Clubsandwich	17
Gepocheerde waddenoester	19
Charlotte van paling	21
Charlotte van asperges	23
Vitello tonato	25
Aspergesalade	27
Gebakken scholfilet	29

Wim Kaspers
stoute boefjes

Assortiment van visbonbons	35
Gemarineerde tonijn	37
Gewelde tarbot	39
Kingkrabsalade	41
Bombe van carpaccio	43
Pasteitje met coquilles	45
Rouleau van paling	47

Steak tartaar
Visterrine
Chipolata van Hollandse garnalen
Proeverij van mosselen

Gijs Schot
gezellig koken bij oma

51
55
56
61

Salade caprese
Marbré van wildzwijnham
Geschroeide coquilles
Lamspaté

Ray Stofberg
dynamiek van creërende handen

65
67
69
71

Erik ten Winkel
rialto-mercato

Wijnen bij voorgerechten
Langhe Arneis Briccodoro

76

Tussengerechten

Witlofsoep
Vissoep
Aardappel-venkelsoep
Bouillabaisse
Courgettecrèmesoep
Koude avocadosoep
Aspergesoep

79
81
83
85
88
89
91

Ron de Rooij
functie van een keuken

Kerry-kokossoep
Waterzooi van scharrelkip en garnalen
Gegrilde Poulet Noir filet op gemarineerde artisjok
Gebakken sliptong
Zeeduivelmedaillons

95
97
99
103
105

Gerard den Nijs
ach, voor één keertje

Ceviche van dorade
Gevuld piepkuiken
Gesauteerde duivenborst
Roodpootpatrijs

109
111
113
115

Gerry Teerenstra
een pijnlijke stilte

Wijnen bij tussengerechten

Domaine de Peirecèdes,
Morandé Pinot Noir Reserva,

118
118

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken eendenborst	121
Quiche van wilde spinazie	123
Quiche van wilde spinazie	125
Kalfsentrecôte met kruidenbotersaus	127
Gebraden lende van het Livarvarken	129
Hertenrugfilet	131
Lamsproeverij	133

Cees de Jong
eten als een keizer

Gekonfijte eendenbout	141
Gestoofde en gebakken rundersukade	143
Op de huid gebakken kabeljauw	145
Op de huid gebakken dorade	147
Lamsproeverij van slavink, lamsbout en lamsrack	151
Gepocheerde parelhoenfilet	153

Jaap Verwer
eigen mayonaise

Kogelbiefstuk	159
Ossenhaaspuntjes	161
Op de huid gebakken zeebaars	163
Op lage temperatuur gegaarde Ibericolende	167
Gestoofde procureur van Livarvarken	169

Antony Scheltus
wijn vond ik azijn

Gebraden wilde eendenborst	173
Gebraden Noord-Amerikaans sukadestuk	175
Reebiefstuk	177
Gegrilde ossenhaasmedaillons	179
Gepocheerde kalfshaas en gestoofde kalfswang	181

Martin Baltus
onderwijskundig

Lamsproeverij	185
Gestoofd wild konijn	187

Wijnen bij hoofdgerechten

Gerard Tamis

Vuurberg white, Helshoogte Vineyards,	191
Chambolle-Musigny 1er Cru 'Les Feusselottes'	191

Nagerechten

Vanillekwarktaart	193
Vijgen-frangipanetaartje	195
Cranberrytompouce	197

Peter J. van den Kommer
met de Italiaanse slag

Blanc-manger	201
Citroentaart	203
Bloedsinaasappel yoghurtbavarois	205
Amandelkrullen	207
Gepocheerde peer	209
Crêpes Suzette	211

Marcel Verëll
la dolce vita

Amaretti-parfait	215
Huisgemaakt vanille-ijs	217
Kersen-clafoutis	219
Tiramisu	221
Mandarijentrifle	223

Jorden Kruijswijk
eeuwige diepvries pizza

Appeltaart	227
Crème brûlée	229
Kokostaartje	231
Champagnebombe	233
Banoffee pie	235
Aardbeiencupcake	237

Jaap Schuurman
Michelin - hang naar eenvoud

Bananentrio	241
-------------	-----

Betty Koster
echt iets voor kerels

Kaasplankje	245
-------------	-----

Wijnen bij kaas en desserts

San Felipe Tardio	246
-------------------	-----

Workshop

Constant Fonk

Krokante mulfilet	251
Sint Jakobsnootje gegaard in gesloten schelp	257
Vier bereidingen van Noord-Hollandse Blauwe	259
Peer Hélène Sophisticated	263

Wijnen bij het workshop-menu

I' Apostrophe	264
Des l'Aube	265
Château Cambon	266
Mise en place	267

Ferry van der Wijst
perfect day

Tapas

Olijventapenade	271
Gesauteerde knoflookchampignons	271
Ansjovisboter	273
Catalaanse mosselen	273
Rouleau van kippenrollade	275
Gefrituurde sardientjes	275
Salsa romesco-romescosaus	277
Gegrilde gamba's	277
Mojo picon-pittige rode mojo	279
Gegrilde lamshaas	279
Moorse spiesjes met aioli	281
Aardappel-paprikatortilla	281
Oregano-citroenboter	283
Rode peper-korianderboter	283
B.B.Q.-saus	285
Yoghurtsaus	285
Tzatziki	287
Kappertjesmayonaise	287
Mexicaanse salsa	289
Griekse salade	289
Maïskolven van de barbecue	291
Gepofte aardappelen met kruidenkaas	291

Peter Veldman
open haard in de Sahara

Pakketje van redsnapper met dilleboter	295
Gemarineerde gambaspies	295
Gemarineerde tonijnfilet	297
Rozemarijnkip in citroenmarinade	297
Kebabburger	299
Spicy varkenshaasspiesjes	299
Merguezworstjes	301
Watermeloen	301

Osmaanse gerechten

Herdersalade	303
Humus	303
Tzatziki (Cacik)	305
Gebakken aubergine	305
Yoghurtdeeg	307
met vulling van fêta en spinazie (börek)	307
Gevulde aubergine	309
Rode linzensoep	311
Turkse lamsgehaktballetjes	311
Bulgur met gerookte paprika	313
Koffiepuddinkjes	315

Piet M. Bruinooge
slotconclusie

Keukentermen

Index



Voorwoord

pareto - analyse

Koken met kerels, achter de kachel of voor de kachel. Het maakt niet uit waar die kerels staan zolang zij de piano maar zonder valse tonen bespelen. 'Piano,' zo wordt de kachel of het fornuis genoemd onder professionals. Zoals een pianist de mooiste composities middels de juiste toon ten gehore brengt, zo creëert en componeert een kok de mooiste gerechten voor de smaakpapillen en het oog. In die volgorde. Is koken daarmee kunst of ambacht? De meningen zijn hierover verdeeld maar van ambacht wordt tegenwoordig kunst gemaakt.

Van oudsher was het kokvak een wereld van 'haantjes'. Door de zware belasting met veel werkuren per dag werd het een echt mannenberoep. Tijden veranderen en ook het mooie métier van cuisinier. Was in vroeger jaren de kok een onbekende keukenslaaf voor de gasten voor wie hij kookte, tegenwoordig zijn (top) koks gelijk popsterren. Zij worden door de media en restaurantgasten als kunstenaars en entertainers geafficheerd en bewierookt. De glamour en glitter hiervan heeft zo prettig bijgedragen in het ontstaan van hobbyistische kookclubs. Zij rijzen als de spreekwoordelijke paddestoelen uit de grond. Liefhebbers van het goede der aarde zijn de koks van de kookclubs die doorgaans als bonvivants door het leven gaan. En bij levensgenieters horen een goede tafel, zuivere wijnen en kennis van kookzaken.

Een mooie ontwikkeling. Hoe breder en dieper de kennis van koken en waren van hobbykoks wordt, des te hoger het kookniveau in onze restaurants zal gaan worden. Immers, de professionele cuisinier zal gefundeerde kritiek van zijn of haar (hobbykok) gast kunnen verwachten en wordt daardoor gedwongen zich in zijn eigen métier verder te verdiepen.

Maar toch... kookclubjes; ik had er niet veel mee. De 20/80 Pareto-analyse is ook hier van toepassing. Van tien hobbykoks werken twee zich een slag in de rondte, de overige acht socialiseren gezellig rond een fles wijn. U begrijpt, uit ervaring was mijn enthousiasme voor kookclubjes omgeslagen in teleurstelling en cynisme. Totdat Wim Kaspers, na veel loze pogingen, mij voorstelde aan het 'Genietschap der Noord-Hollanders'. Wat een verademing!

Dit kookgezelschap is fantastisch! Had ik mij

domweg vergist in kookclubjes en 'alles' over een kam geschoren?

Welnu, het Genietschap der Noord-Hollanders heeft mijn blik op hobbykoks en kookverenigingen aardig bijgesteld.

De leergierige Noord-Hollandse kookgenieters zijn van het kaliber 'niet lullen maar poetsen'. Hier niks Pareto-analyse.

Weet vooral de jongere generatie professionele koks hoe ze de mooiste culinaire stillevens op bord kan creëren, laat ze een omelet of sabayonsaus maken en de piano geeft valse tonen. Dit komt door een gebrek aan degelijke basiskennis en vaardigheden die gebaseerd zijn op de grote klassieke principes uit de Franse keuken.

Het viel mij daardoor op dat de 'Kerels achter het fornuis' veel basisprincipes en handelingen uitstekend kennen en beheersen.

Het is immers van fundamenteel belang de basiskennis van keuken en waren machtig te zijn. Ik ben bevoorrecht. Met de paplepel ben ik met die basis van het mooie koks- en restaurantvak groot gebracht. Als peuter speelde ik meer in de meelbak van mijn vader dan in de zandbak. 'Zandtaartjes' maken in de meelbak dus. Oh, wat was het heerlijk om met m'n knuistjes boter, eieren, suiker, vanille en meel te kneden en dan mijn vingers af te likken! Deze ervaring, deze warme jeugdherinnering is hoogstwaarschijnlijk mijn 'trigger' geweest om professioneel cuisinier en restaurateur te worden. Zo kent iedere (hobby) kok zijn eigen 'trigger' van verliefdheid op het mooiste vak ter wereld: dat van koks!

Liefde voor het kokvak en zijn kookkunst is door gepassioneerd kokende kerels prachtig samengevat in dit unieke boek.

Geniet met volle teugen vande inhoud. daarvan. Veel lees- en kookplezier!

Constant Fonk **
SVH Meesterkok

Juli 2012

de Kerels





Jurriaan Geldermans

een mannending

Het blijft raar. In negen van de tien huishoudens is het de vrouw die het dagelijks eten bereidt. Dat zijn – uitgaand van pak ‘m beet 6 miljoen huishoudens – toch gauw zo’n slordige 5,4 miljoen maaltijden per dag. Daar staat tegenover dat Nederland geloof ik 104 sterren-chefs telt, van wie slechts één van het vrouwelijk geslacht (Margo Reuten van Da Vinci**).

Wat betekent dit? Dat vrouwen niet kunnen koken. Althans, wel dagelijkse kost als pasta en piepers, kip en kotelet. Dat doen ze nog niet zo verkeerd. Maar als het op het echte werk aankomt, dan geven zij niet thuis.

Misschien zit ‘m in dat ‘niet thuis’ wel de crux. Thuis wil het allemaal best lukken, maar buitenshuis bakken ze er niks van. Zulks kan in de genen zitten. Immers, in de prehistorie al, flikkerde de vrouw in haar grot hete stenen in een kom met water om zo een wortelsoepje te maken. Maar liet de man niet buiten de veilige muren van haar hol kokkerellen, want dat werd niks.

Bij de man was dat in de oertijd precies andersom. Die ging op jacht naar een mammoet en stookte onderweg hier en daar een fikkie om wat vlees op te braden. Lekker barbeknoeien in de open lucht, voor een grote groep jagers. Zootje gegiste bessen erbij en dan maar met handen en voeten sterke verhalen gebaren. Altijd feest. Maar vroeg diezelfde Neanderthaler niet thuis een ei te koken, want dat bleef geheid rauw.

Enfin, dit patroon is eigenlijk nimmer gewijzigd. In huis staat de vrouw achter het fornuis te rommelen en in restaurants en eetcafés en paleiskeukens en scheepskombuizen kookt de man de sterren van de hemel.

Geen wonder dat het Noordholland Kookgenietschap uit louter kerels bestaat. Kerels die weten hoe je een kip keelt of een lam uitbeent. Kerels ook die hebben geleerd hoe je een paté bereidt, maar tevens een crème brûlée. Die met twee vingers in de neus een galantine van tarbot in elkaar steken of een charlotte van witte asperges. En dan het liefst voor

twintig man tegelijk, net zoals vroeger tijdens de mammoetjacht.

Dat al deze kennis en kunde, al deze driften en draverij zijn gebundeld in een boek, is andermaal een mijlpaal op de weg van het mannending. Waarmee ik het Kookgenietschap van harte feliciteer.

Met gastronomische groet,

Jurriaan Geldermans (man)
Culinair schrijver

PS. Mijn vrouw Elly kookt uiteraard wel de sterren van de hemel...



Basisrecepten

Wildjus

6 kg wildbotjes (eend, haas, hert, beetje duif)
bouquet van 2½ kg wups (wortel, ui, prei, selderij)
1 bol knoflook
10 takjes tijm
1 takje rozemarijn
1 afgestreken el peperkorrels
5 laurierblaadjes
4 kruidnageltjes
1 afgestreken el jeneverbessen
1 dl frambozenazijn
1½ l rode wijn
½ l rode port
water tot 5 cm van de rand

Bereidingswijze

Bruneer de botjes in een voorverwarmde oven van 200°C tot ze goudbruin geworden zijn. Schil, was en snijd het bouquet. Snijd de bol knoflook doormidden. Zet het bouquet flink aan in een grote pan en laat alles nog even bakken. Blus het af met de port en de rode wijn. Doe de botjes en de rest van de ingrediënten erbij, vul de pan af met water tot 5 cm onder de rand en breng het aan de kook. Haal het schuim dat tevoorschijn komt eraf met een schuimspaen. Houd de pan tot tegen de kook aan en laat hem ±8 uur rustig trekken. Zeef de wildjus en zet opnieuw op in een schone pan. Laat de jus inkoken tot de juiste smaak en de juiste dikte bereikt is.

Hertenjus

5 kg wildbotten (bij voorkeur hertenbot)
1 bol knoflook
bouquet van 2½ kg wups
1 l rode wijn
10 l water
1 el peperkorrels (zwart)
4 laurierblaadjes
10 jeneverbessen (gekneusd)
1 dl frambozenazijn
200 g tomatenpuree

Bereidingswijze

Pinceer de botten in een voorverwarmde oven van 200°C. Snijd en was de groenten. Doe alle ingrediënten in een pan. Breng het geheel aan de kook en schuim af. Zet het vuur laag en laat ±8 uur trekken. Zeef de bouillon en kook het geheel in tot jus.

Kalfsjus

1 l rode wijn
5 kg kalfsbotten
2 kleine blikjes tomatenpuree
1 kg tomaten
3 uien
½ bleekselderij
2 teentjes knoflook
2 winterwortels
1 prei
1 tl peperkorrels
5 kruidnageltjes
3 laurierblaadjes
1 el foelie

Bereidingswijze

Botten in een braadslee ongeveer een half uur op 200°C braden in de oven. Zodra ze kleur hebben de in vieren gesneden tomaten, tomatenpuree en de grof gehakte uien toevoegen en nog eens 20 minuten braden. Overdoen in een grote pan en onderzetten met koud water en rode wijn. Aan de kook brengen. Zodra het water kookt afschuimen en het boven drijvende vet ruim af scheppen. De rest van de ingrediënt en toevoegen en ±6 uur laten trekken. Passeren. Door te reduceren wordt van deze bouillon jus de veau gemaakt.



Lamsjus

6 kg lamsbotjes
1 afgestreken el zwarte peperkorrels
4 laurierblaadjes
1 bol knoflook (overlangs doormidden gesneden)
2 preien
4 grote uien
3 grote winterwortels
1 knolselderij
3 takjes rozemarijn
¼ bosje tijm
4 el tomatenpuree
1 l rode wijn
6 l water

Bereidingswijze

Pinceer de botjes in een voorverwarmde oven van 200°C tot ze mooi bruin zien. Doe de botjes met het water in een pan en breng aan de kook. Snijd en was ondertussen het bouquet, schuim af zodra het water kookt. Voeg alle andere ingrediënten toe en breng opnieuw aan de kook. Zet zodra de vloeistof kookt het vuur laag en laat de bouillon ±8 uur rustig trekken. Probeer zoveel mogelijk vet van de oppervlakte te scheppen. Zeef de bouillon en kook hem in tot ±¼ van de oorspronkelijke vloeistof of als de juiste smaak is bereikt. Maak in een steelpannetje 1 l lamsjus heet en kook dit samen met een takje rozemarijn in tot de juiste smaak is bereikt. Monteer af met ¼ koude klontjes roomboter.

Courtbouillon

1 l water
1 winterwortel
½ prei
½ bleekselderij
2 uien
2 knoflookteentjes
2 peterseliesteeltjes
1 tl zout
½ tl peperkorrels
1 laurierblaadje
2 takjes tijm
2 kruidnageltjes

Bereidingswijze

De groenten fijn snijden en met de overige ingrediënten aan de kook brengen. 30 minuten op zacht vuur laten sudderen. Hierna passeren.

Kippenbouillon

6 kg kipkarkassen
water
2 uien (in vieren gesneden)
4 stengels bleekselderij (grof gehakt)
2 preien alleen het wit (grof gehakt)
3 teentjes knoflook (gehalveerd)
2 tl zwarte peperkorrels
2 laurierblaadjes
5 takjes tijm
3 stukjes foelie

Bereidingswijze

Spoel de karkassen af en doe ze in een soeppan van 8 l inhoud. Schenk zoveel mogelijk water zodat ze helemaal onder staan en doe de andere ingrediënten er bij. Breng alles aan de kook, schep het schuim en de ongerechtigheden van het oppervlak en temper onmiddellijk het vuur. Laat alles 3 uur heel zachtjes doorkoken (trekken). Schep af en toe met behulp van een schuimspaan en een grote pollepel het schuim en vet eraf. Schep met een schuimspaan de botten en bouquet uit de pan. Zeef de bouillon door een bolzeef en eventueel door een doek. Kook in naar smaak.

Visfond

1 kg tarbot- of tonggraten
½ prei
⅓ bos bleekselderij
1 ui
½ knoflookteentje
1 winterwortel
1 tl peperkorrels
2 laurierblaadjes
takje tijm
½ citroenschil
2½ dl droge witte wijn
olijfolie
water

Bereidingswijze

Prei, bleekselderij en ui klein snijden. In een grote pan de groenten en graten in wat olijfolie aanzweten. De witte wijn toevoegen en geheel laten verdampen. Dit alles onder koud water zetten. Aan de kook brengen en afschuimen. Daarna pas de droge kruiden en citroenschil toevoegen. De visbouillon niet langer dan 20 minuten laten trekken. Passeren. Voor soepen reduceren tot 2/3. Voor sausen reduceren tot de vereiste smaakconcentratie.

Ton Hartman

dansen aan zee

Als ik kook, denk ik aan mijn vader en hoor ik hetnummer 'Dansen aan Zee' van Bløf. 'Daar komt zijn schip al aan, ik kijk vanaf het strand, jij wist wel wie ik was, zwaaiend met mijn jas!' Mijn vader was kok bij de marine. Als hij thuis was, zie ik hem nog bezig met potten en pannen in onze kleine keuken op een bovenverdieping in Amsterdam. Een andere herinnering; samen met mijn vader naar de markt. Altijd op zoek naar mooie producten voor de gerechten die hij voor zijn gezin wilde maken. In zijn handen en ogen het respect voor de natuur en de producten die soms een vreemde en verre herkomst hadden. Als marinekok wist hij zoveel van groenten, fruit en kruiden uit verre oorden. De liefde voor het koken is bij ons van vader op zoon gegaan. Dansen op Zee is ook een lied over afscheid nemen. Dat herinnert mij ook aan mijn vader; 'Een afscheidswals aan de waterlijn. Voor de horizon waaraan wij verdwijnen'.



Gerard Tamis



dynamische wijnen

De tijd dat specifieke wijnen alleen maar bij specifieke gerechten pasten ligt ver achter ons. Witte wijn bij vis en rode wijn bij vlees is net zo achterhaald als de stelling: vrouwen koken en mannen niet. Ik ben dan ook vooral op zoek naar 'dynamische wijnen'. Wat is dat weer? hoor ik u zeggen. Dynamische wijnen zijn wijnen met een aromatische dynamiek. Met andere woorden wijnen die heel veelzijdig zijn en waarvan de aromatische en fysieke structuur bij veel verschillende gerechten en onderdelen daarvan gecombineerd kunnen worden. Zo, zo, dat klinkt nogal technisch, is het niet zo dat het bij eten en drinken vooral om beleving, sfeer en romantiek en juist niet om technische zaken gaat? Zeker. Om tot harmonieuze of verrassende spijs- en wijn combinaties te komen zul je je toch ook enige kennis en ervaring eigen moeten maken van de verschillende gerechten en de te combineren wijnen. Een goede kok heeft bijna altijd ook een degelijke theoretische opleiding gehad of heeft de technieken van goed koken geleerd van koks die op hun beurt weer goed opgeleid zijn of veel ervaring hebben. Dit geldt net zo goed voor de sommelier.

Ik ga u aan een aantal dynamische wijnen voorstellen.



Aperatief

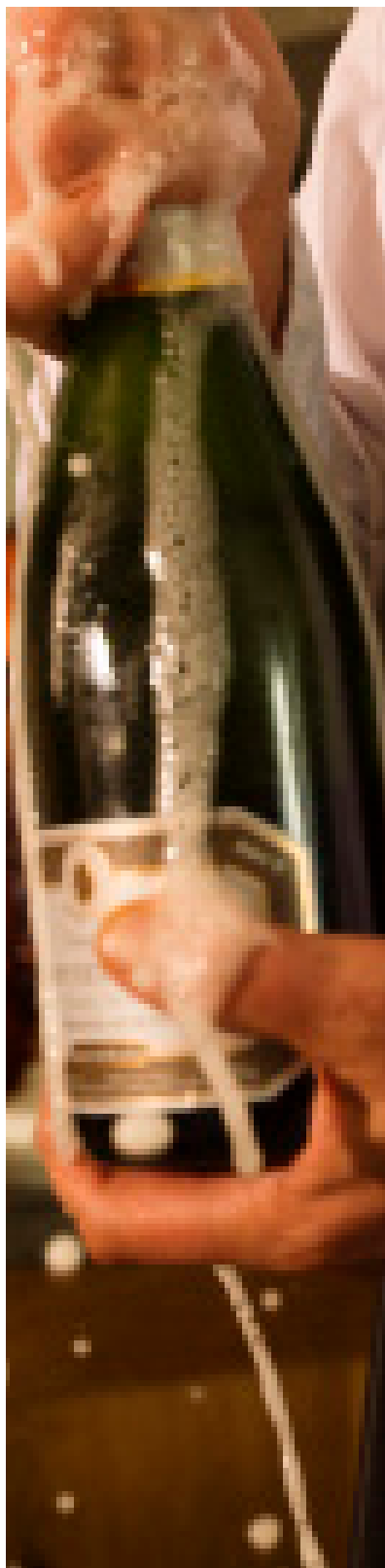
Voor mij is nog steeds de ultieme aperitiefwijn een fraai glas champagne of goed gemaakte mousserende wijn uit een ander gebied of land volgens de champagnemethode. Waarom?

Hierboven heb ik het gehad over 'dynamische wijnen', als er één wijn letterlijk overloopt van dynamiek dan is dat wel een mooie champagne. Er is geen andere wijn die zich zo vol dynamiek in uw glas en mond manifesteert. Een onophoudelijk spel van opstijgende ragfijne belletjes zorgt al voor een prachtig schouwspel in uw glas. Over dynamiek gesproken! Maar het gaat niet om belletjes alleen. Ik zal u proberen uit te leggen waarom deze wijnen zo mooi een fraai diner kunnen inleiden en ook een lekkere amuse of eerste voorgerecht perfect kunnen begeleiden.

Als voorbeeld neem ik één van mijn favoriete champagnes:

Champagne Gimmonnet-Gonet blanc de blancs

Grand Cru, Champagne, Frankrijk



Het kleine maar o zo kwaliteitsbewuste champagnehuis Gimmonnet-Gonet bevindt zich in het beroemdste dorp van de hele streek; Mesnil-sur-Oger. Dit deel van de champagnestreek heet de Côtes de Blancs, vrij vertaald 'de heuvels van de witten'. In de champagne streek zijn maar drie druivensoorten toegestaan waar champagne van gemaakt mag worden. Twee blauwe; pinot noir en pinot meunier en een witte; chardonnay. U kunt al raden welke druivensoort in dit deel van de streek overheerst, inderdaad, de chardonnay. Vaak worden alle drie de druiven in één champagne gebruikt, echter deze champagne is een 'blanc de blancs' champagne, ofwel een champagne die alleen gemaakt is van witte druiven. Hieruit kunt u opmaken dat deze champagne voor 100% van chardonnaydruiven is gemaakt. Immers is de chardonnaydruif de enige toegestane witte druivensoort. Genoeg theorie.

Waarom is dit het perfecte aperitief en past een slok champagne zo goed bij bijvoorbeeld een lekkere superverse oester? Dit komt door het subtiel uitgebalanceerde samenspel van ragfijne belletjes, ongeëvenaarde harmonieuze zuren en een complexe mineraliteit. Met name die mineraliteit, allerlei mineralen worden door de druivenstok opgenomen uit de bodem, sluit zo fraai aan bij de zilte aroma's van de oester. Dit alles doet je na de eerste slok het water in de mond lopen en je gaat verlangen naar lekkere gerechten. Een goed glas champagne spoelt je mond en keel schoon waardoor je de volgende gerechten nog beter proeft en er nog meer van geniet. Champagne een dynamische wijn? Zeker, denk aan: perfect aperitief zonder iets erbij, heerlijk bij heel veel schaal- en schelpdiergerechten zoals oesters en kreeft. Een bijzondere en ook wat meer gerijpte champagne past fantastisch bij gerechten met foie gras. Een krachtige rosé champagne kan uitstekend een niet te zwaar licht rood vlees gerecht begeleiden en een goed gemaakte demi-sec champagne is een feest bij een niet té zoet nagerecht. Dat bedoel ik met dynamische wijnen!



Voorgerechten



Gegratineerde oester

met oester-beurre blanc

10 personen

Oesters

10 oesters (liefst creuzes)
peper en zout

Spinazie

500 g wilde spinazie
3 sjalotjes
2 teentjes knoflook
scheutje olijfolie

Oester-beurre blanc

4 sjalotjes
3 teentjes knoflook
scheutje witte wijnazijn
1 l witte wijn (sauvignon blanc)
1 tl peperkorrels (gekneusd)
vocht van 10 oesters
2 laurierblaadjes
5 champignons
1 l room
300 g roomboter

Spinazie

Was de spinazie en verwijder de harde kernen. Hak de knoflook en snipper de sjalot. Maak de oester open boven een zeef en vang het vocht op in een pannetje. Snijd de oesters voorzichtig los uit de schelp en laat ze uitlekken op de zeef. Maak de onderste helft van de schelpen schoon m.b.v. een borstel en laat ze goed drogen. Fruit de sjalotjes en knoflook, voeg als laatste de spinazie erbij en bak even mee. Haal uit de pan en laat het uitlekken in een zeef. Stop de afgekoelde spinazie in de oesterbodem en leg de afgespoelde oester hierboven op.

Oester-beurre blanc

Kook het oestervocht tot $\frac{1}{4}$ in. Fruit zonder te kleuren de sjalot, knoflook en de champignons aan in een steelpannetje. Blus af met de witte wijn en de azijn. Voeg de peperkorrels en de laurierblaadjes toe en breng aan de kook. Reduceer het vocht tot $\frac{1}{4}$ en voeg dan de slagroom toe. Breng het geheel weer aan de kook. Zeef het vocht en laat het inkoken tot de helft. Monteer af met de roomboter en maak de saus op smaak met het ingekookte oestervocht.

Presentatie

Plaats de oesters op een plaat en schuif ze 5 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C. Haal ze uit de oven en plaats ze op een amusebordje. Overgiet de oesters met de saus en serveer met bijvoorbeeld een stukje Turks brood.





Rolmops van Hollandse nieuwe

op gestoofde kalfswang en een truffel van Hollandse nieuwe met geitenkaas, roggebrood en kruidendressing

10 personen

Kalfswangen

3 kalfswangen

peper en zout

Rolmops met

5 nieuwe haringen

Zoetzuur

1 komkommer

1 winterwortel

10 Amsterdamse uien

4 stengels bleekselderij

100 g suiker

½ l rijstazijn

2 el gembersiroop

Truffel van haring en roggebrood

wat aangemaakte sla

2 pakjes donker roggebrood

7 nieuwe haringen

100 g zachte geitenkaas

50 g crème fraîche

1 afgestreken el gehakte kappertjes

½ bosje gehakte peterselie

½ bosje gehakte bieslook

peper en zout

Dressing

½ bosje gehakte peterselie

½ bosje gehakte bieslook

150 g crème fraîche

het sap van een ½ citroen

1 dl olijfolie

peper en zout

Kalfswangen

Verwijder het vet van de kalfswangen. Doe ze in een bekken en pluk de wangen een beetje los. Breng op smaak met peper en zout. Zet weg.

Rolmops

Snijd het staartje van de haringen en verwijder het stukje graat. Snijd de 10 haringfilets overlangs doormidden, rol ze op en prik ze aan een cocktailprikker. Bewaar ze in de koelkast.

Zoetzuur

Doe de azijn de suiker en de gembersiroop in een steelpan en breng aan de kook. Snijd de groenten in gelijke delen (niet te grof) en zet ze in de kokende azijn. Breng de azijn met de groenten opnieuw aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Zet het vuur uit en laat de groenten in de azijn afkoelen.

Truffel van haring en roggebrood

Maal het roggebrood in een keukenmachine (niet meer dan 3 sneetjes tegelijk en niet te lang het moet een beetje grof blijven). Vermeng het gemalen roggebrood met de helft van de kruiden. Hak de haringen in stukjes. Vermeng in een bekken deze met de crème fraîche, geitenkaas, gehakte kappertjes en de andere helft van de gehakte kruiden. Breng op smaak met peper en zout. Vorm m.b.v. een ijsknijper 10 balletjes van de haringtartaar en rol deze door het gemalen roggebrood. Zorg ervoor dat de bolletjes geheel bedekt zijn met het roggebrood. Zet de truffels koud weg.

Dressing

Meng met een staafmixer alle ingredienten voor de dressing door elkaar en breng op smaak met peper en zout

Presentatie

Laat het zoetzuur uitlekken. Verdeel de kalfswang in 10 porties en verdeel deze over platte borden m.b.v. een kleine steker. Plaats een lepel van het uitgelekte zoetzuur half op de kalfswang. Zet 2 van de rolmopsen bovenop de kalfswang en zet de truffel ernaast op een klein bedje aangemaakte sla. Dresser met de dressing en garneer met een takje groen.





Clubsandwich

van gekonfijte ossentong en gegrilde achterham op Italiaanse salade

10 personen

Clubsandwich

30 dunne plakjes gepekeld en in ganzenvet gekonfijte ossentong
5 plakken achterham van $\pm \frac{1}{2}$ cm
15 sneetjes witbrood zonder korst
(diagonaal gesneden)

1 bakje rucola

basisdressing

olijfolie

kervel

peper en zout

French dressing

1 dl azijn

3 dl slaolie

Zaanse mosterd

2 tl suiker

peper en zout

Italiaanse salade

2 flinke rode paprika's

1½ bakje haricots verts

1 selderijknol

2 bollen buffel mozzarella

1 rode ui

wat fijn gesneden ham en ossentong
(wat overblijft van de gesneden plakjes)

Clubsandwich

Besprenkel de 30 plakjes ossentong met olijfolie en bestrooi ze met een klein beetje peper en zout. Plaats ze op een ingevette ovenplaat. Schuif de plaat in een voorverwarmde oven van 180°C. Haal de plaat er na 2 minuten uit. Laat de plakjes ossentong goed uitlekken op een gaatjesbak. Schuif de gaatjesbak eventueel heel even in de oven zodat het aanhangend ganzenvet smelt. Laat afkoelen. Gril een mooie ruit op de plakken ham en laat afkoelen. Snijd 30 puntjes van de plakken ham net zo groot als de puntjes brood. Maak de rucola aan met de basisdressing en breng op smaak met peper en zout. Bouw nu de clubsandwich op. Leg op ieder plakje brood een plakje ham, wat aangemaakte rucola en een plakje ossentong. Plaats iedere keer 3 van de opgemaakte puntjes brood op elkaar zodat je 10 hoopjes krijgt. Steek er een lange houten prikker in. Zet weg.

French dressing

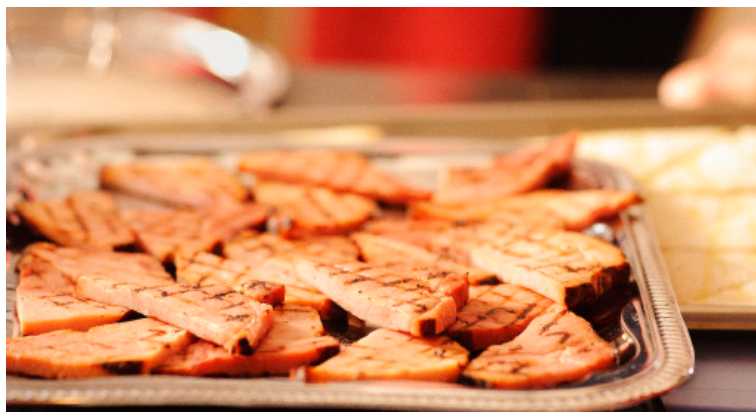
Meng in een kom 1 dl azijn met 3 dl slaolie, 1 afgestreken eetlepel Zaanse mosterd, 2 theelepels suiker, peper en zout.

Italiaanse salade

Schil de paprika's met een dunschiller en snijd ze in dunne reepjes. Schil de knolselderij en snijd deze ook in reepjes, even zo groot als de paprika's. Haal de boontjes af en snijd ze doormidden. Blancheer de boontjes en de knolselderij (apart van elkaar) in kokend water met veel zout (spoel ze na het koken direct koud). Snijd de mozzarella in blokjes. Snijd de rode ui in halve flinterdunne ringetjes. Meng alle ingrediënten (behalve de rode ui) voor de salade met 1 dl french dressing luchtig door elkaar in een grote bekken en breng op smaak met peper en zout. Zet weg.

Presentatie

Plaats 2 eetlepels van de aangemaakte salade in een steker in het midden van een groot rond bord en druk deze aan. Verwijder de steker en schik rond de salade wat rucola en takjes kervel. Zet de clubsandwich ernaast. Garneer nog met wat kervel en met een paar uienringetjes. Dresseer met wat van de french dressing.





Gepocheerde waddenoester

met wilde spinazie en oester-beurre blanc

10 personen

Oesters

30 waddenoesters
1 kg wilde spinazie
5 sjalotjes
6 teentjes knoflook
scheutje witte wijn
bakboter
peper en zout

Oester-beurre blanc

ingekookt vocht van de oesters
1 l room
1 fl droge witte wijn
1 klein scheutje witte wijnazijn
6 sjalotjes
5 teentjes knoflook
8 champignons
2 laurierblaadjes
1 el afgestreken zwarte peperkorrels
300 g koude klontjes roomboter

Oesters

Maak met een oestermes de oesters open boven een zeef en steelpan. Snijd de oesters los van de schelp en doe ze in de zeef en vang zo het vocht op. Gooi de platte bovenkant van de oesters weg, maar bewaar de onderkant. Kook het oestervocht tot $\frac{1}{4}$ in. Was de spinazie en haal de nerf eruit, laat de spinazie goed uitlekken. Snipper de sjalotjes en pers de knoflook. Zet een wok op hoog vuur en doe daar de knoflook, sjalot en de spinazie in. Bak de spinazie kort aan tot dat het begint te slinken. Blus af met de wijn en haal van het vuur. Maak de spinazie op smaak met peper en zout. Doe de spinazie in een zeef en knijp deze een beetje uit. Boen de onderkanten van de oesters schoon en laat ze uitlekken. Verdeel de spinazie in de schelpen. Spoel de oesters een voor een af onder de koude kraan en plaats in elke schelp een oester op de spinazie. Zet de schelpen weg op een ovenplaat.

Oester-beurre blanc

Pel en snijd de sjalotjes in ringetjes en snijd de champignons in plakjes. Pel en snijd de knoflook in dunne plakjes. Zet deze aan in een steelpannetje met wat bakboter zonder te kleuren. Blus af met wat witte wijnazijn en de witte wijn. Voeg laurier en de peperkorrels toe. Laat de vloeistof inkoken tot $\frac{1}{4}$ van de oorspronkelijke hoeveelheid. Voeg de room erbij en breng aan de kook. Giet de vloeistof door een zeef in een andere steelpan, breng aan de kook en laat inkoken tot $\frac{1}{2}$ van de oorspronkelijke hoeveelheid. Monteer af met de koude klontjes roomboter en breng op smaak met het ingekookte oestervocht. Haal van het vuur en zet weg.

Presentatie

Schuif de plaat met de oesters in een voorverwarmde oven van 180°C. Laat de plaat 10 minuten in de oven staan. Maak ondertussen de saus weer warm. Haal de oesters uit de oven. Plaats 3 van de oesters in een diep bord en overgiet ze rijkelijk met de beurre blanc. Serveer met stokbrood.





Charlotte van paling

met zachte en harde geitenkaas, aardappel-knolselderijmousseline en worteldressing

10 personen

Mousseline

500 g knolselderij
2 kg Opperdoezer-ronde
aardappelen
100 g gezouten roomboter
1 dl olijfolie Valderrama
½ l volle melk
1 tl selderijzout
peper en zout

Paling

±1000 g palingfilet

Worteldressing

1 fl biologisch wortelsap
1 dl Valderrama olijfolie
klein scheutje azijn

Garnering

gefrituurde peterseliewortellinten
1 krop frisee sla
1 dl basisdressing
kerveltakjes

Geitenkaas

2 kleine rolletjes zachte geitenkaas
(Saint Marcellin)
1 harde geitenkaas (Crottin
Chavignol ferme)

Aardappel-knolselderijmousseline

Schil de aardappelen. Snijd ze in gelijke stukken en kook samen met de knolselderij ze in een pan water met zout in ±20 minuten gaar. Giet de aardappelen en de knolselderij af en zet het vuur uit. Laat de aardappelen en knolselderij goed uitdampen. Verwarm de melk met de boter en de olijfolie. Knijp de aardappelen en knolselderij door een pureeknijper. Voeg het warme vocht erbij en meng alles goed door. Wrijf de puree door een bolzeef m.b.v. een pollepel. Breng op smaak met peper en zout. Zorg ervoor dat je een niet al te slappe mousseline hebt. Doe de puree in een spuitzak en laat afkoelen tot op kamertemperatuur.

Paling

Snijd de filets in stukjes van ±5 cm (de hoogte van de ringsteker vorm). Bekleed de vorm aan de binnenkant met een strookje plastic. Zet de reepjes paling met de mooie kant naar buiten tegen de binnenkant van de ring aan. Spuit de mousseline in de vorm tot 1 cm onder de rand van de vorm.

Worteldressing

Kook het wortelsap in tot het stroperig wordt en laat afkoelen. Giet daarna de olijfolie en de azijn erop.

Garnering

Schil de peterseliewortel. Snijd er met een snijmachine lange dunne plakken van. Frituur de plakken in een frituur van 150°C tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout. Was de frisee sla en pluk er de licht groene takjes vanaf. Doe de takjes in een bekken, bestrooi met wat peper, zout en wat basisdressing.

Geitenkaas

Snijd de rol zachte geitenkaas in plakjes van ±1 cm. Rasp de harde geitenkaas door een fijne rasp.

Presentatie

Plaats de vorm in het midden van het bord. Haal de vorm van de charlotte. Schik wat takjes frisee sla op de charlotte en daarop 3 plakjes geitenkaas. Plaats daar bovenop de peterseliewortel. Strooi wat van de geraspte Crottin op de charlotte. Dresseer met de dressing (goed schudden) en garneer af met een takje kervel.





Charlotte van asperges

met aardappel, dragon, zachte geitenkaas, gepocheerd hoeve-eitje, bearnaisesaus en groene kruidenfilo

10 personen

Charlotte

2 kg witte asperges
2 l water
suiker
zout
2 stukjes foelie

Vulling van de charlotte

1½ kg kruimige aardappelen
¼ bosje dragon (blaadjes)
2 dl volle melk
100 g zoute roomboter
scheutje olijfolie
peper, zout en nootmuskaat
1 spuitzak zachte geitenkaas

Gepocheerde hoeve eitjes

10 kleine scharreleitjes
2 l water
3 dl natuurazijn

Bearnaise saus

scheutje dragon castric
150 g gepasteuriseerd eigeel
300 g gesmolten roomboter
½ bosje dragon (blaadjes gehakt)
peper en zout

Kruidenfilo

4 blaadjes filodeeg
roomboter (gesmolten)
½ bosje peterselie(gehakt)
½ bosje bieslook(gehakt)
fijn zeezout

Charlotte

Schil de asperges en snijd 2 cm van de onderkanten af. Breng water met zout, suiker en foelie aan de kook in een passende braadslede (de verhouding van suiker, zout en foelie moet in evenwicht zijn) Leg de asperge's in het water en dek af met keukenpapier. Breng opnieuw aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Zet het vuur uit en laat de asperges afkoelen in het water.

Vulling van de charlotte

Schil, was en kook de aardappelen in weinig water met zout gaar en laat ze droog stomen. Zet de melk op in een steelpan, voeg de boter erbij en laat het smelten. Knijp de aardappelen door een pureeknijper en giet de hete melk erbij. Breng op smaak met peper, zout, olijfolie en nootmuskaat. Roer de puree mooi glad en voeg de gehakte dragon toe. Doe de puree in een spuitzak met een glad spuitmondje. Haal de asperges uit het water en dep ze droog. Snijd de asperge af op de hoogte van de steker en daarna in de lengte doormidden zodat je van elke asperge 6 stukken hebt. Dep de asperges nog een keer droog. Bekleed de randen van 10 metalen stekers met plasticfolie. Zet de asperges rechtop tegen de rand met de bolle kant naar binnen. Herhaal dit totdat de hele rand gevuld is. Spuit een bodempje van de puree in de steker. Spuit daarop een laagje geitenkaas en daarop weer een laagje puree. Herhaal dit totdat de steker voor ¾ gevuld is.

Gepocheerde eieren

Breng het water met de azijn tegen de kook aan. Breek de eieren boven een kommetje. Laat ze dan in het hete water glijden (niet meer dan 3 eieren tegelijk). Laat de eieren 6 a 7 minuten pocheren (ze moeten van binnen nog zacht zijn). Haal ze m.b.v. een draadspaan uit het water en laat ze in een kom met koud water zakken zodat de azijn smaak eraf gaat. Haal de eieren uit het water en leg ze op keukenpapier.

Bearnaisesaus

Doe een scheutje van de castric en het eigeel in een grote bekken. Zet het bekken op een pan met kokend water (au-bain-marie). Klop het eigeel op totdat het begint te binden. Haal het bekken van de pan. Voeg straalsgewijs en al roerend de gesmolten roomboter toe zodat er een mooie emulsie ontstaat. Doe de gehakte dragon bij de saus en breng op smaak met peper en zout.

Kruidenfilo

Smeer 2 van de vier vellen filodeeg in met gesmolten boter. Verdeel de gehakte kruiden over de twee velletjes deeg. Bestrooi ze met zeezout. Plaats bovenop de besmeerde velletjes een leeg vel filodeeg en druk deze goed op elkaar, doe dit ook met het andere vel. Plaats het deeg op een ovenplaat en schuif deze in een voorverwarmde oven van 180°C. Bak de velletjes in 10 minuten af. Haal uit de oven en laat afkoelen.

Presentatie

Zet de charlotte op een plat bord, verwijder de ring en plastic rand. Peper en zout het gepocheerde ei en plaats deze op de charlotte. Dresseer met de bearnaisesaus. Breek een stuk van de kruidenfilo en steek deze in de charlotte. Garneer met een takje kervel.





Vitello tonato

met tonijnsaus, zwarte olijven, gepocheerde en gefrituurde eitjes

10 personen

Kalfsmuis

1 kalfsmuis van ±1200 g
peper en zout
1 koffiekopje rookmot

Tonijnsaus

3 sjalotjes in ringetjes
2 blikjes tonijn op olie
1 el kappertjes
sap van een ½ citroen
½ bosje peterselie (gehakt)
1 dl goede olijfolie
4 flinke el mayonaise
peper en zout

Eitjes

10 eieren
¼ l losgeslagen eiwit
1 zakje panko (gedroogd Japans broodkruim)
2 l water
½ l azijn
peper en zout

Garnering

1 krop frisee of gemengde sla
gehakte zwarte olijven
basisdressing
rode uienringen

Kalfsmuis

Smeer de kalfsmuis in met peper en zout en plaats hem voor ongeveer een half uur in de rookoven op laag vuur. Haal de muis uit de rookoven en bak hem rondom mooi bruin in een koekenpan. Plaats hem in een voorverwarmde oven van 150°C tot een kerntemperatuur van 40°C is bereikt. Dit duurt ±20 minuten. Haal uit de oven en laat rusten.

Tonijnsaus

Maal alle ingrediënten in de magimix tot dat er een mooie lobbige saus ontstaat. Breng op smaak met peper en zout.

Gepocheerde en gefrituurde eitjes

Breng het water en de azijn in een pan aan de kook. Zet het vuur laag zodat de temperatuur 80°C blijft. Breek de eitjes een voor een in een koffiekopje en laat ze voorzichtig in het pocheervocht glijden. Pocheer ze in ±6 minuten halfgaar. Schep de eieren uit het vocht en doe ze in een mengkom met schoon koud water. Haal de eieren uit de kom en dep ze voorzichtig droog. Sla het eiwit los, peper en zout de eieren en haal ze voorzichtig door het eiwit. Dep de eieren aan weerskanten door het broodkruim. Frituur ze op 180°C.

Presentatie

Snijd op een snijmachine de kalfsmuis in dunne plakken. Spreid de plakken uit over een bord als een carpaccio. Peper en zout de plakjes. Maak in het midden van het bord een hoopje van de aangemaakte sla. Dresseer de saus rijkelijk over het vlees en garneer met olijven en ui. Frituur de gepocheerde eitjes gedurende 2 minuten in een frituur van 190°C en plaats ze boven op het hoopje sla.





Aspergesalade

met lamsham en aspergedressing

10 personen

Lamsham

stuk lamsham van ±1 kg, dun gesneden

Asperges

2 kg asperges
2½ l water, suiker, zout
2 stukjes foelie

Dressing

½ l asperge-olie
10 g suiker
1 el mosterd
2 dl aspergewater
2 eidooiers
peper en zout

Garnering

takje kervel
doosje mini taugé
zakje gemengde sla

Asperges

Schil de asperges 1½ keer en snijd ongeveer 2 cm van de onderkant af. Bewaar de schillen. Breng het water met suiker, zout en foelie in een passende pan aan de kook. Doe de asperges erin en dek af met keukenpapier. Breng alles weer aan de kook, twee minuten door laten koken, vuur uitzetten en rustig af laten koelen.

Aspergedressing

Doe de schillen en de uiteinde van de asperges in een pan met olie en laat dit zonder te koken een half uur lang trekken. Zeef de olie en laat afkoelen. Doe alle ingrediënten in een maatbeker en laat dit rusten zodat de olie boven komt drijven. Plaats daarna de staafmixer op de bodem en trek hem langzaam omhoog.

Presentatie

Schik de sla in het midden van het bord en voeg wat dressing toe. Snijd de asperges chinoise en vermeng ze met de dressing en de dragon. Breng op smaak met zout en peper. Plaats ze samen met de lamsham op het bedje van sla. Garneer met een takje kervel en mini taugé.





Gebakken scholfilet

op een koekje van courgette met gerookte zalm saus

10 personen

Schol

10 scholfilets van 80 g

Zalmsaus

de vellen van 2 gerookte zalmzijdes

of 250 g gerookte zalmsnippers

600 ml slagroom

½ l droge witte wijn

½ dl witte wijnazijn

4 gesnipperde sjalotjes

6 champignons (in plakjes)

3 teentjes knoflook (geplet)

2 laurierblaadjes

20 zwarte peperkorrels

200 g roomboter

Courgettekoekjes

2 courgettes

2 flinke uien (gesnipperd)

2 el boter

150 g witte kaas (geprakt)

150 g bloem

3 eieren

1 bos dille

(houd 10 takjes dille over om te garneren)

mengsel van boter en olijfolie om in te bakken

peper en zout

Schol

Snijd de scholfilets overlangs door het midden stuk. Dep ze droog en zet weg.

Gerookte zalmsaus

Doe de zalmvellen of snippers in een steelpan met de room. Breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat de room 20 minuten trekken (de room mag niet meer koken). Zet in een andere steelpan de sjalot, knoflook en champignons aan zonder dat ze kleuren. Blus af met de witte wijn en azijn. Voeg laurier en de peperkorrels toe. Laat de vloeistof inkoken tot ¼ van de oorspronkelijke hoeveelheid. Zeef de zalmroom en giet dit op de gereduceerde vloeistof. Giet de vloeistof door een zeef over in een andere steelpan. Breng het geheel aan de kook en laat rustig inkoken totdat de juiste smaak is bereikt. Monteer met behulp van een staafmixer de saus met koude klontjes roomboter. Houd de saus warm.

Courgettekoekjes

Schil de courgettes en verwijder de uiteinden. Rasp de courgettes m.b.v. een grove rasp en strooi er wat zout overheen. Meng alles goed door elkaar en laat even rusten. Knijp het water uit de geraspte courgettes. Fruit de gesnipperde uien in de boter. Voeg er de courgettes aan toe en fruit deze even mee. Haal dit van het vuur en doe het in een schaal en laat afkoelen. Voeg eieren, bloem, geprakte kaas, zout, het peper en de gehakte dille toe en meng alles goed door elkaar. Verhit het mengsel van boter en de olie in een koekenpan. Leg met een eetlepel hoopjes van het courgettemengsel in de pan. Bak ze aan weerskanten goudbruin en laat ze uitlekken. Houd ze warm.

Presentatie

Peper en zout de scholfilets. Bak ze in een Tefal pan met wat bakboter aan weerskanten kort goudbruin. Plaats in het midden van een voorverwarmd bord een courgettekoekje en schik daarop de scholfilets. Dresseer met de saus en garneer met een takje dille en eventueel wat gerookte zalmsnippers.







Wim Kaspers

stoute boefjes

1964. Dat een bezoek aan een snackbar verstrekkende gevolgen kan hebben, bleek in mijn geval. Een week later stond ik patat te bakken en automatieken te voorzien van bami-, nasi-, gehaktballen en zelf-gedraaide kroketten. De passie voor de horeca en mensen verwennen heeft hier wortel geschoten. Ik werd een mensen mens.

Een lange horecacarrière volgde. De nachturen waren zwaar, maar het succes van een bloeiende zaak, waar iedere dag rond de 150 gasten verwend werden, maakte mij een zeer gelukkig mens. Vooral de gastvrije omgang met publiek bracht mij veel vreugd en dat betaalde zich terug in de diversiteit van gasten. Dit te mogen delen met collega's en vele topkoks was een waar genoegen. Het organiseren van levende muziek en vele verschillende evenementen ging niet onopgemerkt voorbij.

Na een succesvolle carrière van zo'n 45 jaar besloot ik mijn zaak te verkopen en te gaan genieten van het zo mooie leven. Het harde werken werd zwaarder en had wel zijn tol geëist. Maar is het mogelijk de passie voor het beroep, de omgang met mensen en gewoon lekker werken al op betrekkelijk jonge leeftijd vaarwel te zeggen? Nee dus. Koken werd mijn nieuwe hobby en zoals ik van mijzelf gewend ben zou ik daar alleen maar gelukkig in worden als ook daar de top in werd bereikt.

Op een van mijn strooptochten in horecagroothandel De Sligro ontmoette ik topkok Ton Hartman. Al snel bleken wij dezelfde passie voor het koken te delen. Mijn wens om op niveau te kunnen koken, leek werkelijkheid te worden. Natuurlijk zou het mooi zijn de passie te delen met meer medegenieters en zo ontstond het idee het 'Noord-Hollands Kookgenietschap' op te richten. Ik bedacht dat als clubleden grote passie voor het beroep of bedrijf waarin zij werken tentoonspreiden, het niet zo ingewikkeld moest zijn deze mensen een zelfde inzet te laten creëren in een maandelijks terugkerende genietschaps-kookavond.

Voor mij was de gezamenlijke passie een absoluut vereiste. Alleen discipline en samenwerking geeft als resultaat het vereiste topproduct. Waardering voor het koksvak wordt tegenwoordig alom via media tot ons gebracht, hetgeen in het verleden nog weleens over het hoofd werd gezien. Een avond die wij verzorgden voor 130 gasten in 'De Vestibule' bewees dat ook deze discipline door deze fantastische groep wordt beheerst. We werden daar afgeschilderd als stoute boefjes. Een groter compliment konden ze ons niet geven. Het werd een kookoverval en de gasten genoten. Maar het hoogtepunt tot nu toe is het boek dat voor u ligt, het is een gezamenlijk product van een stelletje ongeleide creatievelingen, vol met de passie die hen bindt.





Assortiment van visbonbons

10 personen

Wasabi-zalmbonbon

500 g warm gerookte zalmfilet
1 el crème fraîche
1 paar druppels citroenolie
250 g wasabibollen
peper en zout

Tonijnbonbon

10 dobbelstenen tonijn
3 x 3 centimeter

Tonijnmarinade

sap van 1 limoen
vocht van 1 pakje ingelegde gember
3 el zoute Kikkomansaus
peper uit de molen, zout

Paneren

250 g wasabi sesamzaad
200 g wit sesamzaad
3 el olijfolie

Hollandse nieuwe bonbon

5 Hollandse nieuwe zonder staart
2 el crème fraîche
200 g gebrand en gehakt
amandelschaafsel
1 bosje ragfijn gesneden bieslook
peper uit de molen

Wasabimayonaise

3 eidooiers
5 dl zonnebloemolie
¾ dl rijstazijn
½ dl water
Japanse mosterd of mosterdpoeder
wasabipasta
peper en zout

Garnering

diverse kiemgroenten
(rode shiso, waterkers, e.d.)
gemalen wasabibollen
wasabi Tobiko-eitjes

Wasabi zalmbonbon

Doe de wasabibollen in een keukenmachine en maal ze niet al te fijn (maak gebruik van de pulsknop). Strooi de gemalen bollen op een plaat. Doe de gerookte zalm in de kom van de keukenmachine en maal de zalm grof. Haal ze uit de mengkom. Doe de gemalen zalm in een bekken en voeg de crème fraîche en de citroenolie erbij. Meng alle ingrediënten door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Vorm 10 mooie ronde balletjes van de zalm. Laat de balletjes eventueel wat opstijven in de koelkast. Rol de balletjes door de gemalen wasabi bolletjes. Zet weg.

Tonijnbonbon

Roer alle ingrediënten voor de marinade door elkaar en doe deze in een kom. Voeg de dobbelstenen tonijn erbij en laat ze ongeveer een halfuur marineren (af en toe voorzichtig omschudden). Dep de tonijn na een halfuur marineren droog met keukenpapieren en haal ze door de olijfolie. Mix het sesamzaad door elkaar en strooi dit op een plaat. Wentel de stukjes tonijn door het sesamzaad en plaats ze op een ovenplaat. Schuif de ovenplaat 4 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. Haal de plaat uit de oven en zet weg.

Hollandse nieuwe bonbon

Snijd de haring in blokjes van een halve centimeter en doe ze in een bekken. Vermeng de blokjes haring met de crème fraîche de peper en 1 eetlepel van de gesnipperde bieslook. Maak m.b.v. een ijsknijper halve bolletjes van de haring. Strooi de bieslook en het gehakte amandelschaafsel op een plaat en rol hier voorzichtig de haringbolletjes doorheen. Zet weg.

Wasabimayonaise

Doe de eidooiers, water, zonnebloemolie, rijstazijn en wat wasabipasta in een mengbeker. Laat deze een halfuur rustig staan totdat de olie boven drijft en de rest van de ingrediënten zijn gezakt. Plaats voorzichtig de staafmixer op de bodem van de mengbeker en zet hem op zijn laagste stand aan. Trek de staafmixer heel langzaam omhoog zodat een mooie emulsie ontstaat. Breng op smaak met wasabipasta, zout, peper en Japanse mosterd of mosterdpoeder.

Presentatie

Maak de verschillende soorten kiemgroenten aan met wat basisdressing en breng op smaak met peper en zout (niet door elkaar mengen). Schik drie verschillende hoopjes sla op het bord. Plaats op elk hoopje sla een (verschillende) bonbon. Dresseer met de mayonaise en garneer met wat van de gemalen wasabibollen en de Tobiko-eitjes.





Gemarineerde tonijn

met shiitakes en sesamolie

10 personen

Tonijn

1 kg tonijnfilet aan een stuk
olijfolie

Garnituur

500 g shiitakes
2 bos lenteui
1 bos koriander
1 rood pepertje
80 g sesamzaad
peper en zeezout

Dressing

1½ dl sesamolie
1½ dl rijstolie
2 el rijstazijn
sap van 1 limoen
peper en zout

Tonijn

Snijd de tonijn met behulp van een snijmachine in dunne plakjes.

Garnituur

Ontdoe de shiitakes van de steeltjes en snijd de hoedjes in dunne plakjes. Snijd de lenteui in dunne schijfjes. Ontdoe de rode peper van het zaad en snijd de peper in flinterdunne reepjes. Snijd de koriander zonder de steeltjes fijn. Rooster de sesamzaadjes in een koekenpannetje.

Dressing

Doe alle ingrediënten voor de dressing in een mengkom en monteer ze met een staafmixer tot een mooie emulsie en breng op smaak met peper en zeezout.

Presentatie

Verdeel de plakken over 10 platte borden. Smeer de plakken tonijn in met de dressing. Bak de shiitakes in een koekenpan aan met wat olijfolie totdat ze goudbruin zien. Voeg de lenteui en rode peper toe en bak deze nog even mee. Zet het vuur uit. Breng op smaak met peper en zout. Laat enigszins afkoelen. Verdeel het paddestoelenmengsel over de borden op de tonijnplakken, bestrooi met de fijngesneden koriander en het sesamzaad.





Gewelde tarbot

met salade van rode biet, nieuwe aardappelen en bieslookdressing

10 personen

Tarbot

1200 g tarbotfilet
300 g gezouten roomboter
zeezout

Rode bietsalade

1 kg gare rode biet
3 sjalotjes
1 el suiker
3 el rijstazijn
peper en zout
scheutje olijfolie

Aardappelen

1½ kg nieuwe aardappelen
(bijvoorbeeld Malta's)
4 l blancheerwater hoog op smaak
peper en zout
scheutje olijfolie

Bieslookdressing

2 dl gesmolten boter
visvocht van de tarbot
1 el rijstazijn
1 bosje bieslook (fijngesneden)
eventueel nog wat zeezout

Garnering

±30 jonge bietenblaadjes

Tarbot

Snijd de tarbot in 30 gelijke stukjes. Laat de boter in een pan smelten. Doe de tarbotstukjes hierin en haal de pan van het vuur.

Rode bietsalade

Rasp de biet, snipper de sjalotjes en meng de ingrediënten door elkaar. Breng op smaak met peper en zout.

Aardappelen

Was de aardappelen, laat ze in de schil, kook ze gaar in water met ruim zout en laat iets afkoelen. Pel voorzichtig de schil van de aardappelen en snijd deze in blokjes van circa 1 x 1 cm.

Presentatie

Zet de pan met de tarbot op het vuur en laat de tarbot zachtjes gaar worden. Doe de aardappelblokjes in een pan met wat olijfolie en verwarm deze tot lauwwarm. Schik de bietensalade in een streep op het bord. Plaats dan de gare stukjes tarbot op de bietensalade. Maak daarnaast een streep van de aardappelblokjes. Neem voor de bieslookdressing 2 dl van het visvocht en de boter uit de pan. Vermeng dit met de bieslook en de rijstazijn. Dresseer dit over de aardappelen en de stukjes vis. Garneer met bietenblaadjes en eventueel wat ingekookt bietenvocht.





Kingkrabsalade

op nieuwe aardappelen met kerrie beurre blanc en balsamicosiroop

10 personen

Krab

1 kg kingkrabpoten

Kerrie beurre blanc

5 sjalotjes

3 teentjes knoflook

6 champignons

1 tl zwarte peperkorrels

2 limoen bladeren (gedroogd)

1 afgestreken el madras kerrie

1 fl chardonnay

½ dl witte wijnazijn

1 l room

400 g roomboter

Aardappelen

1½ kg nieuwe aardappelen in de schil

2 l water

zout

Balsamicosiroop

2½ dl alceto balsamico

20 g suiker

Krab

Knip de poten van de krab aan een kant open en haal het vlees er zo heel mogelijk uit.

Kerrie beurre blanc

Fruit de sjalot, champignons en knoflook aan zonder te kleuren.

Doe de kerrie erbij en fruit het geheel nog 2 minuten door. Blus af met de wijnazijn en voeg daarna de limoenblaadjes en peperkorrels toe. Laat het vocht tot een kwart inkoken en voeg dan de room toe. Breng opnieuw aan de kook. Zodra het kookt het mengsel zeven en weer terug in de pan doen. Daarna inkoken totdat de juiste smaak is verkregen. Opmonteren met de koude klontjes roomboter m.b.v. de staafmixer.

Aardappelen

Borstel de aardappelen schoon en kook ze ±25 minuten gaar in ruim water met zout en giet af. Laat afkoelen. Pel de schil eraf en snijd de aardappelen in dunne plakjes.

Balsamicosiroop

Doe de suiker met een beetje water in een steelpan. Zet op het vuur en laat het licht karamelliseren. Blus af met de balsamicosiroop. Kook het geheel in tot het licht stroperig wordt en laat afkoelen.

Presentatie

Schik de aardappelen in een rechte streep in het midden van het bord. Strooi op de aardappelen een beetje peper uit de molen, olijfolie en fijn zeezout. Schik de krab boven op de aardappelen, maak de kerrie-beurre blanc lauwwarm en dresseer deze half over de krab. Giet een heel dun straaltje balsamicosiroop op het bord garneer met een takje kervel.





Bombe van carpaccio

met pancetta, aardappeltjes, spekjes, tomaat, bos ui, Parmezaanse kaas en croutons

10 personen

Runderkogel

1 kleine runderkogel aan een stuk

Bombe

750 g aardappelen (vastkokend, bijvoorbeeld Nicola of Annabelle)

2 l kippenbouillon

5 tomaten

1 lenteui

200 g katenspek

3 el mayonaise

3 el crème fraîche

50 g Parmezaanse kaas

½ bosje peterselie

plastikrol

zout en peper

Croutons

5 sneetjes casinobrood zonder korst

1 dl olijfolie

1 teen knoflook, zout

Portsiroop

½ fl rode port

1 el rijstazijn

50 g suiker

Pancetta

10 plakjes pancetta (dun gesneden)

Runderkogel

Ontdoe de kogel van eventuele vliesjes en peesjes. Smeer de kogel in met wat olijfolie en peper en zout rol de kogel stevig op in plasticfolie en plaats hem in de vriezer (het liefst een dag van tevoren).

Bombe

Schil de aardappelen en snijd ze in kleine dobbelsteentjes. Was de aardappelblokjes schoon en zet ze op in de kippenbouillon. Kook ze beetgaar, giet af en laat afkoelen. Bak de spekjes uit en laat ze uitlekken. Plisseer de tomaat, ontdoe ze van zaadlijsten en snijd ze in blokjes. Rasp de Parmezaan grof. Was en hak de peterselie. Meng de aardappelblokjes met de rest van de ingrediënten voorzichtig door elkaar.

Croutons

Snijd het brood in mooie dobbelsteentjes. Verhit een koekenpan met de olie en de knoflook. Bak het brood goud bruin (goed omscheppen). Haal de croutons uit de pan en spreid ze uit op een plaat. Breng op smaak met wat zout.

Portsiroop

Karamelliseer de suiker in een steelpannetje tot een lichtbruine karamel. Blus af met de port en laat dit inkoken tot het stroperig is. Breng op smaak met de azijn.

Gedroogde pancetta

Leg de plakjes pancetta op een bakplaat met bakpapier of een siliconenmatje. Laat ze gedurende 1 uur in een voorverwarmde oven van 70°C tot ze mooi knapperig zijn.

Presentatie

Haal de carpaccio uit de vriezer en laat deze licht ontdooien. Spreid een vel plasticfolie uit op een bord. Snijd de carpaccio in heel dunne plakjes en spreid ze uit op het plasticfolie tot er een mooi rond geheel van 15 cm doorsnee ontstaat. Maak met behulp van een lepel een halve bol van het aardappelmengsel en plaats deze op de carpaccio. Vouw de plakjes vlees over de bol heen zodat een mooie bombe ontstaat. Plaats de bombe in het midden van het bord. Garneer met de pancetta en de croutons. Dresseer met wat olijfolie en de portsiroop.





Pasteitje met coquilles

met gestoofde prei en Noilly Pratsaus

10 personen

Coquilles

20 schone coquilles
500 g prei
scheutje witte wijn
50 g roomboter
peper en zout

Pasteitje

1 pakje bladerdeeg (10 stuks)
50 g eigeel
100 g sesamzaad

Noilly Pratsaus

2 laurierblaadjes
scheutje witte wijnazijn
500 ml witte wijn
500 ml Noilly Prat
8 champignons
4 sjalotjes
3 teentjes knoflook
½ el zwarte peperkorrels
1 l room
300 g roomboter

Garnering

1 krop frisee of gemengde sla
gehakte zwarte olijven
basisdressing

Pasteitje

Verwarm de oven voor op 175°C. Snijd de plakjes bladerdeeg diagonaal door. Smeer ze in met eigeel en bestrooi ze met sesamzaad. Plaats ze op een siliconenmatje en deze op een ovenplaat. Bak ze in ±12 minuten af in een voorverwarmde oven van 175°C. Haal uit de oven en zet weg.

Noilly Pratsaus

Fruit zonder te kleuren de klein gesneden knoflook, sjalotjes en champignons aan in een steelpan. Blus dit af met de Noilly Prat, witte wijn en de azijn. Daarna peperkorrels en laurier toevoegen. Laat dit inkoken tot het vocht bijna verdwenen is. Voeg de room toe en breng aan de kook. Giet het vocht in een zeef boven een ander pannetje en breng de vloeistof weer aan de kook. Laat het inkoken tot de juiste smaak bereikt is en monteer af met klontjes boter.

Prei

Snijd de prei julienne.

Presentatie

Fruit de prei aan in een koekenpan en blus af met de witte wijn. Breng op smaak met peper en zout en laat het vocht weggakken. Gril een mooie ruitvorm op de coquilles. Snijd het pasteitje doormidden en plaats de onderkant in het midden van een plat bord. Leg hierop de prei en schik daar bovenop de coquilles. Plaats de bovenkant van het pasteitje schuin op de coquilles en dresseer de saus eromheen. Garneer met een takje kervel, de aangemaakte sla en olijven.





Rouleau van paling

met casselerrib, katenspek en een zuurkoolsoepje met paling

10 personen

Rouleau

400 g palingfilet
300 g casselerrib
300 g katenspek
2 el Zaanse mosterd
100 g spinazie
100 g roomkaas (in spuitzak)

Mosterdmayonaise

3 eidooiers
½ l zonnebloemolie
peper en zout
1 dl azijn
scheutje Worcestersaus
3 el Zaanse mosterd

Zuurkoolsoep

voor 10 kleine glaasjes
1 l room
1 l water
vellen, koppen en graten van 1 kg
gerookte paling
300 g uitgeknepen zuurkool
2 kippenbouillonblokjes
20 g rouxkorrels

Garnituur

jonge spinazie
zeekraal
basisdressing
peper en zout

Rouleau

Leg op de werkbank 4 lagen plasticfolie van ongeveer 70 x 70 cm op elkaar. Beleg de folie met de plakjes katenspek. Besmeer de katenspek met de mosterd en leg daarop de casselerrib. Spuit op 10 cm van de onderkant van het folie een streep roomkaas en beleg de roomkaas met de paling (bewaar nog iets van de paling voor de garnering) en de spinazieblaadjes. Rol het geheel strak op als een worst en zet koud weg.

Mosterdmayonaise

Doe alle ingrediënten (behalve de olie) in een kom van de mengmachine. Meng alles goed door. Laat de machine draaien en voeg straalsgewijs de olie toe zodat een mooie emulsie ontstaat.

Zuurkoolsoep

Doe alle ingrediënten in een pan. Breng aan de kook. Zet het gas laag en laat de soep ±45 minuten trekken. Zeef de soep en kook het geheel in tot de juiste smaak. Afbinden met rouxkorrels en op smaak maken met peper en zout.

Presentatie

Maak een salade aan van de spinazie, zeekraal, basisdressing en peper en zout. Schik deze in het midden van het bord. Snijd de rouleau in plakken en plaats 3 plakken op de salade. Dresseer met de mosterdmayonaise. Snijd wat van de overgebleven paling en doe dit in een glaasje. Schenk het glaasje vol met de zuurkoolsoep en plaats deze op het bord erbij.



Gijs Schot

gezellig koken bij oma

Als kind moet je een keuze maken wat je later wilt worden. Net als zo velen had ik hier moeite mee. De gezellige kookdagen bij mijn oma Schot gaven mij het idee om kok te worden. Deze boerendochter liet ons kleinkinderen graag meekoken en al spelenderwijs leerden we zo de basis van het koken. Ook leerde ze ons de kunst van het aloude wekken van groenten. Maar ook jam maken van fruit uit haar eigen tuin hoorde erbij. Net als het bakken van taarten, 'Jan in de zak' (broeder) en koekjes maken. Toen ik mijn carrièreideeën met mijn ouders afstemde, werden mij ook de nadelen van het kok zijn duidelijk gemaakt en koos ik voor ons familiebedrijf en een daartoe voorbereidende zakelijke opleiding.

Daarna, als vrijgezel, sloeg ik toch weer aan het koken. Na mijn huwelijk raakte koken eigenlijk helemaal naar de achtergrond en mijn kunsten bleven jarenlang uitsluitend beperkt tot de barbecue in de tuin. Wel zat ik als gast in de diverse restaurants veel meer aan de andere kant van het koken. Op basis van deze jarenlange ervaring als gast moet mij helaas van het hart dat er nog een wereld te verbeteren is. Vooral het gastheerschap vind ik vaak zwaar onder de maat. Dit aspect is in mijn ogen cruciaal voor de continuïteit van een restaurant.

Toen ik werd gevraagd om mee te doen aan deze kookclub had ik mijn antwoord dus direct paraat. Het is een leuk en interessant groepje mannen met een alleraardigste mix van types die zo weg gelopen konden zijn uit een 'Soprano'- aflevering. Niet dat ze behoren tot een *crime family* maar hun koppen zijn stuk voor stuk doorleefd, stralen levenservaring uit en getuigen bovenal van gedrevenheid. Deze kookavonden zijn voor mij een mooie uitlaatklep naast mijn drukke zakelijk leven en ik hoop dat er nog velen avonden blijven volgen. Koken is hoe dan ook een creatief vak met mooie resultaten. Kortom een verrijking van je kennis en smaakkunst en helemaal niet moeilijk.





Steak tartaar

met tartaarsaus

10 personen

Tartaar

1 kg mager rundvlees van de kogel (zonder vliezen)
10 eidooiers
200 g augurken (uitgelekt)
100 g kappertjes (uitgelekt)
10 sjalotjes
10 ansjovisjes uitgelekt
1 bos krulpeterselie
zeezout uit de molen
zwarte peper uit de molen
Tabasco
Worcestersaus

Tartaarsaus

5 hard gekookte eidooiers
1 el azijn
½ l zonnebloemolie
15 g fijn geraspte ui
peper en zout uit de molen

Tartaar

Hak het vlees met een scherp koksmes zeer fijn. Zet afgedekt en koud weg. Scheid de eieren, houd de dooiers heel. (bewaar het eiwit en zet koud weg). Snijd de augurk in ragfijne blokjes. Hak de kappertjes zéér fijn. Snipper de sjalotjes fijn. Snijd de ansjovisjes in hele kleine stukjes. Was de peterselie en sla het water eruit en hak deze zéér fijn. Bewaar alle ingrediënten apart van elkaar.

Tartaarsaus

Doe de eidooiers samen met de uienpuree en de azijn in de keukenmachine. Draai het tot een gladde puree en voeg straalsgewijs de olie toe. Breng op smaak met zout en peper.

Presentatie

Verdeel het gehakte vlees in 10 gelijke porties en vorm er tartaartjes van. Plaats in het midden van elk bord een tartaartje. Maak hoopjes van de augurk, gehakte peterselie, kappertjes, sjalotjes en ansjovis. Plaats deze apart naast het tartaartje. Leg op elk tartaartje een eidooier (of apart in een bakje). Garneer de borden met een takje kervel. Verdeel de tartaarsaus over een paar kleine schaaltjes en zet deze op tafel. Zet de Worcestersaus, Tabasco, peper- en zoutmolen op tafel. Ieder voor zich kan zijn eigen steak tartaar naar wens op smaak maken met de ingrediënten die op tafel staan en die op het bord liggen. Serveer met stokbrood.









Visterrine

met dillemayonaise, gamba in tempurabeslag en gebakken kwarteleitjes

10 personen

Terrine

1 l visfond op smaak
22 g gelatine
250 g Hollandse garnalen
250 g gerookte paling
250 g gerookte zalmfilet
250 g gerookte heilbot
500 g Opperdoezer-ronde in plakjes
1 bosje peterselie (gehakt)

Dillemayonaise

1 bosje dille
150 g crème fraîche
150 g mayonaise
peper en zout

Gamba tempura

10 gamba's
150 g tempurabloem
ca. 3 dl ijskoud koolzuurhoudend
bronwater

Garnering

1 doosje kwarteleitjes
peper en zout
10 vierkante sneedjes witbrood
(zonder korst)
zoute roomboter
geplukte frisee sla
basisdressing
beetje groene kruidenolie

Terrine

Kook de Opperdoezer-ronde al dente, snijd deze in dunne plakjes en laat afkoelen. Week de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm de visfond. Knijp de gelatine uit en los deze op in de visfond (NB: Niet laten koken!). Bekleed de terrine met plasticfolie en daarna met de plakjes zalmfilet. Laat wat folie en zalm over de rand hangen. Vul dan laag voor laag met de vis en aardappelplakjes, maar haal alles eerst door de gelei. Strooi na iedere laag iets van de gehakte peterselie in de terrine. Vul de terrine af tot 1 cm onder de rand. Vouw het plastic en zalm over de vulling en plaats de deksel op de terrine en zet koud weg.

Dillemayonaise

Doe crème fraîche, mayonaise, gehakte dille en peper en zout in een mengkom. Door elkaar roeren en koud wegzetten.

Tempura

Roer de tempurabloem door wat bronwater tot een dun beslag en zet deze koud weg.

Canapé

Snijd uit de sneetjes witbrood vierkantjes van 5 x 5 cm en besmeer deze met roomboter.

Gamba

Ontdoe de gamba's van de kop en de schaal en verwijder het darmkanaaltje. Plet de gamba's onder plastic folie met de onderkant van een steelpannetje. Zet koud weg.

Presentatie

Stort de terrine op een snijplank en snijd deze met een dun scherp mes in 10 plakken. Maak de sla aan met de dressing en schik deze in het midden van het bord. Leg de broodcanapé op de sla. Plaats de plak terrine op de canapé. Bak de kwarteleitjes met behulp van een poffertjespan en schik er 1 of 2 op het bord naast de terrine. Dep de gamba's droog, peper en zout ze en haal door het tempurabeslag. Frituur ze in ±1 minuut op 180°C en laat uitlekken op keukenpapier. Schik de gamba's half op de terrine. Maak met een hete lepel een quenelle van de dillemayonaise en plaats deze naast de terrine. Dresseer het bord met de groene kruidenolie en een takje dille.



Chipolata van Hollandse garnalen

met avocado, whiskysaus en garnalenkroketje

10 personen

Garnalencocktail

350 g garnalen (gepeld)
10 blaadjes kropsla
4 geplisseerde pomodori tomaten (in blokjes)
2 avocado's (in blokjes, besprenkeld met citroensap)
2 sjalotjes (gesnipperd)
2 el crème fraîche
2 el gehakte peterselie
peper, cayennepeper en zout

Garnalenfond

2 kg garnalen doppen en of pulp
5 sjalotjes (gesnipperd)
2 teentjes knoflook
flinke prei (ringetjes van het wit)
1 winterwortel (in blokjes)
roomboter om in te bakken
1½ l water
1 tl zwarte peperkorrels

Roux voor de kroketjes

160 g roomboter
200 g bloem
½ l melk
½ l garnalenfond (afgekoeld)
5 blaadjes gelatine (in koud water geweekt)
4 eidooiers
90 g slagroom
2 el peterselie (gehakt)
witte peper, cayennepeper en zout

Paneren van de kroketjes

fijn paneermeel
grof paneermeel
¾ l eiwit losgeslagen met een heel klein scheutje
zonnebloemolie
100 g bloem

Chipolata

4 dl ingekookte garnalenfond
½ l room
18 g gelatine in koud water geweekt
300 g gepelde Hollandse garnalen
½ bosje gehakte peterselie
½ bosje bieslook gesnipperd
1 groene paprika ontveld en in kleine brunoise gesneden
1 rode paprika ontveld en in kleine brunoise gesneden
½ venkelknol in kleine brunoise gesneden
2 sjalotjes gesnipperd
2 teentjes knoflook
scheutje witte wijn
scheutje pernod
peper en zout

Whiskysaus

400 g mayonaise
100 g tomatenketchup
1 dl lobbige geslagen room
1 scheutje sherry
1 scheutje whisky
2 el gembersiroop
zout en cayennepeper



Garnalencocktail

Meng alle ingrediënten luchtig door elkaar in een bekken. Breng op smaak met peper, zout en cayennepeper. Verdeel de cocktail over 10 glaasjes met onderin een blaadje kropsla. Zet de glaasjes in de koeling.

Garnalenfond

Fruit de groenten en de garnalenpulp aan in de roomboter zonder te kleuren. Voeg de peperkorrels toe. Blus af met het water. Breng het water aan de kook en zet het vuur weer laag. Laat 15 minuten trekken en afkoelen. Giet de fond door een zeef.

Roux voor de kroketjes

Smelt de boter in een passende kookpan en laat deze zonder te kleuren uitbruisen. Voeg de bloem aan de boter toe en vermeng dit met een spatel. Laat de roux op laag vuur doorgaren totdat hij begint te zweten (glimmen). Giet een gedeelte van de fond en een gedeelte van de melk op de roux en roer rustig met een spatel door totdat het een homogene massa is. Blijf dit herhalen totdat alles is opgenomen. Laat de garnalenragout al roerend nog 5 minuten doorkoken zodat de bloem kan garen en zo zijn meelsmaak kwijtraakt. Haal de pan van het vuur. Knijp de gelatine blaadjes uit en roer deze door de ragout. Klop de eidooiers en de room door elkaar in een bekken en roer dit door de ragout. Roer vervolgens de garnalen en de gehakte peterselie erdoor en breng op smaak met peper, zout en cayennepeper (pas op met de cayennepeper want dat kan heel snel te veel zijn). Verdeel de ragout over 2 spuitzakken laat de onderkant van de spuitzakken dicht. Laat de ragout snel afkoelen. Knip zodra de ragout is afgekoeld de onderkant van de spuitzak af.

Paneren van de kroketjes

Verdeel de ragout in gelijke porties en maak van ieder portie een kroketvorm van 6 a 7 cm.

Bestrooi een plaat met fijn paneermeel. Rol de kroketjes losjes door het paneermeel. Vervolgens door het eimengsel en nog een keer door het paneermeel. De kroketjes moeten aan alle kanten goed bedekt zijn! Zet de kroketjes weg tot aan de doorgeven.

Chipolata

Doe 6 dl van de garnalen fond in een kookpan en kook dit in tot 4 dl. Haal de pan van het vuur. Knijp de gelatine uit en los deze op in het warme fond. Laat de fond afkoelen. Klop de room lobbijg in een bekken en breng op smaak met peper en zout. Fruit in een koekenpan de sjalot, knoflook, rode paprika's, groene paprika's en de venkel. Blus af met witte wijn en de pernod. Laat het vocht op laag vuur grotendeels weggoken. Laat het afkoelen. Meng zodra de fond is afgekoeld voorzichtig de slagroom er doorheen. Daarna de afgekoelde groenten de kruiden en de garnalen. Breng op smaak met peper en zout. Bekleed een of twee passende terrinevormen met plastic en stort de massa erin. Plaats de deksel erop en zet in de koeling om op te laten stijven.

Whiskysaus

Meng alle ingrediënten luchtig door elkaar en Breng op smaak met peper, zout en cayennepeper. Zet weg.

Presentatie

Stort de chipolata's en snijd ze in 10 gelijke plakjes. Schep een eetlepel van de cocktailsaus op elk glaasje en garneer met een takje kervel. Bak de kroketjes in een frituur van 180°C in ±4 minuten af. Plaats alle items op een bord serveer met toast van wit brood.



de Kerels







Proeverij van mosselen

met mosselcappuccino, wortelschuim, gratineerde en gefrituurde mosselen, lintpasta

10 personen

Mosselen

4 kg mosselen
1 zak soepgroenten
2 el boter
5 teentjes knoflook
3 dl witte wijn
mosselvocht van de gekookte mosselen
½ l slagroom
2½ dl crème fraîche

Garnituur voor in de capuccino

1 flinke venkelknol (brunoise)
200 g jonge worteltjes vichy (hele dunne plakjes gesneden)
30 gekookte mosselen

Wortelschuim

1 fl biologisch wortelsap
2½ dl slagroom
zout en peper

Gegratineerde mosselen

30 gekookte mosselen in de halve schelp
1 bosje bieslook (in hele dunne ringetjes)
1 bosje peterselie (gehakt)
100 g paneermeel van beschuit
150 g kruidenboter (gesmolten)
80 g oude kaas (geraspt)
1 pak dunne lintpasta

Gefrituurde mosselen

de rest van de gekookte mosselen
150 g bloem vermengd met 2 tl kerrie, 1 tl zout, 200 g eiwit
200 g panko (Japans broodkruim)
arachideolie om in te frituren

Garnering

wat aangemaakte gemengde sla

Mosselen

Spoel de mosselen af onder stromend water. Verwijder eventuele baarden en kapotte en open exemplaren. Smelt de boter in een grote pan, zet hierin groenten en de knoflook aan. Blus af met de witte wijn en laat dit 10 minuten trekken. Doe de mosselen in de pan, zet het vuur hoog en plaats de deksel op de pan. Kook de mosselen tot ze opengaan (af en toe schudden). Haal zodra de mosselen open zijn de pan van het vuur en schep ze eruit. Zeef het vocht in een andere pan. (De mosselen moeten niet te gaar zijn want ze garen nog door bij de andere bereidingen).

Mosselcappuccino

Breng het pannetje mosselvocht aan de kook. Blancheer de venkel en de worteltjes beetgaar in het kookvocht en spoel ze koud. Kook het vocht voor de helft in. Voeg de room erbij en laat weer voor de helft inkoken. Doe de crème fraîche erbij. Breng de soep opnieuw aan de kook en klop m.b.v. de staafmixer alles goed door. Breng op smaak met peper en zout. Haal de pan van het vuur.

Wortelschuim

Kook het wortelsap in totdat het stroperig wordt. Laat het ingedikte vocht koud worden. Klop de room lobbige en vermeng dit met het afgekoelde sap. Breng op smaak met peper en zout.

Gegratineerde mosselen

Vul 30 halve schelpen met een mossel. Meng de andere ingrediënten in een mengkom tot een smeuijge massa. Bedek de mosselen met een laagje van deze massa en zorg ervoor dat de mosselen niet boven het laagje uitkomen. Plaats de mosselen op een ovenplaat. Kook de lintpasta af in kokend water met zout, spoel koud en giet er wat olijfolie door. Zet weg.

Gefrituurde mosselen

Haal de mosselen uit de schelp en dep ze droog. Zet voor het paneren 3 borden klaar, een voor het bloemmengsel, een voor het losgeslagen eiwit en een voor het broodkruim. Haal de mosselen eerst door de bloem dan door het eiwit en dan door het broodkruim zet weg tot het doorgeven.

Presentatie

Verhit de arachideolie in een frituurpan tot 170°C. Frituur de gepaneerde mosselen in ±3 minuten goudbruin. Maak voor de mosselcappuccino de soep opnieuw warm verdeel de venkel, wortel en de mosselen over 10 verwarmde koffiekopjes. Giet de hete soep in de kopjes en schep op elk kopje een schep van de wortelroommengsel. Schuif de plaat met de mosselen in een voorverwarmde oven van 180°C. Gratineer ze in ±10 minuten goudbruin. Maak de lintpasta opnieuw warm. Zet het kopje cappuccino op het bord. Schik daarnaast wat van de pasta met daarop de gratineerde mosselen, daarnaast een klein hoopje aangemaakte sla met daarop de gefrituurde mosselen. Dresseer met wat gesmolten kruidenboter.



Ray Stofberg

dynamiek van creërende handen

Met eten heeft iedereen natuurlijk wel iets. Hoe lekkerder hoe beter zullen we maar zeggen. De combinatie van beeld en eten moet hiertoe uitnodigen. Het vormt een compositie van kleuren, vormen en texturen. Eigenlijk moet het beeld nog smakelijker zijn, een belofte van hetgeen gaat komen. Net zoals dat geldt bij de fotografie van het brede scala aan producten waar ik mij normaal gesproken mee bezighoud.

Natuurlijk is het gerecht, de uiteindelijke compositie de bestemming. Zo dacht ik over culinaire fotografie toen Willem Kaspers mij vroeg eens een keer te komen fotograferen bij het Noord-Hollandse Kookgenietschap.

Dit gezelschap heren, met een gezamenlijke passie voor koken en in goede sfeer tafelen, heeft mij laten zien dat in de keuken de weg naar de uiteindelijke bestemming zo mogelijk nog boeiender is. Een groep volwassen kerels zich te zien uitleven in de keuken is minstens even kleurrijk als de gerechten die zij uiteindelijk voortbrengen. De verschillende karakters en de manier hoe deze tot uiting komen in de keuken en ze daar op beeld te grijpen is fantastisch om te mogen doen.

Maar ook het wordingsproces van de gerechten biedt prachtige beelden. De ingrediënten, de dampende pannen, de laatste druppels saus op een bord, de dynamiek, en de creërende handen zijn fantastische momenten.

Het is niet bij die ene avond gebleven. 3 jaar verder hebben we enorm veel gecomponeerd en zijn we duizenden opnamen van prachtige momenten verder.

Wanneer ik denk aan mijn ervaringen en het gezelschap op deze avonden zijn het zelfs nog te weinig platen om alles juist weer te geven. Het beeld is dan ook slechts een impressie geworden, een manier om herinneringen boven te halen. Herinneringen aan kerels achter de kachel en hun zwoegen naar perfectie.





Salade caprese

met pesto

10 personen

Pesto

200 g gebrande pijnboompitjes
3 sjalotjes (in plakjes)
3 teentjes knoflook (in plakjes)
1 dl witte wijn
2 bosjes basilicum (blaadjes)
scheut olijfolie
60 g Parmezaanse kaas (geraspt)
peper en zout

Salade

10 pomodori tomaten
5 bollen buffel mozzarella
1 bosje basilicum (blaadjes)
10 ronde brood crostini (5 cm)
1 dl goede olijfolie
100 g pijnboompitjes
peper en zout

Pesto

Fruit de sjalotjes en de knoflook aan zonder te kleuren. Blus af met de witte wijn, laat de wijn inkoken en laat afkoelen. Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en draai deze tot een smeuijge substantie.

Salade

Pliceer de tomaten. Snijd ze in 4 stukken en haal de zaadlijsten eruit. Bestrooi ze met peper en zout. Snijd de mozzarella in plakken en smeer ze in met wat pesto. Steek 10 broodrondjes uit en bak deze goudbruin in olijfolie.

Presentatie

Maak met een kwastje van de pesto een paar mooie streken op het bord. Sprekel hier wat olijfolie overheen. Strooi wat basilicumblaadjes op het bord. Maak een torentje van de crostons, basilicumblaadjes, tomaat en mozzarella en garneer met wat pijnboompitjes.





Marbré van wildzwijnham

knolselderij en eendenlever op brioche met truffelboter en druivenmost-mosterddressing

10 personen

Marbré

1 l ingekookte wildfond
18 blaadjes gelatine
1 eendenlever
1 stuk wildzwijnham van ±1½ kg
1 geschild knolselderij
scheutje Madeira
peper en zout

Druivenmost-mosterddressing

200 g druivenmost-mosterd
1 dl olijfolie
1 klein scheutje vijgenazijn
2 dl ingekookte wildfond
250 g blauwe druiven (zonder pit in vieren)

Brioche met truffelboter

½ potje truffeltapenade
½ dl truffelolie
1 brioche brood (in 10 plakken)
100 g zoute roomboter

Garnering

1 bakje aspergescheuten

Marbré

Week de gelatineblaadjes in ruim koud water. Doe de wildfond in een pan en breng aan de kook. Knijp de gelatine blaadjes uit en voeg ze bij de wildfond. Draai het gas uit. Los de gelatine al roerend op in de warme fond en zet koud weg. Snijd de knolselderij in dunne plakken van een ½ cm. Blancheer de plakken beetgaar in kokend water met selderijzout, spoel de plakken koud en dep ze droog. Bekleed een terrinevorm met plasticfolie. Snijd de wildzwijnham in dunne plakjes. Leg ze op een roestvrijstalen plaatje met op iedere laag een stukje plastic, zodat ze niet gaan plakken. Doe hetzelfde met de eendenlever. Besprenkel de lever met wat Madeira, peper en zout. Bekleed de vorm tot over de rand met een dun laagje ham, haal een paar plakjes eendenlever door de gelei en leg deze op de ham. Haal wat plakjes knolselderij door de gelei en leg deze weer op de lever. Doe wat plakjes ham door de gelei en leg deze weer op de knolselderij. Herhaal dit tot de vorm tot ¾ gevuld is en opgebouwd is uit dunne laagjes. Druk de inhoud nog even stevig aan. Vouw de overhangende ham over de vulling heen en vouw daar het plastic overheen. Plaats de deksel met de klemmen op de vorm en zet in de koelkast. Laat hem in ±24 uur goed koud worden, zodat de gelei goed kan opstijven.

Druivenmost-mosterddressing

Doe behalve de druiven alle ingrediënten in een steelpan, maak het geheel warm en draai het geheel door met de staafmixer. Maak eventueel op smaak met peper en zout. Meng de druiven erdoorheen.

Brioche met truffelboter

Doe de boter, truffeltapenade en truffelolie in een bekken. Roer dit mengsel glad en maak eventueel op smaak met peper en zout. Snijd de broodjes en besmeer ze met de truffelboter. Zet ze op een ovenplaat.

Presentatie

Snijd de marbré in plakken. Schuif de plaat met brioche in een voorverwarmde oven van 180°C. Wacht tot de boter mooi in het broodje is gesmolten. Haal ze uit de oven en plaats er een in het midden van een groot plat bord. Leg de plak marbré ernaast en dresseer met een mooie streep dressing. Garneer met de aspergescheuten.





Geschroeide coquilles

met tuinkruidenbotersaus, gedroogde Parmaham en appelbouillon

10 personen

Coquilles

20 coquilles

Parmaham

250 g Parmaham (dun gesneden)
klein scheutje bakboter
klein scheutje olijfolie

Tuinkruidenbotersaus

3 teentjes knoflook
250 g koude roomboterklontjes
3 grote champignons
100 g sjalotjes (gesnipperd)
5 dl witte wijn
3 dl room
2 laurierblaadjes
peper en zout
½ bosje bieslook (fijne ringetjes)
½ bosje kervel (fijngesneden)

Appelbouillon

schillen van 6 appels
2½ dl water

Coquilles

Maak de coquilles schoon indien nodig.

Parmaham

Leg de plakjes ham op een ovenplaat bedekt met een siliconenmatje. Droog de ham gedurende 1 uur in een voorverwarmde oven van 80°C.

Tuinkruidenbotersaus

Zweet de sjalot, knoflook en champignons aan in een steelpan met een beetje bakboter zonder te kleuren. Blus af met witte wijn. Breng de vloeistof aan de kook en reduceer deze in tot ½ van de oorspronkelijke hoeveelheid. Voeg de room toe en laat inkoken tot ½ van de oorspronkelijke hoeveelheid. Passeer de vloeistof door een zeef. Zet de pan op laag vuur en voeg al roerend met de staafmixer de klontjes koude boter 1 voor 1 aan de vloeistof toe tot dat de saus bindt. Breng op smaak met zout.

Appelbouillon

Doe de appelschillen en het water in een steelpan. Breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat de schillen 45 minuten trekken. Zeef de schillen. Giet de overgebleven vloeistof terug in de steelpan en kook dit in tot er nog een heel klein laagje overblijft. Haal van het vuur en zet weg.

Presentatie

Zet de saus weer op het vuur en voeg de gehakte kruiden daar aan toe. Bestrooi de coquilles met zout en wrijf ze in met wat olijfolie. Bak ze goudbruin aan in een Tefal pan (±2 minuten aan iedere kant). Schik de coquilles in het midden van een groot plat bord. Dresseer met de kruidensaus. Maak naast de kruidensaus een mooi streepje van de appelbouillon en garneer met de gedroogde ham en een takje kervel.





Lamspaté

met geweldige cranberry's, briochebrood en balsamicodressing

voor 2 terrines

Levermengsel

700 g gesmolten ganzenvet
350 g kippenlevers
350 g lamslever
kleurzout

Bekleding

500 g vetspek in plakjes
2 patévormen

Garnituur

250 g gestoofd gekonfijt lamsvlees
(van de schouder)
2 dl lamsjus
3 sjalotjes (gesneden)
250 g champignons (gesneden)
3 teentjes knoflook (gesneden)
100 g gekonfijte cranberry's (geweld
in zoete witte wijn)
100 g gebrande pistachenoten
peper (uit de molen)

Garnering

cranberry's (geweld)
gemengde sla
10 plakjes briochebrood
olijfolie
balsamicodressing

Levermengsel

Smelt het ganzenvet in een pan en laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Schenk het vet in een maatbeker. Snijd de lamslever in stukjes en vermeng dit met de kippenlever. Breng op smaak met peper en kleurzout! Doe $\frac{1}{3}$ van het levermengsel in de keukenmachine en draai het zeer fijn (laat de machine draaien op zijn hoogste stand). Giet straalsgewijs $\frac{1}{3}$ van het ganzenvet op het levermengsel zodat er een mooie emulsie ontstaat. Haal het mengsel uit de beker en doe dit in een ruime bekken. Herhaal dit proces nog 2 keer en zet het levermengsel koud weg.

Bekleding

Bedek 2 patévormen met plasticfolie en de plakjes vetspek. Laat de uiteinden iets over de vorm heen hangen. NB: Laat de plakjes vetspek niet te warm worden anders zijn ze slecht verwerkbaar. Zet de beklede patévormen in de koelkast.

Garnituur voor in de paté

Bak in een koekenpan de sjalot, knoflook en champignons goudbruin en breng op smaak met zout en peper. Voeg het gekonfijte lamsvlees en de lamsjus erbij. Kook het geheel voor de helft in, haal van het vuur en laat afkoelen. Meng het levermengsel met het afgekoelde vleesmengsel, de cranberry's en de gebrande pistachenoten door elkaar. Schep het mengsel in de vormen tot 1 cm onder de rand. Vouw de overhangende plakjes spek over het vleesmengsel en dek de bovenkant af met plasticfolie. Plaats het deksel los op de plasticfolie (niet vastklemmen). Plaats de terrines in een steamer. Zet de steamer op 100°C stoom totdat de terrines een kerntemperatuur hebben bereikt van $\pm 70^{\circ}\text{C}$. Haal de terrines uit de steamer. Klem de deksels op de terrines en laat afkoelen in een koelkast, minimaal ± 24 uur. NB: De patés kunnen ook in een gewone oven garen, dit gaat als volgt. Zet de terrines in een bak met bijna kokend water. Zorg dat het water tot net onder de rand van de terrines komt. Zet de oven op 175°C. Laat de patés in $\pm 1\frac{1}{2}$ uur gaar worden (kerntemperatuur van 70°C).

Presentatie

Stort de paté uit de vorm (als de paté er niet uit wil, de vorm even onder de warme kraan houden). Snijd de paté in plakken met een lang dun scherp mes (tranchelaar). Doop bij iedere plak het mes even in heet water, veeg het weer af met een doek of keukenpapier. NB: Serveer de paté niet te koud. Schik wat aangemaakte sla op het bord met daarnaast een sneetje beboterde brioche. Plaats daarop de plak paté. Garneer met wat gebrande pistachenoten, geweldige cranberry's en dresseer met balsamicodressing.







Erik ten Winkel

rialto - mercato

De Italiaanse keuken kenmerkt zich vaak door het gebruik van goede producten. Door de combinatie van enkele van deze mooie ingrediënten weet men eenvoudige pure gerechten te bereiden. Gedurende een verblijf van enige weken in Venetië was ik in de fortuinlijke omstandigheid om bovenstaande verder te sonderen. Mijn tijdelijk onderkomen bevond zich pal naast Rialto-Mercato, de grootste markt van Venetië. 's Morgens heel vroeg, in de schemer al, werd ik dagelijks gewekt door de drukke bezigheid buiten. De kooplui voeren hun verse producten aan en stallen ze aantrekkelijk uit. Op de vismarkt ligt een enorme variatie aan vis en andere zeedieren. Zilveren lichamen van nog levende zeebaarsen maken hun laatste flappers op bergen wit ijs. De kop van een enorme vis staat opgesteld om zijn schoonheid als verkoopargument te gebruiken. De scherpe punten van enorme zwaardvissen zijn ter bescherming van de klanten in styrofoam gestoken. Grootse tonijnen met hun torpedo-lichamen in verschillende soorten, elk met hun eigen naam. Bij sommige vissen zijn de kieuwen opgevouwen om, met het diep rood er van, te laten zien hoe vers ze zijn. Prachtige levend aangevoerde roodbaars, in schril contrast met het witte ijs, kijkt de koper helder uit de ogen aan. Ik zie vissen, zoals de 'San Pietro' waar ik nog nooit van heb gehoord. Prachtig gekleurde schelpen en slakken liggen opgestapeld. Slakken proberen uit hun tijdelijk onderkomen te kruipen maar worden tegengehouden door een rand zout. Kritische klanten wijzen aan wat ze die dag willen hebben. Restauranthouders kopen in wat ze die middag bij de lunch zullen serveren.

Het vak van visverkoper was lang bij wet voorbehouden aan vissers van boven de 50, uitsluitend afkomstig van een tweetal eilanden, na hun leven lang op zee te hebben gewaagd, die als een veilige oudedagsvoorziening dit privilege kregen. In een eeuwenoud plakkaat staat per vissoort gebeiteld wat de minimum lengte moet zijn. Beschermende maatregelen zijn dus niet alleen van deze tijd. Ondertussen zijn ook de toeristen die de stad overspoelen op de markt gearriveerd en vergapen zich behangen met kanonnen van camera's aan het spektakel. Aan het eind van de ochtend is bijna alle vis verkocht en wordt de vismarkt opgedoekt.

Tijd voor de lunch op een zonnig pleintje met een 'pescara crude', een fantastisch smakend sortiment van rauwe vis, dat als antipaste wordt geserveerd, gevolgd door de 'San Pietro' met baby-artisjok.

Aanpalend aan de vismarkt is de groentemarkt waar de kooplui van de vroege ochtend tot in het donker hun waren aanbieden. Wat direct opvalt voor de Nederlandse bezoeker is de enorme keus aan groente en fruit, de prachtige kleuren en hun rijpheid. Heerlijk zoete tomaten en fragola omdat mijn echtgenote daar zo van houdt. Stekelige artisjokken worden, door ervaren handen, in rap tempo schoongemaakt tot artisjokbodems om daarna in bakken met gekoeld water te wachten op klanten. Prachtige baby-artisjokken, met hun paarse bloemen en groene stekelblad, liggen opgestapeld. Gele mispels, die ik altijd al eens wilde proeven, zijn overal te krijgen.

Veel van de producten blijken van de eilanden in de omgeving te komen, of van iets verder op het Italiaanse vaste land. Daar komen ook de hammen, de worsten en de kazen vandaan die het spectrum verder vullen. Natuurlijk zijn er ook nog de overblijfselen van de handel in specerijen, die Venetië ooit groot maakte, die in kleurrijke bergen opgetast liggen in de historische etalage van de 'drogheria'.

Bij het kijken naar al dat moois dat beschikbaar is komen als vanzelf vele fragmenten van de kookavonden naar boven. Culinaire ideeën die getest moeten worden borrelen als vanzelf op.



Wijnen bij voorgerechten

Gerard Tamis

Het eerste uitgangspunt dat een goede sommelier hanteert bij de keuze van de eerste wijn bij het voorgerecht is natuurlijk dat de verschillende onderdelen van de wijn goed aansluiten bij de ingrediënten van het gerecht. Net zo belangrijk is dat de eerste wijn ruimte laat voor de wijnen die nog komen gaan. Met andere woorden, de wijn die het menu opent mag gerust indruk maken, maar het is de kunst om naast het begeleiden van het gerecht ook de gast te doen uitzien naar wat verder komen gaat, zowel wat betreft de wijnen als de gerechten. Een van mijn absolute favorieten is:

Langhe Arneis Briccodoro

Dante Rivetti, Piemonte, Italië

Enkele tientallen jaren geleden was de Arneis druif bijna verdwenen uit Piemonte. Dit gebied in noordwest Italië is vooral bekend om de beroemde rode wijnen als Barolo, Barbaresco en Barbera. Een aantal kleine producenten van deze krachtige rode wijnen zagen de druif verdwijnen en hebben zich ingezet voor het behoud van de Arneis. De wijn is op zich niet heel complex en wordt zelden of nooit op eiken fust opgevoed omdat de lichtvoetige aromatische structuur niet tegen het krachtige aroma van het eikenhout is opgewassen. Dit hoeft ook niet altijd want zeker in het geval van een goed gemaakte Arneis biedt deze heerlijk fris wit fruit, voorjaarsbloesem in de geur en een lekker sappige structuur. In de afdrank vinden we een aangenaam bittertje en dit alles bij elkaar maakt deze originele witte wijn tot een verrassende begeleider van veel, niet te krachtige, voorgerechten.





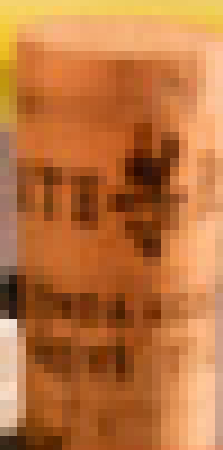
KIVETTI

BRICCODORO

LANCHI

BRICCODORO & C. S.p.A. - 10121 TORINO

BRICCODORO



BRICCODORO

Tussengerechten



Witlofsoep

met gebakken ganzenlever

10 personen

Witlof

4½ kg witlof
2½ l gevogeltefond
1 l room
5 teentjes knoflook
8 sjalotjes
1 el kristalsuiker
scheutje sherryazijn
peper en zout
2 dl witte wijn
1 dl olijfolie

Ganzenlever

1 ganzenlever
beetje bloem

Witlof

Snijd 1 kg witlof, zonder kontje en pit, julienne en zet weg. Snijd de overige witlof in grove stukken. Snijd de sjalotjes en de knoflook in kleine stukjes. Zet de witlof, sjalotjes en knoflook aan in een ruime pan met een scheutje olijfolie zonder te kleuren. Blus af met witte wijn en laat deze inkoken. Giet de bouillon en de room hierop en breng het geheel aan de kook. Laat dit ±45 minuten rustig doorkoken. Zet de staafmixer in de soep en pureer deze. Zeef de soep door een bolzeef en maak de soep op smaak door nog wat in te koken en eventueel wat zout toe te voegen.

Ganzenlever

Kuis de lever en verdeel deze in 10 plakjes.

Presentatie

Bak de witlof aan in een Tefal pan. Strooi hierop de suiker en laat het karamelliseren. Blus af met een scheutje sherryazijn. Bloem de ganzenlever, peper en zout ze en bak deze zonder vetstoffen aan twee kanten bruin in een Tefal pan. Schik de witlof in het midden van een diep bord. Schenk voorzichtig de hete soep eromheen en leg boven op het bedje witlof het plakje gebakken lever.





Vissoep

met gegrilde schol

10 personen

Bouillon

2½ kg schoongemaakte visgraten
scheut olijfolie

Bouquet

½ citroen
3 preien (het wit)
4 grote uien
afsnijdsel van venkel
6 stengels bleekselderij
2 dl witte wijn
1 bol knoflook
3 laurierblaadjes
½ el peperkorrels
4 l water
1 l room
eventueel roux korrels (binden)
1 plakje saffraan

Garnering

200 g witvis gaar in blokjes
100 g rivierkreeftjes
500 g mosselen of andere schelpjes
100 g Hollandse garnalen
2 venkelknollen (in partjes)
100 g zwarte olijven (ringetjes)
1 bos lenteui (ringetjes)
10 x 60 g scholfilet



Bouillon

Hak de visgraten in stukken. Zet de visgraten met de olijfolie aan in een grote pan zonder te kleuren.

Bouquet

Snijd en was het bouquet en voeg aan de visgraten toe. Blus af met de witte wijn. Laat de wijn weggkoken. Voeg de laurier, peperkorrels, water en room toe. Breng alles aan de kook en schuim nauwkeurig af. Zet het vuur laag en laat ±30 minuten trekken. Zeef de soep en kook het geheel in tot de gewenste smaak. Eventueel afbinden met roux korrels.

Garnering

Kook de mosselen met wat witte wijn. Doe het kookvocht bij de soep. Blancheer de partjes venkel in wat van de soep. Gril een mooie ruit in de scholfilets en gaar ze na in de oven.

Presentatie

Verwarm 10 diepe borden. Doe op het laatste moment een plukje saffraan in de soep. Plaats alle garnituur op een ovenplaat en maak deze nog wat warm in de oven. Schik in het midden van het bord een bergje venkel met daarop de gegrilde schol. Giet de warme soep daar omheen en verdeel het garnituur over de borden.





Aardappel-venkelsoep

met salami

10 personen

Soep

8 middelgrote aardappelen
(geschild)
5 sjalotten
3 teentjes knoflook
2 venkelknollen
1 prei (alleen het wit)
250 g gerookt ontbijtspek (blokjes)
scheut olijfolie
3 laurierblaadjes
10 takjes tijm
1 takje rozemarijn
2½ l kippenbouillon
750 ml slagroom
zout en peper

Garnering

2 grote aardappelen (geschild)
ganzenvet
100 g slagroom
300 g salami
½ bosje bieslook (fijne ringetjes)

Soep

Snijd de aardappelen in stukjes. Snipper de ui en de knoflook. Snijd de venkel en de prei fijn. Fruit de ingrediënten samen met de spekblokjes aan in een kookpan met een scheutje olijfolie zonder het te kleuren. Voeg de laurier, tijm en rozemarijn toe. Giet de kippenbouillon en de room erbij. Kook zachtjes tot alles gaar is. Verwijder de kruiden en pureer de soep. Schenk de soep door een zeef en breng op smaak met zout en peper. Houd de soep warm.

Garnering

Snijd de prei in hele dunne ringetjes. Snijd de aardappelen in kleine blokjes en bak deze in het ganzenvet gaar en goudbruin. Klop de slagroom lobbige en maak deze op smaak met peper en zout. Snijd de salami in hele dunne reepjes.

Presentatie

Schep in elk soepbord wat van de gebakken aardappeltjes en wat van de salamireepjes. Giet een flinke pollepel soep in het bord. Schep een eetlepel van de geslagen room op de soep en garneer met de bieslook.





Bouillabaisse

10 personen

Bouillabaisse

2 kg rode mul of zeebaars
(schoongemaakt en in stukken
gesneden)
500 g mosselen (afgespoeld en
schoongemaakt)
350 g verse garnalen (gepeld en
schoongemaakt)
175 ml olijfolie
2 uien (in dunne ringen)
2 preien, gesneden
4 tomaten (geschild, de zaadlijsten
eruit en in stukjes gesneden)
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
5 takjes verse tijm
2 laurierblaadjes
1 tl sinaasappelschil (geraspt)
2 l visbouillon
2 dl witte wijn
zout en versgemalen zwarte peper
1 plukje saffraan

Bouillabaisse

De olie in een grote soeppan verhitten. Daarin ui, prei, tomaat en knoflook op een laag vuur onder voortdurend roeren in enkele minuten gaar bakken. Tijm, laurierblaadjes en sinaasappelrasp toevoegen. Mosselen, witte wijn en visbouillon toevoegen en doorroeren. Het vuur hoog zetten en 3 minuten laten doorkoken zodat bouillon en olie mengen. Vis toevoegen en de vlam middelhoog zetten. Tien minuten verder koken tot de vis gaar is (ondoorzichtig, zacht en stevig). De vis mag niet uit elkaar vallen. Proef de bouillabaisse en eventueel peper en zout toevoegen. Saffraan erdoor roeren en de garnalen erbij doen. De soep opscheppen in warme soepborden.

Presentatie

Direct serveren.





Koude avocadosoep

met torentje van gerookte Hollandse garniaaltjes, tomaten en avocado en een beignetje van schaaldiertjes

10 personen

Avodacosoep

1 l kippenbouillon (koud hoog op smaak)

8 avocado's

5 dl room

scheutje Tabasco

sap van een limoen

zout en peper

Torentje

8 pomodori tomaten

500 g garniaaltjes (gerookt)

1½ bos lenteuitjes

4 avocado's

peper en zout

Bierbeslag

250 g bloem

5 g zout

2 el boter (gesmolten)

1½ dl bier

2 dl water

3 eiwitten (opgeklopt)

Beignets

500 g rivierkreeft

1 bos lenteui

zout en peper

Avocadosoep

Haal het vruchtvlees van de avocado's uit de schil en ontdoe ze van de pit. Doe alle ingrediënten voor de soep in de keukenmachine. Draai het geheel op tot een lobbige soep. Maak eventueel op smaak met peper en zout.

Torentje

Plisseer de tomaten en verwijder de zaadlijsten. Snijd van de rest kleine dobbelsteentjes. Laat afkoelen. Snijd het vruchtvlees van de avocado's in kleine dobbelsteentjes. Snijd de lenteui in dunne ringentjes. Meng alle ingrediënten in een mengkom en breng op smaak met peper en zout. Zet koud weg. (NB: bewaar wat van de garniaaltjes voor de beignets)

Bierbeslag

Klop eerst de eiwitten stijf. Meng alle ingrediënten (behalve het eiwit) voor het bierbeslag door elkaar (zonder klontjes). Spatel voorzichtig het eiwit erdoor.

Beignets

Snijd de lenteui in dunne ringentjes en vermeng dit met de rest van de gerookte garnalen en rivierkreeft. Spatel het bierbeslag door de vulling en zet weg.

Presentatie

Maak met behulp van een steker een mooi torentje in het midden van een diep bord. Schenk ±2 dl van de soep naast het torentje. Maak met behulp van een ijsknijper een mooi bolletje van het beignemengsel en frituur deze op 180°C goud bruin. Plaats de beignet bovenop het torentje en garneer met een takje kervel.





Courgettecrèmesoep

met basilicumroom en gebakken kerriequorn

10 personen

Courgettecrèmesoep

5 courgettes (in kleine blokjes)
scheutje witte wijn

2½ l groentebouillon (hoog op
smaak)

1 l room

3 uien (gesnipperd)

4 teentjes knoflook (geperst)

rouxkorrels

peper en zout

Basilicumroom

1 bosje basilicum (blaadjes)

3 dl slagroom

2 sjalotjes (gesnipperd)

50 g Parmezaan (geraspt)

peper en zout

Kerrie quorn

300 g quorn

bakboter

2 afgestreken tl kerriepoeder

peper en zout

Courgettecrèmesoep

Fruit de uien, knoflook en courgette in een soeppan aan met wat olijfolie zonder te kleuren. Haal 3 eetlepels van de courgetteblokjes uit de pan, houd deze apart. Blus de rest van de inhoud van de pan af met wijn. Laat de wijn inkoken. Voeg de bouillon en de room toe. Breng de soep aan de kook en laat 20 minuten doorkoken. Pureer de soep met een staafmixer. Wrijf de soep met een grote pollepel door een bolzeef. Maak de soep eventueel wat dikker met de rouxkorrels. Breng op smaak met peper en zout

Basilicumroom

Doe alle ingrediënten behalve de room in een keukenmachine en draai deze zeer fijn. Voeg straalsgewijs de room toe. Draai niet te lang want dan gaat de room schiften. Haal de room uit de kom en breng op smaak met peper en zout.

Kerrie quorn

Bestrooi de quorn met kerrie, peper en zout. Bak de quorn in een koekenpan snel goudbruin aan. Voeg de 3 eetlepels courgetteblokjes toe aan de quorn en bak deze even mee.

Presentatie

Maak de soep opnieuw warm. Verdeel de quorn en de courgetteblokjes over 10 diepe voorverwarmde borden. Giet de soep erbij. Roer een lepel van de basilicumroom door de soep. Garneer met een topje basilicum.





Aspergesoep

met beenham, peterselie en een gekookt kwarteleitje

10 personen

Aspergesoep

1½ kg asperges

120 g bloem

100 g boter

6 dl gevogeltebouillon

2 l water

4 el fijn gesneden platte peterselie

Liaison

4 eidooiers

4 dl slagroom

Kwarteleitjes

10 kwarteleitjes

Beenham

10 plakken beenham (dun)

Garnering

1 takje kervel

Aspergesoep

Schil de asperges 1½ keer en snijd de harde onderkant eraf. Doe de schillen en de onderkanten in een pan met water. Laat 20 minuten trekken. Zeef de bouillon opnieuw en breng aan de kook. Snijd de asperges in stukjes van ±2 cm. Bewaar de aspergekopjes. Blancheer de aspergekopjes 3 minuten in de bouillon en spoel de kopjes daarna koud. Houd de aspergekopjes apart voor het garnituur. Smelt de boter in een pan en voeg de gesneden asperges toe. Zweet deze mee zonder ze te laten kleuren. Roer de bloem hierdoor en gaar het geheel op laag vuur in ±5 minuten. Giet al roerend de asperge's en gevogeltebouillon erbij. Breng snel aan de kook en zet dan het vuur laag. Laat de soep ±20 minuten garen onder regelmatig roeren. Pureer de soep met een staafmixer

Liaison

Roer de eidooiers glad en meng ze met de room tot een liaison. Breng de soep weer aan de kook en voeg al roerend de liaison toe en draai het gas laag. Zet apart.

Kwarteleitjes

Kook de kwarteleitjes in ±6 minuten gaar en pel ze.

Presentatie

Doe de gesneden peterselie in de soep. Haal de aspergekopjes met een zeef door de warme soep. Schik de aspergekopjes in het midden van een soepbord. Maak van de plak ham een mooie roos. Schenk de soep rond de aspergekopjes. Schik de hamroos op de asperges. Snijd het eitje door de helft en schik deze naast de ham op de aspergekopjes. Garneer met het takje kervel.



Ron de Rooij

functie van een keuken

De functie van een keuken thuis wordt vaak onderschat. Deze ruimte wordt drie keer per dag intensief gebruikt en is daarmee een van de belangrijkste ruimten in een huis. Tegenwoordig wordt de keuken steeds vaker ook als prestigeobject gezien. Hij wordt steeds luxer, groter en geavanceerder uitgerust en uiteindelijk staat er dan een geweldig functioneel statussymbool. Ik heb in vele steden geweldige keukens ingericht en vroeg mij soms af of er wel optimaal gebruik van gemaakt zou gaan worden. Veelal werd er meer gesproken over waar uit eten te gaan, dan wat die avond te koken.

Een aanvraag van Wim Kaspers, goede kennis en voortreffelijk gastheer voor veel van mijn leveranciers, om een kookclub van kerels in mijn Cooking Factory te mogen starten, moest ik wel even overdenken. Ik ben blij een bevestigend antwoord te hebben gegeven. Inmiddels zijn we bijna drie jaar verder en ik heb geen enkele avond overgeslagen, sterker nog, ik leef er naar toe want elke keer is het een feest om aanwezig te zijn. Ton Hartman is een ware grootmeester, zijn recepten zijn ongeëvenaard en worden met passie door de 15 clubleden bereid. Waar ik trots op ben, is dat met de keukenapparatuur die in mijn studio aanwezig is op professionele wijze gekookt wordt. De Wolf-apparatuur voldoet aan alle eisen die een professionele kok als Ton aan bijvoorbeeld de kachel, in de volksmond ook wel fornuis genoemd, stelt.

Voor mij is het heerlijk om aan mijn klanten te demonstreren wat er allemaal mogelijk is met mijn keukens. De meeste mensen zijn zich niet bewust welke mogelijkheden er tegenwoordig allemaal zijn in de keuken! Wanneer u geluk heeft en door een van de leden van de club wordt uitgenodigd een avond mee te maken, zult u versteld staan wat deze kerels, die aanvankelijk onervaren waren op kookgebied, uit mijn keuken te voorschijn toveren. Uniek ook is dat Ray Stofberg, een professionele fotograaf, vanaf dag één zijn beelden geschoten heeft van de recepten van Ton. Mede hierdoor is dit geweldige kookboek ontstaan. Laat dit een stimulans zijn uw wensen te laten inventariseren en samen te kijken welke mogelijkheden er voor uw keuken zijn. Met dit boek bij de hand kunt de mooiste gerechten uit uw keuken bereiden.





Kerry-kokossoep

met appel en gegrilde maïskipfilet

10 personen

Kerry-kokossoep

6 el olijfolie
2 uien (fijn gesnipperd)
2 venkelknol (dobbelsteentjes)
1 winterwortel (geschild, blokjes)
4 bleekselderijstengels (grof gesneden)
3 afgestreken el kerriepoeder
2 l krachtige kippenbouillon
2 blikjes kokosmelk
2 appels (Granny Smith)

Maïskipfilet

300 g maïskipfilet
2 teentjes knoflook
1 dl olijfolie
peper en zout

Garnering

Melkschuim

Kerry-kokossoep

Verwarm de olijfolie in een soeppan en fruit de ui hierin glazig. Voeg venkel, wortel en bleekselderij toe en verwarm dit op middelhoog vuur ±4 minuten mee. Voeg de kerrie toe. Verwarm dit ±1 minuut, al roerend op laag vuur. Schenk de kippenbouillon en kokosmelk bij de groenten. Breng aan de kook en laat ±20 minuten zachtjes koken tot de groenten gaar zijn. Pureer de soep met een staafmixer en wrijf hem door een zeef m.b.v. een pollepel. Laat eventueel nog wat inkoken voor meer smaak. Snijd de appels in mooie brunoise.

Maïskipfilet

Wrijf de knoflook fijn en vermeng deze met de olijfolie. Smeer dit mengsel op de kipfilet en bestrooi de filets met zout en peper. Maak de grillpan goed heet en gril een mooie ruit op de filets. Gaar de filets verder in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende ±10 minuten en houd de filets warm.

Presentatie

Verwarm de soep. Maak in het midden van een verwarmd diep bord een hoopje van de appelbrunoise. Snijd de gegrilde kip julienne en schik dit op de appel. Schenk de soep voorzichtig om het bergje heen. Garneer met wat cappuccinomelkschuim.





Waterzooi van scharrelkip en garnalen

10 personen

Waterzooi

1 kg kippendijen van scharrelkip
500 g kleine gamba's (gepeld en ontdaan van darmkanaal)
3 l parelhoenbouillon (hoog op smaak)
2 uien (halve ringen)
2 preien (dunne ringen)
200 g jonge worteltjes (dunne plakjes)
4 lenteuitjes (dunne plakjes)
½ knolselderij (in blokjes, 1 x 1 cm)
2½ dl droge witte wijn
5 eidooiers
1½ dl room
3 el bladselderij (gehakt)
peper en zout

Waterzooi

Breng de bouillon met de kippendijen aan de kook en schuim regelmatig af. Laat de bouillon ongeveer een uur trekken. Neem het kippenvlees uit de pan en snijd het in kleine blokjes. Doe het vlees weer terug in de pan. Voeg ui, prei, wortel, knolselderij en witte wijn toe. Breng opnieuw aan de kook en kook de groenten in 20 minuten gaar. Klop de eidooiers en de room los met enkele eetlepels bouillon. Voeg dit mengsel al roerend bij de soep en laat het binden. Niet meer koken, anders gaat het schiften.

Presentatie

Peper en zout de gamba's en bak ze in een koekenpan snel goudbruin en gaar. Maak de soep op smaak met peper en zout en strooi de gehakte selderij en de lenteui erin. Verdeel de gamba's over 10 diepe voorverwarmde borden en schep in ieder bord een flinke lepel van de waterzooi.





Gegrilde Poulet Noir filet op gemarineerde artisjok

met jambon de Bayonne en pastis Hollandaise

10 personen

Poulet Noir

5 enkele Poulet Noir filets

olijfolie

peper en zout

Artisjok

10 artisjokken

2 l water

1 dl witte wijnazijn

2 dl droge witte wijn

zout

2 dl basisdressing

Vulling van de artisjok

500 g champignons

2 doosjes sugarsnaps

1 flinke venkel (kleine stukjes)

4 sjalotjes (gesnipperd)

2 teentjes knoflook (geperst)

200 g Bayonneham (dunne reepjes)

Pernod(scheutje)

2 dl slagroom

peper en zout

Castric

2 dl dragonazijn

2 dl pastis

½ l droge witte wijn

3 laurierblaadjes

±20 zwarte peperkorrels

5 champignons (plakjes)

4 sjalotjes (plakjes)

3 teentjes knoflook (heel dunne plakjes)

Pastis Hollandaise

150 g eidooier

400 g roomboter (gesmolten)

peper en zout

Garnering

10 Bayonneham (roosjes)

10 takjes kervel

Poulet Noir

Snijd 10 gelijke stukken van de kipfilets. Peper en zout de filets en smeer ze in met wat olijfolie. Zet de grillpan op een hoog vuur en grill aan weerskanten een mooie ruit op de filets. Plaats de filets op een ovenplaat en zet deze in een voorverwarmde oven van 180°C. Gaar de filets na, totdat deze stevig beginnen aan te voelen, of dat ze een kerntemperatuur hebben bereikt van ±60°C. Zet weg op een warme plaats.

Artisjok

Snijd met een kartelmes de onder en de bovenkant van de artisjok af. Leg de bodems in een pan. Giet het water, azijn en de witte wijn erbij en breng aan de kook. Kook de bodems op laag vuur in ±1½ uur gaar. Giet de bodems af en laat ze afkoelen. Pluk de blaadjes van de artisjokken en verwijder de binnenkant (het hooi). Snijd de onderkant recht af zodat de bodem mooi op het bord blijft staan. Besprenkel de bodems met wat basisdressing en zet weg.

Vulling van de artisjok

Verwijder de nerfdraden van de sugarsnaps en snijd ze in dunne reepjes. Bak in een koekenpan de champignons, venkel, hamreepjes, sjalotjes en knoflook goudbruin aan. Blus af met de pernod en laat dit grotendeels weggoken. Voeg de room toe en laat deze op laag vuur voor de helft weggoken. Voeg als laatste de gesneden sugarsnaps toe. Maak op smaak met peper en zout.

Castric

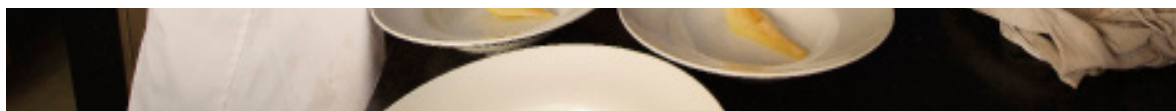
Doe in een steelpannetje champignons, pernod, witte wijn, sjalot, knoflook, laurier, peperkorrels en dragonazijn. Zet op hoog vuur en kook in tot ¼ van de oorspronkelijke hoeveelheid. Giet het mengsel door een zeef en vang het vocht op.

Pastis Hollandaise

Doe de eidooiers in een grote bekken en giet er wat van het ingekookte vocht bij (castric). Roer dit met een garde door elkaar. Zet het bekken op een pan met kokend water (au bain-marie). Blijf net zo lang roeren tot dat het eimengsel begint te binden. Voeg al roerend de gesmolten boter straalsgewijs toe zodat een mooie emulsie ontstaat (een soort warme mayonaise). Pas op dat de boter niet te snel wordt toegevoegd want dan gaat de emulsie schiften. Haal de bekken van de pan en breng op smaak met peper en zout en eventueel nog een scheutje pastis en/of een scheutje van het ingekookte castric.

Presentatie

Maak de vulling opnieuw warm. Plaats een flinke eetlepel van de vulling op de artisjokbodem. Maak een mooie roos van een plakje Bayonneham. Snijd het stukje filet doormidden en plaats deze bovenop de artisjokbodem. Zet de hamroos hier tegenaan. Dresseer met de pernod Hollandaise. Garneer met een takje kervel.









Gebakken sliptong

met kreeftensaus op een torentje van kreeft, pasta en in olijfolie gegaarde wortel

10 personen

Sliptong

10 sliptongen

Kreeft

2 kg kreeft (±4 grote of 6 kleintjes)

Kreeftensaus

de kreeftenkarkassen en het afval van de sliptong

1 blik gehakte tomaten

4 grote wortelen

2 preien

3 grote uien

8 teentjes knoflook

2 stuks steranijs

1 dl cognac

500 g roomboter

1 l slagroom (zonder suiker)

2 l water

Wortel

1 bos wortelen

3 dl olijfolie

Pasta

500 g dunne lintpasta

Sliptong

Knip de vinnen en de koppen van de sliptongen en bewaar ze. Spoel de sliptongen schoon en zet koud weg.

Kreeft

Doe de kreeften in een pan met ruim kokend water en flink zout. Kook ze 4 minuten, haal ze uit het water en laat afkoelen. Haal het vlees uit de schaal en snijd het in dobbelsteentjes.

Kreeftensaus

Was en snijd de wortelen grof, snijd de ui in grove snippers en plet de teentjes knoflook. Zet in een pan de kreeftenkarkassen en het sliptong afval samen met het bouquet aan. Blus af met cognac. Voeg behalve de roomboter, de rest van de ingrediënten toe. Breng aan de kook en laat alles ±40 minuten trekken. Zeef de bouillon en kook het in tot de gewenste smaak. Monteer af met koude klontjes roomboter.

In olijfolie gegaarde wortel

Schil de wortelen en snijd deze in dunne plakjes. Doe ze in een pan met olijfolie tot ze onder staan. Zet de pan op het vuur en laat de wortel gaar worden, zonder te koken. Haal van het vuur en laat het afkoelen in de olie.

Presentatie

Kook de pasta al dente in zout water. Pluk de kreeft en breng op smaak met zout en peper. Verwarm de wortel en doe in een zeef en laat de olie uitlekken. Maak met behulp van een steker een torentje van de pasta, de wortel en de kreeft, en plaats deze op een voorverwarmd bord. Bak in de tussentijd de sliptongen aan weerskanten goudbruin. Haal ze uit de pan en schik er één op elk torentje. Doe de saus er omheen en garneer met een takje kervel.





Zeeduivelmedaillons

met auberginekaviaar, pasta, Pata Negra ham, Gruyère, tapenade van Kalamata-olijven

10 personen

Zeeduivel

4 zeeduivelfilets van ±400 g
250 g Pata Negra ham (dun)
peper en zout
bakboter
olijfolie

Pasta

500 g tagliatelle
scheutje olijfolie

Auberginekaviaar

3 aubergines
1 dl olijfolie
2 takjes rozemarijn
½ bosje tijm
2 bol knoflook
500 g Gruyère

Tapenade

300 g Kalamata-olijven (ontpit)
1 teentje knoflook
4 ansjovisfilets in olie
2 el kappertjes
1 tl gedroogde tijm
½ citroen (sap)
½ bosje bladpeterselie
2 dl olijfolie
peper en zout

Garnering

1 pot in olie gemarineerde
artisjokbodems
10 plakjes gedroogde Pata Negra
ham
10 takjes bladpeterselie

Zeeduivel

Ontdoe de filets met een scherp vismes van het taaie vlies. Peper en zout ze. Doe in een Tefal pan een mengsel van bakboter en olijfolie. Bak de filets rondom bruin, haal ze uit de pan en laat ze even rusten. Dep de filets droog en omwikkel ze met de Pata Negra. Zorg dat de ham er strak omheen zit. Snijd de 4 filets in 20 medaillons. Vet een ovenplaat in en leg de filets daarop met de platte kant naar beneden.

Pasta

Kook een paar minuten de pasta in een ruime pan met water en zout gaar. Spoel de pasta koud, roer er wat olijfolie en zout doorheen en zet het in de pan weg.

Auberginekaviaar

Prik de aubergines rondom in met een vork. Plaats de aubergines op een ovenplaat samen met de gekneusde knoflook, rozemarijn en tijm. Maak er een hoopje van en overgiet het geheel met olijfolie. Schuif de plaat in een voorverwarmde oven van 160°C. Laat de aubergine in ±2 uur gaar worden. Haal ze uit de oven als ze zacht aanvoelen en ingezakt zijn. Schraap met een lepel het vruchtvlees eruit en doe dit samen met 200 gram Gruyère, peper, zout en wat olijfolie in een keukenmachine. Draai op tot een mooie emulsie. Haal de auberginekaviaar eruit en maak met behulp van twee eetlepels mooie quenelles. Plaats de quenelles bovenop de zeeduivelmedaillons. Snijd 20 plakjes van de Gruyère af en plaats deze bovenop de auberginekaviaar.

Tapenade

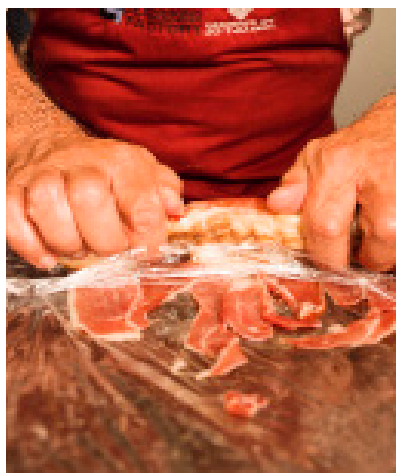
Als de pit nog in de olijf zit moet je de olijven eerst ontpitten. Dit doe je door ze een voor een te pletten met een koksmes. Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en draai op tot een niet al te fijne emulsie. Breng op smaak met peper en zout.

Garnering

Leg de plakjes ham op een ovenplaat bedekt met een siliconenmatje. Schuif de plaat in een voorverwarmde oven van 90°C. Laat de plakjes in ±1 uur mooi opdrogen. Haal de plaat uit de oven en haal de plakjes zo snel mogelijk van het siliconenmatje af. Laat de artisjokken uitlekken en snijd de harten in vieren.

Presentatie

Maak de pasta opnieuw warm. Schuif de plaat met de medaillons in een voorverwarmde oven van 180°C. Laat de medaillons mooi gratineren. Schik een hoopje tagliatelle op het bord. Plaats op elk bord 2 van de medaillons. Garneer met de gedroogde ham, de artisjok en het takje peterselie en dresseer met de tapenade en wat olijfolie.



Gerard den Nijs

ach, voor één keertje

Ik heb een vrouw die bijzonder lekker kan koken op haar AGA cooker en ik had niet echt de drang dit ook te gaan doen. Mijn relatie tot koken was dus zeer koel. Tot ik werd uitgenodigd een keer mee te doen op een kookclub, voor heren. Ach, voor een keertje wel leuk, dacht ik. Maar ja, het zaad was gezaaid en is inmiddels zo geworteld dat ik mag spreken van een passie voor koken en eten. En met name dan, het samenstellen van de gerechten, uitzoeken van de ingrediënten en het zoeken van een passende wijn. Wat mij echter opvalt, er is erg veel tijd mee gemoeid en dat daarom mijn vrouw nog hard nodig is in de keuken. Maar dat is ook wel gezellig, toch?

Maar met kookvrienden om je heen stimuleert het mij om tot nog betere prestaties te komen. Al met al; ik geniet iedere keer weer van het koken. De maandelijkse 'bijscholing', onderstreept mijn gevoel voor het koken en gezellig samen te zijn. Want dat is het toch waar het bij eten en koken echt om gaat.



Het Nieuw
Kookboek

DE COÖ
FACTY



Ceviche van dorade

10 personen

Ceviche

1500 g zeer verse doradefilets

fleur de sel

vers gemalen zwarte peper

groene fruitige olijfolie

1 kleine venkelknol (flinterdun gesneden)

1 kleine rode ui (dunne ringetjes)

6 radijzen (dunne plakjes)

1 bosje koriander (grof gehakt)

Marinade

180 ml limoensap

100 ml sinaasappelsap

1 sinaasappel (fijn geraspte schil)

1 limoen (fijn geraspte schil)

30 g gemberwortel (geschild en geraspt)

1 kleine groene peper (ragfijne reepjes)

1 tl fijn zeezout

5 druppels Tabasco

Ceviche

Snijd de ui, radijs en de venkel (het liefst op de snijmachine) afzonderlijk heel fijn in dunne plakjes en doe ze in een bak met ijswater. Laat ze daar een ½ uur in staan.

Marinade

Meng alle ingrediënten voor de marinade en proef of er nog Tabasco of zout bij moet.

Presentatie

Snijd met een vlijmscherp fileermes flinterdunne plakjes van de dorade en verdeel ze over de 10 borden. Giet de groenten af en dep ze goed droog. Verdeel de marinade gelijkmatig over de vis, zodat alle plakjes gekruid worden. Bestrooi de borden royaal met fleur de sel, peper naar smaak en druppel er de olijfolie over. Garneer met de groenten en de koreander. Serveer direct.





Gevuld piepkuiken

met gestoofde bleekselderij, gebakken langoustine en langoustine coulis

10 personen

Piepkuiken

5 hele piepkuikens

150 g Parmaham

¼ bosje dragon (blaadjes)

1½ dl slagroom (gekoeld)

peper en zout

Langoustines

20 langoustinestaarten (zonder schaal)

2 teentjes knoflook

olijfolie

peper en zout

Langoustine coulis

1 kg langoustinekarkassen

scheutje olijfolie

1 winterwortel

2 uien

3 stengels bleekselderij

1 venkel

1 prei

½ bol knoflook

3 stuks steranijs

2 laurierblaadjes

een paar takjes tijm

2 kleine blikjes tomatenpuree

1 blik gepelde tomaten

2 dl witte wijn

1 dl cognac

2 l water

250 g koude klontjes roomboter

Bleekselderij

1 bos bleekselderij (in schuine plakjes) het groene blad bewaren onder koud water

3 sjalotjes (gesnipperd)

3 teentjes knoflook (geperst)

2 dl kippenbouillon

2 el roomboter

1 dl witte wijn

peper en zout

Piepkuiken

Snijd de filets van de karkassen, maar laat het onderste deel van de vleugels (het borrelpootje) aan de filets. Snijd het vlees van de bouten en haal daar het vel van af. Doe het vlees samen met de dragon, Parmaham en de slagroom in de keukenmachine en draai het vlees op tot een homogene massa. Breng op smaak met peper en zout. Stop de massa in een spuitzak zonder spuitmondje. Sla de filets plat onder plastic m.b.v. een keukenbijl. Hak de bovenkant van het pootje en stroop het vlees naar beneden. Spuit een streep van de massa op de filets, peper en zout de filets. Rol ze vervolgens op en prik ze vast met het beentje van het pootje. Smeer de opgerolde filets in met olijfolie en plaats ze op een ingevette ovenplaat. Schuif de plaat in een voorverwarmde oven van 180°C. Laat de filets een kerntemperatuur bereiken van 50°C. Haal de plaat uit de oven en zet hem op een warme plaats weg.

Langoustine coulis

Hak de langoustinekarkassen in grove stukken. Bak ze flink aan in een pan met olie. Voeg de gewassen en in stukken gesneden groenten toe en bak ze mee. Voeg de tomatenpuree en de tomaten toe en bak deze een paar minuten mee. Blus af met de witte wijn en de cognac. Kook het grootste gedeelte van de vloeistof weg. Voeg de specerijen, kruiden en het water toe. Breng de vloeistof aan de kook en zet zodra het kookt het gas laag. Laat de vloeistof 40 minuten trekken. Zeef het vocht, breng opnieuw aan de kook. Laat de vloeistof inkoken tot ±¼ van het geheel. Als de coulis de juiste smaak heeft bereikt kun je hem afmonteren met koude klontjes roomboter.

Gestoofde bleekselderij

Fruit met roomboter, de ui, knoflook en bleekselderij aan in een pan zonder te kleuren, totdat de groenten half gaar zijn. Blus af met witte wijn en de kippenbouillon. Laat het vocht grotendeels inkoken en breng op smaak met peper en zout. Zet de pan weg.

Presentatie

Maak de saus opnieuw warm. Schuif de plaat met piepkuikens opnieuw in de oven. Peper en zout de langoustinestaarten en bak ze samen met de knoflook kort om en om goudbruin. Maak de bleekselderij opnieuw warm. Haal de gare piepkuikens uit de oven (ze moeten enigszins stevig aanvoelen) en snijd ze schuin doormidden. Plaats een flinke eetlepel van de bleekselderij op een voorverwarmd bord. Plaats hierop het gesneden piepkuiken en dresseer met de coulis. Leg de langoustinestaartjes in de saus op het bord. Garneer met de bleekselderijblaadjes.





Gesauteerde duivenborst

met uiencompôte in een pasteitje met kruidnageljus

10 personen

Duivenborst

5 dubbele duivenborsten met vel

Uiencompôte

1 kg rode uien (in ringen)

2 el suiker

2½ dl rode port

2½ dl rode wijn

2 laurierblaadjes

3 kruidnagels

peper

scheutje olijfolie

Pasteitje

5 plakjes bladerdeeg (10 x 10 cm)

1 geklutst ei

100 g amandelschaafsel

Kruidnageljus

1 dl frambozenazijn

5 champignons

3 teentjes knoflook

4 sjalotten

1 tl zwarte peperkorrels

scheutje olijfolie

½ l port

½ l rode wijn

5 kruidnagels

1 l wild jus van gevogelte (duif, wilde eend)

350 g roomboter

2 laurierblaadjes

Duivenborst

Peper en zout de duivenborstjes en bak ze kort aan beide kanten goudbruin. Bak ze iets langer op de huidkant. Zet op een warme plaats weg.

Uiencompôte

Fruit de uien met wat olijfolie in een koekenpan aan. Voeg de suiker laurier en kruidnagel toe. Laat de suiker karamelliseren tot hij licht bruin ziet. Blus af met rode wijn en de port. Laat het geheel op laag vuur staan totdat al het vocht verdampt is. Breng op smaak met peper en zout.

Pasteitje

Haal de plakjes deeg van elkaar en snijd ze diagonaal door zodat je 10 schuine deegplakjes hebt. Smeer ze met een kwastje aan de bovenkant in met het geklutste ei. Bestrooi ze met het amandelschaafsel. Leg de plakjes op een ovenplaat met een siliconenmatje. Bak de plakjes in ±15 minuten af in een voorverwarmde oven van 180°C.

Kruidnageljus

Fruit in een steelpan de in stukjes gesneden champignons, knoflook en sjalotjes met een beetje olijfolie aan. Voeg de laurier, peper en kruidnagel toe en laat alles lekker bruin worden. Blus af met rode wijn, port en de azijn. Breng de vloeistof aan de kook en laat het inkoken tot ¼ van het geheel. Voeg de gevogeltejus toe en breng opnieuw aan de kook. Zodra het kookt de vloeistof zeven en weer opnieuw inkoken tot de gewenste smaak. Monteer af met koude klontjes roomboter.

Presentatie

Snijd het pasteitje overlangs doormidden en plaats de onderkant op een plat bord. Zet de duivenborstjes nog even terug in een voorverwarmde oven van 180°C. Verwarm de compôte en de jus. Doe een flinke eetlepel compôte in het pasteitje. Haal de duif uit de oven, trek het vel eraf en trancheer de borstjes in 3 plakjes. Plaats de plakjes op de compôte. Leg de bovenkant van het pasteitje schuin boven op de duif. Dresseer de saus half over de duif en wat over het bord. Voor de garnering kun je bijvoorbeeld wat uien-spruitjes, een mooie appelbrunoise of takje groen gebruiken.





Roodpootpatrijs

met zuurkool, appel, bloedworstcroutons en laurier-beurre blanc

10 personen

Patrijs

5 roodpootpatrijzen

1 l ganzenvet

bakboter

peper en zout

Zuurkool

750 g zuurkool

2 geschildte appels (blokjes)

2 sjalotjes (gesnipperd)

2 teentjes knoflook (dunne plakjes)

2 el ganzenvet

1 stuk rookspek van 200 g

1 flesje appelsap

2 laurierblaadjes

peper (uit de molen)

Aardappelmousseline

2 flinke geschildte bataten (zoete aardappel)

75 g zoute roomboter

2½ dl volle melk

scheut olijfolie

nootmuskaat

zout en peper

Laurier-beurre blanc

scheutje olijfolie

3 sjalotjes (plakjes)

5 champignons (plakjes)

3 teentjes knoflook (plakjes)

2 kruidnagels

5 laurierblaadjes

1 fl witte wijn

1 scheutje witte wijnazijn

300 g zoute roomboter

500 g slagroom

Bloedworstcroutons

250 g bakbloedworst (blokjes 1½ x 1½ cm)

wat bakboter

Garnering

200 g Zeeuws spek (10 plakken)

Patrijs

Snijd de pootjes van de patrijs en bestrooi ze met peper en zout. Konfijt de pootjes in een steelpannetje met ganzenvet tot ze gaar zijn. Laat ze in het warme vet liggen. Bestrooi de patrijzen met peper en zout en bak ze rondom bruin met wat bakboter in een koekenpan (±3 minuten aan iedere kant). Haal ze uit de pan en leg ze op een ovenplaat. Schuif de plaat in een voorverwarmde oven van 180°C. Laat de patrijzen 10 minuten in de oven. Haal de plaat uit de oven en laat afkoelen. Als de patrijzen zijn afgekoeld snijd dan de borsten van het karkas en plaats de borsten weer op de ovenplaat. Zet weg.

Zuurkool

Zet de sjalotjes en de knoflook aan in een kookpan (waar een deksel op past) zonder te kleuren. Snijd het spek in 4 plakken en fruit deze even mee. Blus af met het appelsap. Doe de rest van de ingrediënten erbij en roer alles even goed door. Plaats de deksel op de pan en kook de zuurkool op laag vuur in ±20 minuten gaar. Giet de zuurkool af en houd warm. Breng op smaak met peper en zout.

Aardappelmousseline

Snijd de bataten in gelijke stukken en kook ze met weinig water en wat zout gaar. Giet ze af. Doe in een steelpannetje de melk, roomboter en olijfolie en laat dit smelten. Pers de bataten door een pureeknijper en daarna m.b.v. een pollepel door een bolzeef. Vermeng de puree met de warme melk en breng op smaak met peper, zout en vers geraspte nootmuskaat. Zet warm weg.

Laurier-beurre blanc

Zet de sjalot, knoflook en de champignons aan in een steelpan met wat olijfolie zonder te kleuren. Blus af met de azijn en de witte wijn. Voeg de laurier, peper en de kruidnagel toe. Laat de wijn inkoken tot ¼ van de oorspronkelijke vloeistof. Giet de room erop en breng aan de kook. Zodra het kookt de vloeistof zeven boven een andere steelpan en weer opnieuw aan de kook brengen. Laat inkoken tot de gewenste smaak. Monteer af met koude klontjes roomboter.

Bloedworstcroutons

A la minute bakken.

Garnering

Snijd het stuk Zeeuws spek in 10 plakken en rooster ze in een voorverwarmde oven van 180°C tot ze knapperig zijn.

Presentatie

Maak de zuurkool, de mousseline en de beurre blanc opnieuw warm. Bak de bloedworstcroutons mooi knapperig in een Tefal pan met wat bakboter. Schuif de plaat met de patrijzenborsten in een voorverwarmde oven van 180°C. Schik in het midden van het bord een hoopje zuurkool, trancheer het patrijzenborstje en plaats deze op de zuurkool. Doe de mousseline in een spuitzak en maak er op het bord een mooie streep van. Garneer met de bloedworstcroutons en de plakjes spek. Dresseer met de beurre blanc.



Gerry Teerenstra

een pijnlijke stilte

Wat moest ik denken van de opmerking van vriend Willem, 'We gaan een kookclub oprichten met een stel gezellige kerels. Doe mee!?' Ik ben iemand die ongelooflijk kan genieten van een goed diner, vergezeld van een goed glas wijn. Maar zelf kwam ik met koken echter nooit verder dan het (overigens wel verdienstelijk) bakken van een ei.

Toen enkele namen van potentiële deelnemers aan de club werden genoemd was het besluit snel genomen, ik doe mee. Immers al zouden we nooit leren koken, de gezelligheid was met de aanwezigheid van deze genieters gewaarborgd en voor een leuke avond ben ik altijd te porren.

De uitnodiging voor de eerste kookclubavond rolde binnen. Het ging dus echt gebeuren, ik op kookles. voor het zover was moest het thuisfront ook op de hoogte worden gebracht van deze, toch onverwachte, wending in mijn interesses. Anticiperend op hun reactie was het moment van vertellen van belang. Het wachten was dus op een goede gelegenheid hiervoor en die kwam tijdens een leuk bijeenzijn van het hele gezin. Dus daar ging ik 'Oh ja weet je wat ook leuk is, ik ga op kookles.'

Er volgde een pijnlijke stilte voordat het geschater begon. Daarna kwamen de bijdehante opmerkingen; 'Jij op kookles. Zijn ze daar wel goed verzekerd? Wie gaat het opeten? Hopelijk wij niet. Dat je niet op turnen gaat, daar heb je evenveel talent voor', etc. etc. De grote dag brak aan en om 18.00 uur moest ik aantreden bij de Cooking Factory van Ron de Rooij, alwaar het ging gebeuren. Ik ging er heel ontspannen heen. Wetende wie er meededen, zou het allemaal niet zo hoogdravend worden.

Het bleek dat ik er volledig naast zat met mijn voorstelling van zaken. Er was namelijk een topkok genaamd Ton Hartman aangetrokken. Het ging er dus bloedserieus aan toe. Wij werden in groepen verdeeld waarbij de een het voorgerecht, de anderen het hoofdgerecht en de overigen het nagerecht gingen bereiden. Eén man van iedere groep kreeg de leiding en ons werd verteld dat hij de souschef heette. De recepten van de hand van Ton lagen al klaar samen met de ingrediënten. Bij het lezen van de recepten en de daarbij beschreven werkzaamheden sloeg mij het schrik om de hart. Om maar niet te zeggen dat er een lichte paniek in mij opkwam.

Maar de rust die Ton uitstraalde en het geduld waarmee hij ons instrueerde bracht gelukkig weer wat kalmte en wij gingen aan de slag. Wat het ook niet makkelijker maakte, was het feit dat er een professionele fotograaf aanwezig was om onze 'kunsten' vast te leggen. In het begin ben je nog niet zo op je gemak hiermee. Maar dat wende in de volgende avonden, niet in de laatste plaats omdat Ray onlosmakelijk een deel van de groep uitmaakt. Het is wel jammer dat hij mij niet beter op de gevoelige plaat weet vast te leggen. Maar misschien moet ik toch de conclusie trekken dat ik gewoon niet mooier ben.

Op de kookclubavonden wordt vrijwel zonder uitzondering een specialist op divers culinair gebied uitgenodigd, het kan een vleesspecialist, kaasspecialist, poelier, vinoloog, schrijver en zelfs een andere topkok betreffen. Deze mensen doen het verhaal over hun product of specialiteit, hetgeen altijd buitengewoon leerzaam is en een rijke toevoeging aan de avond. Intussen ben ik zover dat ik, zonder daar een hard hoofd in te hebben, met gebruik van de recepten een diner voor 14 personen bereid, dat vol lof wordt genoten door eerder genoemde kritische familieleden. Kortom, ik kijk ervan op wat je in een ongelofelijk gezellige sfeer met elkaar en van elkaar kunt leren. Ik zeg er bijna alles voor af om erbij te kunnen zijn en maak een diepe buiging voor de mannen die het keer op keer mogelijk maken.

Wijnen bij tussengerechten

Gerard Tamis

Dienen de wijnen die bij het eerste voorgerecht gekozen worden wat ingetogen te zijn, bij het tweede voorgerecht of tussengerecht mogen de registers wat verder open. De aromatische intensiteit mag wat groter worden, houtgebruik mag duidelijk naar voren komen. Dit geeft een wijn altijd meer diepgang en complexiteit. Natuurlijk afhankelijk van wat men in de keuken allemaal in het gerecht gestopt heeft mag de wijn zich wat krachtiger presenteren. Vergeet u ook niet dat er hele fraaie rosé wijnen zijn die prachtig in de opbouw van een mooi menu kunnen passen en de overgang van witte wijnen naar rode als vanzelfsprekend maken.

Een goede rosé wordt verkregen door de schil van de blauwe druif kort met het heldere sap mee te laten gisten waardoor de wijn zijn natuurlijk roze kleur krijgt. De 'bite' die de wijn door het korte schilcontact meekrijgt en die in rode wijn het wat ruwe, stroeve mondgevoel geeft, is juist een mooie katalysator om de overgang van wit naar rood soepel te doen verlopen. Een rosé die ik vaak bij een tussengerecht in een menu inpas is de Domaine de Peirecèdes.

Domaine de Peirecèdes,

Côtes de Provence, Frankrijk

Wanneer je de kleur ziet van deze rosé denk je eerder aan witte wijn met een vleugje roze dan aan een licht gekleurde rode wijn. Dit is precies wat de wijnmaker heeft willen bereiken, een geraffineerde roze gekleurde wijn met net iets meer structuur maar met de finesse en elegantie van een verfijnde witte wijn. Dit is niet alleen maar een zomerse dorstlesser ijskoud geserveerd op een zonovergoten terras, nee, deze wijn kan veel zomerse tussengerechten perfect begeleiden. Denk hierbij aan een mooie salade met een stukje gegrilde vis, wit vlees of zelfs licht rood vlees.

Een andere verrassende begeleider van tussengerechten is een licht gekoelde rode wijn. Wijnen van de Gamay of Pinot Noir druif lenen zich hier uitstekend voor. Beaujolais is natuurlijk de meest bekende rode wijn van de Gamay druif. De Pinot Noir is dé blauwe druif waar alle grote rode Bourgognes van gemaakt worden. Maar ook in Chili worden in koele gebieden als de Casablanca Valley fraaie wijnen van de Pinot Noir gemaakt. Rode Bourgognes zijn doorgaans kostbare wijnen die men vooral bij mooie wild- of gevogelte hoofdgerechten kiest, de Chileense Pinot Noirs bieden voor hun aantrekkelijke prijs veel kwaliteit.

Een Pinot Noir die ik graag als lichte rode wijn bij een tussengerecht kies is de volgende.

Morandé Pinot Noir Reserva,

Casablanca Valley, Chili

Wanneer je deze fijne, elegante rode wijn blind in het glas geschonken krijgt dan hoef je je niet te schamen als je hem in de Bourgogne plaatst. Pablo Morandé is een groot liefhebber van Bourgogne wijnen en heeft dan ook een uitgebreide studie gemaakt van de Chardonnay en Pinot Noir. Het heel fris rood fruit van rode en zwarte kersen en fraai gedoseerd eikenhout aroma maken deze veelzijdige rode wijn licht koel geschonken tot een heel plezierige begeleider van een tussengerecht zoals stevige vis in een krachtige saus of een stukje wild gevogelte met een aromatische saus met morilles.



Hoofdgerechten



Op de huid gebakken eendenborst

met gemarineerde vijgen, PX-siroop, gebakken eendenlever, kalfsjus en schorseneerchips

10 personen

5 tamme eendenborsten (canettes)

peper en zout

Gemarineerde vijgen

10 verse vijgen

1 fl PX-sherry

3 sinaasappel (sap)

1 sinaasappel (schil zonder wit, julienne)

2 stuks steranijs

2 kaneelstokjes

2 kruidnagels

PX-siroop

½ l van het marinade vocht (als de vijgen al klaar zijn)

Eendenlever

1 flinke eendenlever

bloem (om te bestuiven)

peper en zout

bakboter

Schorseneerchips

4 schorseneren

Kalfsjus

½ l kalfsjus (zie kalfsjus)

Eendenborsten

Snijd de eendenborsten voorzichtig kruiselings in op de huidkant.

Bak de borsten op de huidkant in een koekenpan zonder boter in ±8 minuten goudbruin en krokant. Draai ze om en bak ze nog 2 minuten aan de vleeskant. Haal de borsten uit de pan en plaats ze op een ovenplaat. Laat ze rusten op een warme plaats.

Gemarineerde vijgen

Doe behalve de vijgen alle ingrediënten in een pan. Laat het geheel inkoken tot de helft van de oorspronkelijke vloeistof. Snijd de vijgen vanaf de bovenkant kruiselings in tot 1 cm van de bodem. Doe de vijgen in de ingekookte vloeistof. Breng aan de kook en haal de pan van het vuur af. Laat de vijgen afkoelen in de vloeistof.

PX-siroop

Haal zodra de vijgen zijn afgekoeld 3 dl van het vijgenvocht af. Kook dit in totdat de vloeistof licht stroperig wordt en laat afkoelen.

Eendenlever

Snijd de eendenlever in 10 plakjes van 1½ cm dik. Peper en zout ze aan beide kanten en wentel ze door de bloem. Klop de overtollige bloem eraf en leg ze op een ovenplaatje.

Schorseneerchips

Was de schorseneer goed schoon en haal met behulp van een dunschiller de schil eraf. Schil met behulp van de dunschiller 20 linten van de schorseneer. Zet de frituur aan op 140°C. Doe de schorseneerlinten in de frituur en houd ze in beweging. Frituur ze goudbruin. Haal ze uit de frituur, leg ze op keukenpapier en bestrooi ze met wat zout.

Presentatie

Schuif de plaat met eendenborsten in een voorverwarmde oven van 180°C (±5 minuten). Verwarm de vijgen (niet koken). Verwarm de kalfsjus. Bak de plakjes eendenlever in een Tefal pan aan beide zijden goudbruin, zonder boter (niet te lang, anders lopen ze leeg). Haal de eendenborsten uit de oven en trancheer deze in dunne plakjes. Plaats de vijs op een voorverwarmd plat bord en vouw open. Leg de tranches van een halve eendenborst naast de vijs, leg daarnaast een plakje eendenlever. Dresseer met de kalfsjus en de PX-siroop. Garneer met een takje kervel en de schorsenerenchips.





Quiche van wilde spinazie

met Alkmaarse gort, truffelprei, spies van gevulde champignons en een truffel beurre blanc

10 personen

Spinazie quiche

1200 g wilde spinazie (zonder stelen)

150 g brie de Meaux

3 teentjes knoflook (geperst)

5 sjalotjes (gesnipperd)

10 vellen hartige taartdeeg

12 eieren

300 g slagroom

peper zout en nootmuskaat (gemalen)

Alkmaarse gort

5 kopjes gort

1½ l groentebouillon

1 ui (gesnipperd)

2 teentjes knoflook (geperst)

1 klontje roomboter

2 dl slagroom

peper en zout

Truffelprei

2 preien

1 teentje knoflook (geperst)

bakboter

witte wijn (scheutje)

1 klein blikje truffeljus

2 flinke eetlepels truffelsalsa (truffelpulp)

klein scheutje truffelolie

peper en zout

Bierbeslag

4 dl bier

12 eetlepels bloem

het eiwit van 8 eieren

snufje zout

Gevulde champignons

60 middelgrote champignons

knoflookolie

oregano-olie

gedroogde tijm

5 sjalotjes (gesnipperd)

3 teentjes knoflook (geperst)

250 ml slagroom

2 dl witte wijn

½ bosje peterselie (gehakt)

150 g Gruyère kaas (geraspt)

peper en zout

Truffel beurre blanc

5 sjalotjes (plakjes)

3 teentjes knoflook (plakjes)

6 champignons (plakjes)

1 dessertlepel zwarte peperkorrels

2 laurierblaadjes

¾ fles witte wijn

witte wijnazijn (scheutje)

¾ l room

300 g roomboter (blokjes)

truffelpulp

truffelolie

eventueel wat truffel (geschaafd)

zie volgende pagina





Quiche van wilde spinazie

met Alkmaarse gort, truffelprei, spies van gevulde champignons en een truffel beurre blanc

Spinazie quiche

Was de spinazie en maak droog. Roerbak de spinazie kort in een wok met de sjalotjes en de knoflook. Doe de spinazie op een zeef en laat goed uitlekken. Bekleed 2 taartbodems van 24 cm met de vellen deeg. Plak de deeglapjes aan elkaar met wat water, druk ze met een vork aan. Doe de eieren en de slagroom in een grote kom en roer deze los met een garde. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Druk de spinazie nog een keer goed uit en verdeel deze over de twee taartbodems. Snijd de brie in stukjes en verdeel ze over de twee taartbodems. Giet het ei-slagroom mengsel over de twee bodems. Zet de taarten in een voorverwarmde oven van 180°C en bak ze in 50 minuten gaar. Laat ze afkoelen en snijd ze in punten.

Alkmaarse gort

Fruit de ui en de knoflook, in een pan, zonder te kleuren. Voeg de helft van de groentebouillon toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag en voeg de gort toe. Laat de gort rustig doorkoken. Giet als alle vocht is opgenomen en de gort nog niet gaar is steeds wat bouillon toe. Maak, als de gort gaar is, die op smaak met peper en zout en roer de roomboter en de slagroom erdoor.

Truffelprei

Snijd de preien in dunne ringetjes. Was de gesneden prei en laat goed uitlekken. Fruit de prei en de knoflook in een koekenpan zonder te kleuren. Blus af met wijn en laat deze grotendeels inkoken. Giet de truffeljus erbij en laat deze grotendeels inkoken. Voeg de truffelsalsa en de olie toe en breng op smaak met peper en zout. Zet weg.

Bierbeslag

Klop de eiwitten op. Doe de bloem en het zout in een kom. Schenk het bier bij de bloem en klop het tot een klontvrij beslag. Spatel het opgeklopte eiwit voorzichtig door het beslag.

Gevulde champignons

Hol de champignons uit met een pomme parisiennelepel, bewaar de steeltjes. Zet de uitgeholde champignons op een ingevette ovenplaat met de holle kant naar boven. Bestrooi ze met peper, zout, tijm, oregano-olie en knoflookolie. Schuif de plaat in een voorverwarmde oven van 180°C. Laat de champignons 15 minuten garen. Haal de plaat uit de oven en laat afkoelen. Maak de vulling voor de champignons. Hak de steeltjes van de champignons fijn. Zet ze samen met de sjalotjes en de knoflook aan in een koekenpan tot ze beginnen te kleuren. Blus af met wijn en laat deze grotendeels inkoken. Voeg de room toe en kook deze net zo lang in totdat het begint te binden. Zet het vuur uit. Strooi de peterselie erover en maak opsmaak met peper en zout. Strooi als het mengsel geheel is afgekoeld de geraspte Gruyère eroverheen en meng alles door elkaar. Vul de uitgeholde champignons met het mengsel en druk ze stevig op elkaar. Prik 3 van de gevulde champignons op een houten prikker. Zet weg.

Truffel beurre blanc

Zet sjalot, knoflook en champignons aan in een steelpan zonder te kleuren. Blus af met azijn en witte wijn. Voeg laurier en de peperkorrels toe. Kook de wijn en azijn in tot het bijna verdwenen is. Giet de room erop en breng opnieuw aan de kook. Giet het mengsel door een zeef over in een andere pan. Kook de room gedeeltelijk in. Monteer af met de klontjes boter en breng op smaak met de truffelpulp, truffelolie en eventueel wat verse truffel. Houd de saus warm.

Presentatie

Maak de quiche opnieuw warm in de oven. Maak de gort en de prei opnieuw warm. Haal de champignonspiesjes door het bierbeslag en frituur op 150 °C in ±3 minuten goudbruin en gaar. Plaats 2 eetlepels van de truffelgort op het bord. Plaats daar bovenop wat van de prei (maak gebruik van een steker). Plaats de spies daar bovenop. Zet daarnaast een punt van de quiche. Dresseer met de saus en garneer met een takje kervel.



Kalfsentrecôte met kruidenbotersaus

met aardappelgratin, gekarameliseerde witlof, gegarneerd met gefrituurde tortillastokjes

10 personen

Kalfsentrecôte

10 geportioneerde kalfsentrecôtes

Aardappelgratin

2½ kg aardappelen

750 ml room

750 ml melk

100 g boter

3 takjes rozemarijn

3 takjes tijm

peper en zout

Gekarameliseerde witlof

2 kg witlof

2 el sherryazijn

bakboter of phase

1 el suiker

peper en zout

Kruidenbotersaus

1 l kalfsjus

300 g kruidenboter

Tortillastokjes

3 kant en klare tortilla's (rauw)
frituurvet

Kalfsentrecôte

Zet koud weg.

Aardappelgratin

Schil de aardappelen en maak daar gelijke plakken van. Probeer de aardappel bij elkaar te houden. Vet een ovenbak in met boter en schik de gesneden aardappelen daarin. Meng 750 ml room met 750 ml melk, peper, zout en 4 teentjes knoflook in een kom en giet dit mengsel over de aardappelen. Schik tussen de aardappelen nog wat takjes rozemarijn en tijm. Zet de bak ±1 uur in een voorverwarmde oven van 180°C. NB: het room/melk mengsel moet hoog op smaak zijn.

Gekarameliseerde witlof

Ontdoe de witlof van de harde onderkant en de binnenste pit en snijd julienne.

Kruidenbotersaus

Monteer de warme kalfsjus met de koude kruidenboter en kook in naar smaak.

Tortillastokjes

Snijd de tortilla in dunne reepjes en bak deze af in de frituur tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keuken papier.

Presentatie

Peper en zout de entrecôte en bak ze aan beide kanten in een koekenpan mooi bruin aan. Plaats ze op een plaat en schuif deze ±5 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. Haal ze eruit en laat even rusten op een warme plaats. Bak de witlof goudbruin in een wok, strooi de suiker langs de rand van de pan en blus af met de sherryazijn. Haal de aardappel gratin uit de oven en schik deze per portie op het bord. Schik daarnaast de uitgelekte witlof en daarop de getrancheerde entrecôtes. Schep de saus over het vlees en garneer met de tortillastokjes.





Gebraden lende van het Livarvarken

met gelakt-spek, druivenmost-mosterdsaus, gestoofde kerriekool en aardappelpuree

10 personen

Lende

1750 g Livarlende
knoflook
peper en zout
1 pot Zaanse mosterd
1 bosje rozemarijn
1 bosje tijm

Gelakt spek

1 citroen
500 g doorregen Livarspek
1 potje honing
½ bosje tijm

Aardappelpuree

3 kg kruimige aardappelen
½ l melk
2 dl olijfolie
nootmuskaat
peper en zout
100 g roomboter

Kerriekool

2 flinke spitskolen
2 dl gevogeltebouillon
1 el kerrie
100 g roomboter
3 teentjes knoflook
5 sjalotjes

Druivenmost-mosterdsaus

½ l kalfsjus (zie kalfsjus)
druivenmost-mosterd
druiven
300 g roomboter

Lende

Smeer het lendestuk rondom in met een mengsel van peper en zout, gehakte knoflook en Zaanse mosterd. Bak de lende op laag vuur rondom bruin. Zet de lende zo'n half uur in een voorverwarmde oven van 120°C tot het lendestuk een kern temperatuur heeft van 35°C. Haal het vlees uit de oven en laat op een warme plek rusten.

Gelakt spek

Laat de honing met de tijm in een steelpannetje uitbruisen en blus af met wat citroensap. Giet het mengsel over het spek. Zet het spek in een voorverwarmde oven van 160°C. Haal het spek uit de oven als het lekker knapperig is geworden.

Aardappelpuree

Schil de aardappelen en zet ze op met koud water en zout. Kook de aardappelen gaar en giet deze af. Zet, in een steelpan, de melk en de boter op. Knijp de aardappelen door de pureeknijper en voeg de melk en de boter toe. Alles mengen met een spatel en op smaak maken met peper, zout, olijfolie en nootmuskaat.

Kerriekool

Ontdoe de kool van de harde kern en snijd deze in repen van 1½ cm. Zet de kool in een ruime pan aan met boter, knoflook, sjalotjes en de kerrie. Rustig laten doorbakken. Daarna afblussen met de gevogelte fond. Kook de fond gedeeltelijk weg en voeg de roomboter toe.

Druivenmost-mosterdsaus

Verhit, in een steelpan, de kalfsjus met de druivenmost-mosterd en de druiven. Laat dit 20 minuten rustig doorkoken. Zeef de saus en monteer op met koude klontjes roomboter.

Presentatie

Schik de aardappelpuree in het midden van het bord. Snijd de lende aan plakken en dresseer deze boven op de puree. Garneer met een plakje gelakt spek en nappeer met saus.





Hertenrugfilet

met knolselderij-truffelmousseline en pommes gaufrettes

10 personen

Hertenrug

1750 g hertenrugfilet
gekleurde boter
peper en zout

Portsaus

1 fl goede port
1½ l hertenjus (zie hertenjus)
300 g roomboter

Pommes gaufrettes

1 flinke aardappel (geschild)

Knolselderij-truffelmousseline

2 knolselderij (schoongemaakt en in blokjes)
2½ kg puree-aardappelen
1 el selderijzout
½ l melk
250 g roomboter
100 g truffelpulp
1 hele truffel (geschaafd)
scheutje truffelolie

Garnering

eekhoorntjesbrood (1 flinke per persoon)
scheut olijfolie
peper en zout

Hertenrug

Peper en zout het vlees en bak rondom bruin. Zet de filet in een voorverwarmde oven van 100°C totdat een kerntemperatuur is bereikt van 32°C. Laat de filet rusten op een warme plaats.

Portsaus

Giet de port in een steelpan en laat deze inkoken tot een stroperige massa. Doe de hertenjus erbij en laat het geheel tot de juiste smaak inkoken. Monteer af met de roomboter.

Pommes gaufrettes

Schaaf de aardappel kruiselings over de mandoline zodat mooie wafeltjes ontstaan. Spoel ze af met koud water. Dep ze droog en frituur ze op 140°C.

Knolselderij-truffelmousseline

Schil de aardappelen. Zet ze op met water en zout. Schil de knolselderij en snijd ze in blokjes van ongeveer 5 x 5 cm. Zet ze op met water en selderijzout. Doe de melk en de roomboter in een steelpan en laat dit smelten. Kook de aardappelen en de knolselderij gaar en giet ze af. Knijp de aardappelen en de knolselderij door de pureeknijper en wrijf ze daarna door een bolzeef. Meng de aardappelen, knolselderij, melk, gesmolten boter, truffelpulp, gesneden truffel door elkaar en breng op smaak met truffelolie, peper en zout.

Presentatie

Maak van de mousseline een spiegel op het bord. Plaats de getrancheerde hertenrug hierop. Bak het aan plakken gesneden eekhoorntjesbrood goudbruin en leg deze op de hertenrug. Dresseer met de portsaus en garneer met pommes gaufrettes.





Lamsproeverij

met zongedroogde tomaatjes, griesmeel gnocchi en roergebakken asperges

10 personen

Lamsschouder

2 lamsschouders

Bouquet

2 winterwortels

2 uien

2 preien

1 selderijknol

1 bol knoflook

¼ bosje tijm

2 takjes rozemarijn

bakboter

2 l lamsbouillon

2 dl witte wijn

peper en zout.

Racks en bout

1 kg schoongemaakte lamsracks

1 kg gevliesde bout in delen

peper en zout

bakboter

Jus

7½ dl lamsjus

zie bereiding lamsjus

100 g zongedroogde tomaatjes op olie

1 tl kappertjes

250 g zoute roomboter (klontjes)

Griesmeelgnocchi

7½ dl melk

200 g griesmeel

100 g boter

100 g geraspte Parmezaanse kaas

4 eidooiers

zonnebloemolie

nootmuskaat

peper en zout

Asperges

4 bosjes asperges (liefst 2 kleuren)

2 l water

2 el suiker

1 el zout

3 stukjes foelie

bakboter

Lamsschouder en bouquet

Was en snijd het bouquet. Peper en zout de lamsschouders. Braad de schouders aan in een diepe braadpan totdat ze goudbruin zien. Haal ze uit de pan en leg ze apart. Braad het bouquet aan tot het licht begint te kleuren en glazig ziet. Blus de groenten af met de witte wijn en laat deze gedeeltelijk weggkoken. Doe de schouders weer terug in de pan en voeg de rest van de ingrediënten toe. Leg de deksel schuin op de pan en laat het vlees op laag vuur in ±2½ uur gaar stoven.

Racks en bout

Peper en zout het vlees. Bak het in een koekenpan rondom goudbruin. Leg het vlees op een bakplaat en schuif het in een voorverwarmde oven van 160°C. Laat het vlees een kerntemperatuur bereiken van 45°C. Haal het vlees uit de oven en laat het op een warme plaats rusten.

Jus met zongedroogde tomaatjes

Maak de lamsjus warm in een steelpan. Doe de tomaatjes en de kappertjes erbij. Zet de staafmixer erin en pureer tot alles zeer fijn is. Schenk de inhoud door een zeef in een andere steelpan, breng opnieuw aan de kook en monteer op met de koude klontjes roomboter.

Griesmeelgnocchi

Laat 75 g boter smelten in een grote pan. Giet de melk erbij. Haal de pan van het vuur vlak voordat de melk begint te koken. Roer geleidelijk het griesmeel en de eidooiers erdoor totdat het mengsel dikker wordt. Maak de massa op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Zet de pan weer terug op het vuur en breng de massa onder voortdurend roeren weer aan de kook. Zet het vuur laag en laat de massa nog 10 minuten doorkoken (blijf roeren). Doe de kaas erbij en blijf roeren totdat het deeg mooi glanst. Zet het deeg in een ovenschaal en giet er gesmolten boter overheen. Zet weg.

Asperges

Schil de asperges 1½ keer en snijd 2 cm van de onderkanten af. Breng het water met de suiker, het zout en de foelie aan de kook. Doe de asperges in het water en dek af met keukenpapier. Breng het water opnieuw aan de kook, laat de asperges 2 minuten doorkoken en zet dan het vuur uit. Laat de asperges in het water afkoelen. Haal de afgekoelde asperges uit het water en snijd ze in gelijke schuine stukken en zet weg.

Presentatie

Zet de schotel met de gnocchi in een voorverwarmde oven van 200°C totdat de gnocchi goudbruin is. Zet het vlees terug in de oven totdat een kerntemperatuur is bereikt van 55°C. Roerbak de asperges in een wok met wat bakboter en maak op smaak. Maak de saus opnieuw warm. Verdeel het stoofvlees over de borden, trancheer de bout en de racks en verdeel dat over de borden. Schep wat van de gnocchi naast het vlees. Schik daarnaast wat van de asperges. Dresseer met de saus en garneer met een takje groen en eventueel met een paar stukjes gedroogde tomaat.

de Kerels





Cees de Jong

eten als een keizer

De culinaire geschiedenis gedurende mijn leven bleek pas achteraf interessant. Van moeders keuken, via de booreilanden bij Afrika, tot aan Aziatische landen heeft alles zijn indruk achter gelaten. Noem het een ontdekkings tocht. Van noodzakelijke voeding, tot aan eten als een keizer. Vrijwel alle soorten internationale ingrediënten hebben zich de afgelopen jaren gemeld. Ik herinner mij de borden met stoofvlees, door mijn moeder 'ouwe mannetjesvlees' genoemd omdat je het zonder gebit kon opzuigen en de daarmee onlosmakelijk verbonden stoofpeertjes, die je met de zelfde beweging kon consumeren. Dan via de nachtdiensten op de booreilanden, waar de term, onbeperkt eten, van in dit geval broodjes shoarma en biefstuk, volgens mij is uitgevonden. Vervolgens naar de Aziatische keuken, waar ik geleerd heb om mij overheerlijk te goed te doen en nog af te vallen ook. Naar de huidige tijd waarin ik regelmatig thuis eet en, geleerd bij de kookclub, enkele leuke varianten in de eigen keuken mag bereiden. Hierbij dien ik u eerlijk te bekennen dat het bereiden van vleessoorten en voorgerechten absoluut mijn voorkeur heeft. Vraagt u mij niet waar deze interesse vandaan komt, ik kan het u niet verklaren.

Door zonen, die elkaars vrienden zijn, ben ik voorgesteld aan een van de initiatiefnemers (vader) van ons kookclubje en heb ik dankzij de overige leden mijn plekje inmiddels gevonden in de groep, die onder instructie van onze instructeur kok, een fantastische grote culinaire ontdekkingstocht uitvoert.

Waarschijnlijk omdat een man in een schort wat toegankelijker is voor zijn omgeving, voelt het anders en beter. Iedereen gedraagt zich anders dan in de dagelijkse wereld, en dat geeft voor mij een beleving als wanneer je aanschuift bij een vertrouwde groep. Alsof je al jaren deel uitmaakt van het Noordhollands Kookgenietschap.



*Het Noordhollands
Kookgenootschap*



THE COOKING
FACTORY



DESIGNED BY
JONATHAN

Lamsvlees

verrassend

Gasten als Betty Koster, Jaques Braas, Gerard Tamis, Nico Blokker, Herman en Hans Ackermann en Fons Hesseling zorgen voor de topdressing op de kookavonden. Zij zorgen voor informatie uit de wereld van kaas, brood, wijnen, vlees en gevogelte. Na het koken zijn de sprekende verhalen bijgebleven. Liefde voor het product dekt niet alleen de lading van hun presentaties. Het is meer. Het is totale devotie. Je moet deze gasten op gelijke voet plaatsen met topvaktensen uit andere beroepen. Zo zie ik een parallel tussen Fons Hesseling en Martijn Lindenberg (de bekroonde sportregisseur/ producer van de NOS, Eredivisie Live). Amsterdam is niet de enige parallel tussen deze twee grootheden. Beiden herkennen kwaliteit en structuur in een oog opslag. Gerard en Nico in kruipen in de huid van troubadour Frank Boeyen en/ of het gezicht van The Nits, Henk Hofstede. Ambachtslieden met een uitgebreide muzikale trackrecord. Betty Koster werkt net als schrijver Simone van der Vlugt zonder veel poeha aan een herkenbaar profiel en identiteit. En met succes.

Maandag 18 april was Fons Hesseling gast van onze club. 'De seizoenen zijn bepalend voor ons. Dit is de tijd voor een goed stuk lamsvlees. In combinatie met bijvoorbeeld asperges, tuinbonen en doperwtten die het lekkerst. Voor erbij'. De lammetjes (uit de polder rond Purmerend) zijn geboren in december en januari. Ze zijn het lekkerst als ze 12 / 13 weken buiten zijn geweest, goed gevoed zijn 'vet hebben kunnen kweken'. 'Begin april zijn deze lammeren uit december/ januari geslacht. Na een periode van 8/ 10 dagen van afhangen zijn ze, ik spreek over 18 april, perfect. De slagerij van Hesseling levert aan horecagelegenheden en toprestaurants van Nederland.

Hesseling is een van de oudste slagerijen in Nederland. Meer dan 200 jaar is Hesseling een begrip in vlees. Het begon allemaal in hartje Amsterdam. Op een van de grachten in het hart van het centrum. Topkoks als Robert Kranenburg, Ron Blaauw en Timo Munts van Merlet uit Schoorl, zijn slechts drie namen uit de lange rij van vaste afnemers van het kwaliteitsproduct van Hesseling. Wat hen ook bindt is bescheidenheid! Ze zijn trots op hun werk en de kwaliteit die zij nastreven. Maar zij

blijven als regisseur liever op de achtergrond. Buiten het beeld van de camera's en de spotlights. Een punt van herkenning met collega vakbroeders uit de eerder genoemde andere vakken. Ook die toppers leven het liefst buiten het kader van de herkenning. Het is fatale aandacht.

Na de introductie van Fons Hesseling heeft de kookclub maandagavond zijn weg gezocht in het drie gangen diner dat Ton Hartman heeft voorgesteld. Een voorgerecht van lamspaté, als hoofdgerecht een proeverij van zuiglam met raapstelenstampot en als dessert een crème brûlée met huisgemaakt vanille-ijs.

Ferry van de Wijst





Gekonfijte eendenbout

met Provençaalse aardappeltjes, gekonfijte groenten en rozemarijnjus

10 personen

Eendenbout

12 grote eendenbouten
2½ l ganzenvet
4 l water
80 g kleurzout

Loempia

vlees van 2 gekonfijte eendenbouten
½ l witte wijn
50 g kristalsuiker
10 loempiavellen
200 g gekonfijte cranberry's
250 g eendenlever
½ dl kalfsjus (zie kalfsjus)
peper en zout

Provençaalse aardappeltjes

2½ kg Rosevalaardappelen
200 g vet spek
3 teentjes knoflook
1 takje rozemarijn
¼ bosje tijm
50 g roomboter
1 dl olijfolie
peper en zeezout

Gekonfijte groenten

500 g champignons
3 courgettes
1 bos worteltjes
10 sjalotjes
3 teentjes knoflook
½ l olijfolie
¼ bosje tijm
2 takje rozemarijn

Rozemarijnjus

½ l kalfsjus
½ l gevogeltejus
2 takjes rozemarijn
300 g roomboter

Eendenbout

Maak een pekeldbad van 80 g kleurzout en 4 l water. Stop de bouten hierin en laat 24 uur staan. Haal de bouten uit het water en dep droog. Doe ze in een pan met het ganzenvet en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur laag. Houd het vet tegen de kook aan en gaar de bouten in ongeveer 3 uur. Laat ze onder het vet staan.

Loempia

Wel, in een koekenpan, de cranberry's met de wijn en de suiker totdat alle wijn weg is. Pluk het vlees van 2 eendenbouten. Kuis de eendenlever en verdeel deze in kleine blokjes. Verwarm de kalfsjus. Maak een mengsel van het vlees, de lever, de cranberry's en de jus. Breng op smaak met peper en zout en laat afkoelen. Vul hiermee de loempiavellen en plak deze met behulp van een kwastje en het eigeel dicht.

Provençaalse aardappelen

Snijd de aardappelen in partjes (met de schil). Snijd het spek in blokjes. Doe alle ingrediënten in een ovenschaal. Plaats de schaal in een voorverwarmde oven van 160°C en laat de aardappelen in ±90 minuten gaar worden.

Gekonfijte groenten

Snijd alle groenten in passende partjes. Hak de knoflook en halveer de sjalot. Doe alle ingrediënten in een ovenschaal en zet deze in een voorverwarmde oven van 160°C. Laat de groenten in ±90 minuten garen.

Rozemarijnjus

Voeg de kalf en gevogeltejus samen met de rozemarijn in een steelpan en laat dit gedurende 90 minuten op laag vuur trekken. Zeef de jus en monteer op met roomboter

Presentatie

Haal de eendenborst uit de pan. Zet gedurende 10 minuten op een ovenplaat in een voorverwarmde oven van 180°C zodat het vel knapperig wordt. Verdeel de aardappel en de uitgelekte groenten op een bord. Frituur de loempia tot deze goud bruin ziet. Schik de eendenbout en de loempia op de groenten. Dresseer met de saus.





Gestoofde en gebakken rundersukade

met gegrilde kalfstong in eigen jus met linzen en diverse groenten

10 personen

Bouquet

3 prei

5 uien

2 winterwortels

1 knolselderij

3 laurierblaadjes

1 el peperkorrels (zwart)

½ bosje tijm

2 bol knoflook

van dit bouquet is de helft voor de stoofsukade en de andere helft gaat in de fond voor de kalfstong

Sukade

950 g rundersukade voor de stoof

950 g rundersukade om te braden

250 g gerookt spek

500 ml rode wijn

2 l kalfsbouillon

de helft van het bouquet

Kalfstong

2 gepekeld kalfstongen

2 l kalfsbouillon

de helft van het bouquet

Linzen

1 kg grijze linzen

4 sjalotjes

500 g kastanjechampignons

4 bosjes lenteui

500 g tomatensap ingedikt

¼ bosje tijm

250 g gerookt spek

½ l water

2 dl witte wijn

Bouquet

Snijd het bouquet in grove stukken en spoel het schoon.

Gestoofde sukade

Snijd het sukadestuk (voor de stoof) in 10 plakken. Snijd 250 g spek in blokjes. Peper en zout de sukade en bak deze bruin in een koekenpan. Bak in hetzelfde vet het spek en de helft van het bouquet aan en blus het af met de rode wijn. Plaats alles in een ovenschaal met 2 liter van het kalfsfond, de laurier, knoflook, peperkorrels en tijm. Zet de oven op 150°C en laat het geheel ±3 uur garen.

Gebraden sukade

Ontdoe de andere sukade van pees en vliezen en bind deze op. Peper en zout de sukade en bak hem rondom bruin. Zet de sukade in de oven bij het stoofvlees op een bakplaat, totdat de sukade een kerntemperatuur bereikt heeft van 40°C. Haal hem uit de oven en verpak hem in aluminiumfolie. Zet weg.

Kalfstong

Doe de andere helft van het bouquet in een kookpan. Voeg 2 liter kalfsfond, laurier, peper en tijm toe. Breng dit aan de kook. Voeg de kalfstong toe en kook hem in ±2 uur gaar. De tong is gaar als je het puntje van de tong in kunt knijpen (dus zacht is). Pel zo snel mogelijk het vel van de tong af. Dit gaat het best als de tong nog warm is.

Linzen

Fruit spek, knoflook en sjalotjes aan in een pan. Blus af met witte wijn en kook de wijn voor de helft weg. Doe de linzen, tomatensap, water en tijm in de pan en laat dit rustig gaar worden.

Presentatie

Bak, in een koekenpan, de gesneden champignons en de lenteui aan. Snijd de tong in plakken en gril deze aan beide kanten. Plaats de linzen in het midden van het bord. Schik hierop de gestoofde sukade, daarop een plak van de gebraden sukade en bovenop een plak gegrilde kalfstong. Garneer met de gebakken champignons en lenteui. Dresseer wat van het stoofvocht op het vlees.





Op de huid gebakken kabeljauw

met bulgur en chermoula

10 personen

Kabeljauw

10 stukjes rugfilet van ±140 g
1 dl phase of roomboter
olijfolie (sheutje)
peper en zout

Bulgur

1 kg bulgur
6 sjalotten
1 el gerookt paprikapoeder
½ dl olijfolie
50 g roomboter
1½ l kippenbouillon
1 bosje bladpeterselie (gehakt)
2 teentjes knoflook
peper en zout

Groenten

5 sjalotten
1 bos lenteui
2 courgettes
2 rode puntpaprika's
500 g champignons
3 el olijfolie
peper en zout

Chermoula

3 teentjes knoflook
1 afgestreken el zeezout
3 tl komijn (versgemalen)
1 citroen (sap)
1 el rijstazijn
1 tl gerookt paprikapoeder
1 bosje koriander (grof gehakt)
1 bosje bieslook
2 dl olijfolie mild (niet bitter)
peper en zout

Bulgur

Hak de sjalotjes fijn, pers de knoflook en zet deze in een pan met olijfolie aan. Voeg paprikapoeder toe en roer dit samen met de sjalotjes en de knoflook, op laag vuur, gedurende 1 minuut door. Voeg de bulgur toe en schep dit geheel door elkaar. Voeg de kippenbouillon toe en schep alles weer door elkaar. Plaats een deksel op de pan en laat de bulgur in ±30 minuten gaar worden. Schep alles af en toe om. De bulgur is gaar als al het vocht is weggekookt. Zo niet, voeg eventueel nog wat bouillon toe. Roer de roomboter en de gehakte peterselie door de bulgur. Breng op smaak met peper en zout.

Groenten

Snijd de sjalotjes en lenteui in dunne plakjes. Hak de knoflook en snijd de champignons in partjes. Snijd de courgette en de paprika brunoise. Zet een passende koekenpan met olijfolie op. Bak eerst de champignons en voeg daarna de rest toe. Bak alles rustig aan en breng op smaak met peper en zout.

Chermoula

Doe alle ingrediënten in de blender en draai deze door tot een mooie emulsie ontstaat (niet te lang). Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

Peper en zout de kabeljauw. Zet 2 Tefal pannen op het vuur met phase en de olijfolie. Verdeel de stukken kabeljauw over de 2 pannen en bak deze, op middelhoog vuur, op de huid tot de deze mooi krokant zien. Draai de kabeljauw om en bak ze ±3 minuten op de andere kant. Maak de bulgur opnieuw warm. Plaats deze vervolgens met een metalen steker in het midden van het bord. Doe het warme groentenmengsel hier bovenop en leg daarop een moot kabeljauw. Dresseer de chermoula op de kabeljauw en deels op het bord naast de bulgur.





Op de huid gebakken dorade

met een panade van droge worst en chorizo op gegrilde eersteling, venkel, olijven, tomaat en geserveerd met rouille

10 personen:

Panade

250 g chorizo

250 g droge worst

Dorade

20 doradefilets (geschubd en ontgraad)

olijfolie

peper en zout

Gegrilde eersteling

50 plakjes gekookte eersteling (1½ cm dik)

olijfolie

zeezout (zwart)

peper uit de molen

Groenten

3 venkelknollen

200 g zwarte Kalamata-olijven (ontpit)

5 gepliceerde tomaten (zonder zaad)

1 bos lenteui

1 bos bladpeterselie (gehakt)

peper en zout

Rouille

3 plakken stokbrood van 3 cm dik
plukje saffraandraadjes

2 el heet water

4 el paprikapasta

1 kleine rode peper (zonder zaad, grof gehakt)

3 teentjes knoflook

1½ dl olijfolie

zeezout

Panade

Snijd de droge worst en de chorizo in stukken en maal ze in de keukenmachine (niet te fijn).

Dorade

Dep de dorade droog met keukenpapier. Smeer een dun laagje van de worstmassa op de vleeskant van de vis en leg daar weer een nieuwe filet bovenop met de huidkant naar boven. Druk de 2 visfilets zacht aan en snijd ze schuin doormidden. Zet weg.

Gegrilde eersteling

Vet de plakjes aardappel licht in met olijfolie en gril er een mooie ruit op in een grillpan. Plaats de gegrilde plakjes op een ingevette ovenplaat. Zet weg.

Groenten

Snijd de venkel in partjes en blancheer ze in zout water beetgaar (direct daarna weer koud spoelen). Hak de peterselie grof, snijd de olijven doormidden, snijd de tomaten in partjes en de lenteui in ringetjes. Zet weg.

Rouille

Trek het brood uit elkaar en leg het in een kom. Doe er net zoveel water bij dat het net onder staat. Doe de saffraan in een kommetje en schenk de eetlepel heet water erop. Doe de paprikapasta samen met de knoflook en de peper in de keukenmachine. Knijp het brood uit en voeg het erbij. Voeg wat zout toe en draai het geheel op in de machine tot een mooie gladde massa. Laat de machine draaien en giet straalsgewijs de olijfolie toe. Roer als laatste de saffraan erdoor en breng op smaak met peper en zout. Zet weg.

Presentatie

Schuif de plaat met aardappelplakjes in een voorverwarmde oven van 160°C. Zout de visfilets. Bak de visfilets aan in een koekenpan met olijfolie tot de huid goudbruin ziet. Bak in een andere pan de venkel aan tot dat het glazig begint te zien. Voeg de andere groenten toe en zet het vuur laag. Breng op smaak met peper en zout. Haal de aardappelen uit de oven en schik 5 van de plakjes op het bord. Schep hier wat van de groenten over en plaats er 2 van de stukken gevulde dorade op. Dresseer met de rouille en serveer met stokbrood. Plaats desgewenst nog een mooie quenelle van crème fraîche op het bord en garneer met wat bladpeterselie.









Lamsproeverij van slavink, lamsbout en lamsrack

met lamsjus op risotto met raapstelen

10 personen

Slavink

500 g lamsgehakt

scheutje melk

1 ei

10 muntblaadjes (gesneden)

2 teentjes knoflook (gehakt)

peper en zout

10 plakjes ontbijtspek

Lamsbout

1 lamsbout van ± 1200 g (zonder been)

peper en zout

4 teentjes knoflook

1 bosje tijm

1 bosje rozemarijn

Lamsracks

2 lamsracks (gevliesd)

peper en zout

Risotto

500 g risotto

2 l gevogelbouillon

1 dl olijfolie

2 grote uien

3 teentjes knoflook

4 dl droge witte wijn

1 dl slagroom

zout

Raapstelen

2 bosjes raapstelen

Lamsjus

3 dl lamsjus (zie lamsjus)

Garnering

1 takje rozemarijn

Slavink

Meng alle ingrediënten, behalve het spek, door elkaar en vorm hier 10 kleine slavinkjes van. Omwikkel deze met het spek. Bak de slavinken rustig aan in de boter zodat ze mooi goudbruin zijn. Gaar ze verder in een voorverwarmde oven van 160°C tot ze stevig voelen.

Lamsbout

Peper en zout de lamsbout. Leg op het vlees wat rozemarijn, tijm en plakjes knoflook. Bind het vlees op tot een soort rollade en bak hem rondom aan. Gaar hem verder in een voorverwarmde oven van 160°C tot een kerntemperatuur is bereikt van $\pm 40^{\circ}\text{C}$. Dek af met aluminiumfolie tot het wordt doorgegeven.

Lamsracks

Peper en zout de lamsrack. Bak rondom bruin in een koekenpan met boter. Gaar het verder in een voorverwarmde oven van 160°C tot een kerntemperatuur is bereikt van $\pm 40^{\circ}\text{C}$. Dek af met aluminiumfolie tot het wordt doorgegeven.

Risotto

Breng de helft van de bouillon tegen de kook aan. Verwarm, in een andere pan, de olijfolie, fruit de ui en de knoflook aan zonder te kleuren en blus af met de witte wijn. Voeg de risotto toe en laat deze in ± 15 minuten garen onder regelmatig roeren. Schenk de overige bouillon in gedeeltes toe steeds als de risotto het vocht heeft geabsorbeerd. Doe dit in etappes van een deciliter tot de korrels zacht zijn met in het hart een lichte beet.

Raapstelen

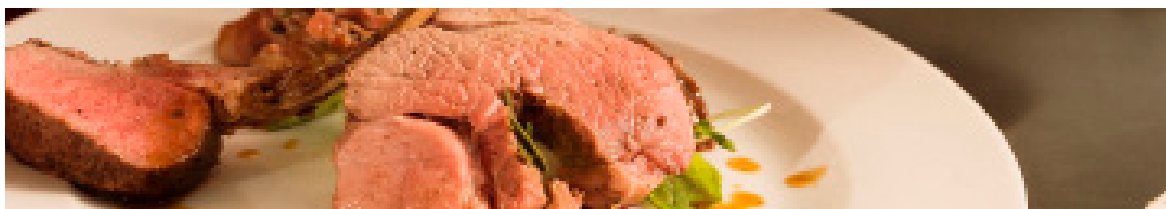
Was de raapstelen en ontdoe ze van de worteltjes. Dep ze goed droog.

Lamsjus

Kook de lamsjus in met wat takjes tijm. Zeef de jus en monteer met koude klontjes boter. Zet warm weg.

Presentatie

Zet al het vlees voor ± 10 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C . Verwarm de risotto op laag vuur. Voeg 1 dl slagroom toe en roer op het laatste moment $\frac{3}{4}$ van de raapsteeltjes door de risotto. Haal het vlees uit de oven. Snijd de lamsbout in dunne plakken. Snijd de racks tussen de botjes door. Doe de risotto in een steker op een voorverwarmd bord. Plaats daarbovenop nog wat raapsteeltjes. Schik het vlees daarbovenop, dat wil zeggen 1 plak lamsbout, 1 rack en de slavink. Dresseer met de lamsjus en garneer met een takje rozemarijn.





Gepocheerde parelhoenfilet

met tortellini, dragon, asperges, gekonfijte parelhoenpootjes en saffraan-beurre blanc

10 personen

5 dubbele parelhoenborsten

2½ l kippenbouillon (hoog op smaak)

scheutje rijstazijn

Pastadeeg

150 g patentbloem

150 g durobloem

3 eieren

3 el olijfolie

Vulling

500 g parelhoendijen

2 dl room

½ bosje dragon (blaadjes)
peper en zout

Saffraan-beurre blanc

750 ml room

10 champignons

5 sjalotjes

1 fl droge witte wijn

4 teentjes knoflook

250 g roomboter

1 scheut witte wijnazijn

2 laurierblaadjes

½ el peperkorrels

plukje saffraan

Asperges

20 geschilde asperges

4 l water

suiker

3 stukjes foelie

zout

Parelhoenpootjes

10 pootjes (afgestroopt)

1½ l ganzenvet

zout

Gepocheerde parelhoenfilets

Breng het pocheervocht (de kippenbouillon) aan de kook samen met het scheutje azijn. Doe de parelhoenfilets erin en zet het vuur laag.

Pocheer de filets in ±30 minuten gaar.

Pastadeeg

Doe alle ingrediënten in een keukenmachine, draai net zolang tot een bol deeg ontstaat. Maak met de pastamachine dunne plakken van het pastadeeg. Steek hier 20 ronde plakken uit.

Vulling

Ontdoe de parelhoendijen van het vel. Doe deze in een keukenmachine met alle ingrediënten voor de farce. Draai net zolang tot er een mooie farce ontstaat. Schep een eetlepel van de farce in het midden van de ronde plak deeg. Smeer de rand van de deegplak in met wat eigeel. Sla het plakje dubbel en vouw hier een mooie tortellini van. Kook, op lage temperatuur, de tortellini in ±5 minuten gaar in kippenbouillon.

Saffraan-beurre blanc

Snijdt de champignons, sjalotjes en knoflook in plakjes. Zet deze aan zonder te kleuren in een steelpan. Blus af met wijn en de azijn. Voeg laurier, peperkorrels en de saffraan erbij en kook het geheel in tot ¼ deel. Giet de room erbij en breng aan de kook. Zodra het kookt, zeef je het mengsel in een andere steelpan. Reduceer de room tot ongeveer de helft. Monteer de saus met klontjes roomboter. Zet weg.

Asperges

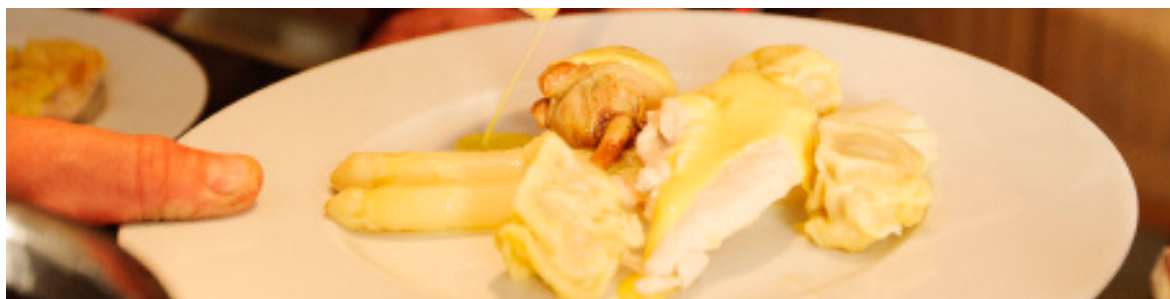
Schil de asperges 1½ keer en snijd de harde onderkant eraf. Breng water met zout, suiker en foelie aan de kook. Doe de asperges in het kookvocht en breng opnieuw aan de kook. Zodra het kookt haal je de asperges van het vuur.

Gekonfijte parelhoen pootjes

Snijdt de borsten pootjes en dijen van het karkas. Stroop de pootjes af en doe er flink wat zout op. Doe ze in een pan met ganzenvet. Zet ze op laag vuur en konfijt ze in ±1½ uur rustig gaar.

Presentatie

Leg de asperges op het bord en daarnaast 2 tortellini. Snijd de parelhoenfilet in 2 stukken. Schik deze op de asperges. Dresseer met de saffraan-beurre blanc.





Jaap Verwer

eigen mayonaise

Als jochie van een jaar of vier was ik al hevig geïnteresseerd in de bak en kookkunsten van mijn moeder. Staande op een keukenstoel bij het aanrecht kreeg ik zo de eerste beginselen mee. Toen ik wat ouder werd bakte ik mijn eigen taarten, cakes en koekjes. Nog wat later kwamen daar kroketten bij en maakte ik mijn eerste eigen mayonaise. Als we dan, na een avond stappen, erg laat thuis kwamen werd de frituurpan aangezet en werden de eigengemaakte kalfsvleeskroketten verorberd. Dan nog een patatje met eigen mayo; wat wil je nog meer als je 16 jaar oud bent!

Toen ik al lang zelfstandig woonde, bleef koken iets waar ik me graag mee bezig hield. Bij speciale gelegenheden sloot ik mezelf graag enige tijd in de keuken op om gezin of gasten iets bijzonders voor te schotelen. Niet dat alles altijd goed lukte, maar plezier had ik er wel van.

Het zal zo'n 30 jaar geleden zijn dat ik werd gevraagd om deel uit te maken van een kookclub in Alkmaar en ik stemde daarin maar al te graag toe! Enige jaren heb ik met veel plezier elke maand in Club Culinair Alkmaar, zoals dat toen heette, gekookt met een stel leuke vrienden. Tien leden onder leiding van een kok/leermeester en elke kookavond maakten we een 5 gangen menu, twee leden per gang en elke maand wisselen. Helaas stopte deze activiteit toen ik wisselend voor langere of kortere tijd steeds voor mijn werk de grens over moest. Ik vond het dan ook geweldig dat het idee ontstond om het Noordhollands Kookgenietschap op te richten. Vanaf het eerste uur ben ik erbij betrokken geweest en ik vind het zoooo leuk....Je leert op ons Genietschap elke keer weer iets nieuws en het eten van de gerechten zelf is natuurlijk ook een geliefde bezigheid. Onder leiding van onze (top) leermeester wordt er elke keer weer een menu bereid waarvoor een sterrenrestaurant zich niet zou schamen. Het bijzondere van ons Genietschap (jawel, steeds met een hoofdletter geschreven!) is de plezierige, ongedwongen en kameraadschappelijke sfeer die er onder de leden heerst. Als 's avonds laat de tafel is opgeruimd en de afwas aan kant is, zitten we nog een paar uur na te genieten onder het genot van het zoveelste glaasje mooie wijn en een goed gesprek. Het Genietschap heeft mijn hart gestolen, ik geniet er met volle teugen van!







Kogelbiefstuk

met aardappeltaart, zomergroenten en rode wijnsaus

10 personen

Biefstuk

2 hele kogels van ±800 g per stuk

Aardappeltaart

2 kg aardappelen (geschild)

1 l room

14 eieren

¾ l melk

klontje boter

6 teentjes knoflook

20 takjes tijm

1 takje rozemarijn

peper en zout

Zomergroenten

150 g ontbijtspek (in stukjes)

1 bos bospeen (geschrapt en in partjes)

1 pakje peulen (afgehaald)

200 g tuinbonen (gedopt)

1 pakje haricot verts (afgehaald)

Rodewijnsaus

1 scheutje olijfolie

1 fl rode wijn

½ fl port

2 laurierblaadjes

6 grote witte champignons

5 sjalotjes

3 teentjes knoflook

1 l kalfsjus

400 g koude roomboter

1 el peperkorrels

Biefstuk

Peper en zout de biefstuk. Braad de kogels rondom aan in de koekenpan. Zet ze in een voorverwarmde oven van 160°C tot een kerntemperatuur bereikt is van 35°C. Rol ze in aluminiumfolie en zet weg.

Aardappeltaart

Maak met behulp van de keukenmachine een mooie julienne van de aardappelen. Vet een ovenbak in met roomboter. Maak een mengsel van de eieren, melk en room. Roer door elkaar en maak hoog op smaak. Haal de blaadjes van de tijm en rozemarijn. Meng deze door het mengsel. Doe de gesneden aardappelen in de ovenbak en giet het mengsel eroverheen. Verdeel alles goed. Bak de taart af in ±1½ uur in een voorverwarmde oven van 160°C. Als de taart gaar is, laat hem dan afkoelen.

Zomergroenten

Was en snijd alle groenten. Blancheer de tuinboontjes, haricot verts, peultjes en de worteltjes. Spoel ze goed koud.

Rode wijnsaus

Snijd de champignons, knoflook en sjalotjes in partjes. Zet ze aan in een steelpan en voeg peperkorrels en laurier toe. Blus af met de wijn en de port. Laat inkoken tot ¼ van de oorspronkelijke vloeistof. Voeg de kalfsjus toe en breng aan de kook. Zeef de saus en kook in tot de juiste smaak. Monteer met koude klontjes roomboter tot de juiste dikte en houd de saus warm.

Presentatie

Snijd de aardappeltaart in 10 mooie porties en maak warm in de oven. Zet het vlees nog even terug in de oven. Maak de groenten in een wok, warm met wat water en boter, zodat er een mooie glans ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Bak, in een koekenpan, de ontbijtspek uit en meng deze met de groenten. Plaats de aardappeltaart op het bord. Schik de groenten ernaast. Snijd de kogels in 20 plakken en plaats er 2 van op de groenten. Giet de saus over het vlees. Garneer met een takje kervel.





Ossenhaaspuntjes

met stroganoffsaus, gegratineerde bloemkool, Vlaamse frites en mayonaise

10 personen

Ossenhaaspuntjes

1500 g ossenhaas (zonder vliezen of pezen, in stukjes van 4 x 4 cm)
bakboter
peper en zout

Stroganoffsaus

3 middelgrote uien
300 g champignons
3 rode paprika's
4 teentjes knoflook
4 dl slagroom
1 flinke scheut wodka
3 tl zoete paprikapoeder
2 el peterselie (gehakt)
1 paar druppels Tabasco
2½ dl kalfsjus
peper en zout

Gegratineerde bloemkool

2 bloemkolen
5 tomaten
250 g dikke plakken ham
150 g oude kaas (geraspt)
150 g crème fraîche
nootmuskaat (geraspt)
peper en zout

Vlaamse frites

2½ kg vaste aardappelen
(Frieslanders)
3 l frituurolie

Mayonaise

100 g eidooier
1 l zonnebloemolie
1 afgestreken el Zaanse mosterd
1 dl azijn
klein scheutje Worcestersaus
scheutje water
peper en zout

Stroganoffsaus

Pel de ui en de knoflookteentjes en snipper ze. Maak de champignons schoon en snijd ze in partjes. Maak de paprika's schoon en snijd ze in kleine blokjes. Verhit de boter in een grote koekenpan en fruit hierin de uitjes en de knoflook glazig. Voeg de champignons, paprika en paprikapoeder toe en bak deze even mee. Blus af met de wodka. Giet dan de room en kalfsjus erbij. Breng aan de kook en doe de peterselie erbij. Laat de saus inkoken tot de juiste dikte. Breng op smaak met peper, zout en Tabasco.

Gegratineerde bloemkool

Verdeel de bloemkool in roosjes en kook ze in ±6 minuten in water, met flink wat zout, beetgaar. Spoel ze daarna direct koud. Dompel de tomaten in kokend water en daarna direct in koud water. Ontvel de tomaten. Snijd ze in 8 partjes en haal de zaadlijsten eruit. Snijd de ham in reepjes. Verwarm de oven voor op 200°C. Bestrijk een ovenschaal met wat olijfolie. Leg de bloemkool, tomatenpartjes en de reepjes ham erin. Roer de eieren met de crème fraîche, zout, nootmuskaat en peper los en voeg de kaas toe. Giet dit mengsel over de bloemkool heen. Zet weg.

Vlaamse frites

Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in lange staafjes van 1½ x 1½ centimeter. Spoel ze onder de kraan af en droog ze in een doek. Verhit de olie in een frituurpan tot 160°C. Bak de frites in niet al te grote porties tot ze licht beginnen te kleuren. Haal ze uit de frituur. Zet nu de temperatuur op 180°C. Zet de frites weg.

Mayonaise

Doe alle ingrediënten voor de mayonaise in een mengbeker en laat deze een kwartiertje rusten. Plaats een staafmixer op de bodem van de kom, zet de staafmixer aan en trek hem al draaiende langzaam omhoog. Maak eventueel nog wat op smaak met peper en zout.

Presentatie

Schuif de schaal met de bloemkoolgratin in een voorverwarmde oven van 200°C. Laat er in ongeveer een half uur een mooi bruin korstje op komen. Peper en zout de ossenhaaspuntjes en bak ze in een koekenpan op hoog vuur kort aan. Haal ze uit de pan en plaats ze op een ovenplaat. Bak de frites af tot ze goudbruin zijn. Maak de saus opnieuw warm. Plaats de plaat met de ossenhaaspuntjes nog even in een voorverwarmde oven zodat ze mooi rosé worden. Verdeel de bloemkool over de 10 borden en plaats wat van de ossenhaaspuntjes ernaast. Giet wat van de saus over het vlees. Maak de frites op smaak met zout en schik wat van de frites op het bord naast de bloemkool. Serveer de mayonaise apart.





Op de huid gebakken zeebaars

met chorizo, gekookte mosselen, couscous en peperonisaus

10 personen

Zeebaars

20 stukjes zeebaars van 75 g
1 stuk chorizo van 200 g
peper en zout

Mosselen

2 kg mosselen
3 teentjes knoflook
2½ dl witte wijn
1 dl sherry
1 rood pepertje
250 g gezouten roomboter

Couscous

1 kg couscous
2 courgettes
2 paprika's
2 rode uien
3 teentjes knoflook
1 bos peterselie
½ bos koriander
2 l kippenfond
1 scheutje olijfolie
peper en zout
1 afgestreken el gerookt
paprikapoeder
1 tl komijnpoeder

Peperonisaus

1 dl mosselvocht
4 grote champignons
4 sjalotjes
4 teentjes knoflook
1 scheut amandelolie
1 klein rood pepertje
2 laurierblaadjes
1 fl droge witte wijn
1 dl witte wijnazijn
200 g paprikapulp (gemalen)
400 g roomboter
½ l slagroom

Garnering

takjes koriander

Zeebaars

Zorg dat de stukjes zeebaars goed ontgraat en ontschubt zijn. Snijd de chorizo in plakjes van ±3 mm en daarna in reepjes van ±1½ cm. Maak in de huid van de visfilets 3 of 4 inkepingen en stop hier de reepjes chorizo in. Zet koud weg.

Mosselen

Borstel de mosselen goed schoon en haal de open en beschadigde exemplaren eruit. Doe in een ruime pan wat olijfolie en fruit, zonder te kleuren, de fijn gesneden knoflook en in reepjes gesneden rode peper aan. Blas af met witte wijn en de sherry. Breng de vloeistof weer aan de kook en laat 2 minuten inkoken. Doe de mosselen erin en sluit het deksel. Breng aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Schud de pan even op en laat ze nog even doorkoken tot ze open zijn. Haal snel van het vuur en giet ze in een vergiet en vang het vocht op. Pel ¾ van de mosselen en houd de rest in de schelp.

Couscous

Snijd de courgette, paprika en rode ui in kleine blokjes. Snijd de knoflook zeer fijn. Hak de peterselie en snijd de koriander zeer fijn. Maak de kippenbouillon heet. Fruit de groenten met de ui en de knoflook aan met een scheutje olijfolie. Doe paprikapoeder erbij. Schep goed om en laat het nog even rustig doorgaren. Doe de couscous erbij en schep alles goed door elkaar. Giet 1 l van de bouillon op de couscous en breng al roerend aan de kook. Zet het vuur uit en plaats een deksel op de pan. Als al het vocht is opgenomen en de couscous nog niet klaar is, dan kun je nog wat vocht (bouillon) toevoegen. Doe de groene kruiden erbij en breng op smaak met peper, zout en komijnpoeder.

Peperonisaus

Snijd het pepertje overlangs open en verwijder de zaadjes. Snijd de champignons, sjalotten, knoflook en het pepertje in dunne plakjes. Fruit deze in een steelpan met een scheutje amandelolie aan zonder te kleuren. Voeg de laurier toe. Blas het geheel af met witte wijn en de azijn. Breng alles aan de kook en kook in tot ¼ van de oorspronkelijke vloeistof. Giet de room en het mosselvocht erop en breng opnieuw aan de kook. Zodra het kookt de vloeistof zeven boven een andere steelpan. Voeg de paprikapulp toe en laat inkoken tot de gewenste smaak. Monteer af met koude klontjes roomboter.

Presentatie

Peper en zout de zeebaars en bak deze met wat olijfolie op de huidkant goudbruin. Houd het vuur half hoog. Wel de mosselen in wat gezouten roomboter (NB: niet te lang en niet te heet). Maak de peperonisaus warm. Warm de couscous al roerend opnieuw op. Doe de couscous in een ronde steker in het midden van het bord. Plaats hierop de gebakken zeebaars en 2 of 3 mosselen in de schaal. Zet daarop de gepelde mosselen. Dresseer met de peperonisaus. Garneer met een takje koriander.







Op lage temperatuur gegaarde Ibericolende

gevuld met Tynjetaler op gekonfijte Opperdoezer ronde met gebakken peer en spekroom.

10 personen

Lende

2 stukken Ibericolende van ± 750 g
250 g Tynjetaler (repen, 2 x 2 cm)
bakboter
peper en zout

Gekonfijte aardappelen

2 kg Opperdoezer ronde
1½ l ganzenvet
fijn zeezout

Gebakken peren

5 onrijpe Doyenne de Commis
2 el kristalsuiker
1 scheut notenolie
50 g roomboter
100 g amandelschaafsel
½ citroen (sap)
scheutje perenlikeur

Spekroom

1 l slagroom
3 sjalot
2½ dl witte wijn
stukje gerookt spek van 250 g
10 takjes tijm
peper (uit de molen)
2 teentjes knoflook
200 g roomboter

Garnering

1 grote aardappel (dunne plakjes)

Lende

Steek de lende in het midden van de moot in met een aanzetstaal zodat er een mooi rond gat ontstaat. Vul het gat met de repen Tynjetaler. Sluit de gaten af met een champignon zodat de kaas er tijdens het gaarproces niet uit kan lopen. Peper en zout de lende en bak deze rondom bruin. Plaats de lende in een voorverwarmde oven van 120°C. Stop de kerntemperatuurmeter in de kern van de lende. Stel de temperatuur in op 38°C. Laat de lende rustig garen.

Gekonfijte aardappel

Was en ontpit de Opperdoezer ronde en snijd ze in plakken van 1 cm. Doe ze in het ganzenvet. Houd het vet tegen de kook aan en laat de aardappelen rustig gaar worden.

Gebakken peren

Schil de peren. Snijd ze in 8 partjes en verwijder het klokhuis. Verhit de roomboter in een Tefal pan. Doe de notenolie erbij en bak de peren rondom bruin op middelhoog vuur. Strooi de suiker eroverheen en laat licht karamelliseren. Blus af met de perenlikeur. Laat de likeur wat inkoken en haal de peren uit de pan. Zet de pan weer op het vuur, strooi het amandelschaafsel erin en bak het schaafsel tot het goudbruin ziet. Strooi het schaafsel over de peren en houd het geheel warm.

Spekroom

Snipper de sjalot. Snijd de knoflook in plakjes. Snijd de spek in dobbelsteentjes. Zet het spek aan in een steelpan. Doe de uitjes en de knoflook erbij en fruit deze even mee. Blus af met witte wijn en laat de wijn weggakken. Giet de room erop, doe tijm erbij en laat dit een uur trekken. Giet de room door een zeef boven een steelpan. Monteer af met roomboter en breng op smaak met peper en zout.

Garnering

Snijd de aardappelen op de snijmachine in flinterdunne plakjes. Spoel de plakjes goed af en dep ze droog. Frituur de plakjes op 140°C. Laat de plakjes uitlekken op keukenpapier en strooi er wat zout over.

Presentatie

Haal de gekonfijte aardappelen uit het ganzenvet. Laat ze goed uitlekken en bestrooi ze met wat zeezout. Schik de aardappelen op het bord en leg de peren ernaast. Haal de lende uit de oven. Snijd deze in 10 plakken. Leg een plak op de aardappelen. Dresseer met de saus en garneer met aardappelchips.





Gestoofde procureur van Livarvarken

met Livarvarkenshaas, coppa, gevulde aardappelen, roergebakken witlof en roze pepersaus

10 personen

Procureur

2 kg Livarprocureur
bouquet van in stukken gesneden
wortel, ui, prei, knolselderij,
¼ bos tijm
3 laurierblaadjes
½ bol knoflook
1 takje rozemarijn
200 g bloem
bakboter
2 l kalfsbouillon
½ fl witte wijn

Livarhaas

5 Livarvarkenshaas
olie om in te vetten
peper en zout

Gedroogde coppa

10 dunne plakjes coppa

Gevulde aardappeltjes

20 niet al te grote aardappelen
(Eigenheimers)
500 g zoute roomboter (gesmolten)
200 g gerookt ontbijtspek (plakjes)
8 teentjes knoflook (dunne plakjes)
zeezout en peper (uit de molen)
½ bosje tijm

Roze pepersaus

1 fl droge witte wijn
1 l slagroom
5 sjalotjes (plakjes)
4 teentjes knoflook (plakjes)
6 flinke champignons (plakjes)
1 el roze peperkorrels (gekneusd)
300 g gezouten roomboter (koude
klontjes)
3 limoenbladeren (gedroogd)

Witlof

10 struikjes witlof (blaadjes)
bakboter
1 el suiker
1 scheutje witte wijnazijn
peper en zout

Procureur

Snijd de procureur in 10 gelijke plakken. Wrijf ze in met peper, zout en bloem. Bak ze aan weerskanten goudbruin in een Tefal pan. Zet in een stoofpan de wortel, ui, knoflook, prei en selderij (bouquet) aan tot het begint te kleuren. Blus af met de witte wijn. Voeg de kruiden toe en laat de wijn gedeeltelijk inkoken. Voeg het kalfsfond en de procureur toe. Breng het geheel aan de kook. Zet het vuur weer laag en laat het vlees in ±2 uur rustig gaar koken (niet te veel in roeren).

Livarhaas

Verwarm de grill goed voor. Snijd het vlees in gelijke plakken van ±2½ cm. Vet de plakjes in met een klein beetje olie en peper en zout ze. Gril aan weerskanten een mooie ruit op de plakjes. Plaats het vlees op een ingevette ovenplaat. Zet weg.

Gedroogde coppa

Droog de plakjes coppa in een voorverwarmde oven van 80°C tot ze mooi knapperig zijn.

Gevulde aardappelen

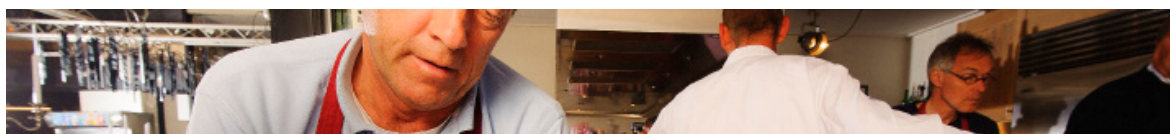
Schil en was de aardappelen. Snijd ze in dunne plakjes maar snijd de plakjes niet helemaal door tot op de bodem. Steek tussen de plakjes om en om een plakje spek en een plakje knoflook. Zet de aardappelen in een ovenbak waar ze net inpassen. Bestrooi met peper, zeezout en takjes tijm en giet de gesmolten boter eroverheen. Plaats de bak in een voorverwarmde oven van 160°C en laat ze in ±1 uur gaar worden.

Roze pepersaus

Fruit de sjalotten, knoflook en champignons aan in een steelpan zonder te kleuren. Blus af met witte wijn. Voeg limoenblaadjes en de gekneusde roze peper toe. Kook de wijn in tot het bijna weg is. Voeg de slagroom toe en breng het aan de kook. Zeef de vloeistof zodra het kookt over in een andere steelpan. Breng de gezeefde vloeistof opnieuw aan de kook. Reduceer de vloeistof tot ¾ en tot de gewenste smaak is bereikt. Monteer af met klontjes koude roomboter m.b.v. een staafmixer. Zet de pan weg.

Presentatie

Maak de saus opnieuw warm. Schuif de plaat met de gegrilde varkenshaas voor 7 à 8 minuten opnieuw in een voorverwarmde oven van 180°C totdat ze mooi rosé zijn. Roerbak de witlofblaadjes goudbruin in een wok. Bestrooi de rand van de pan met suiker en laat deze karamelliseren. Blus, zodra de suiker lichtbruin geworden is, af met een scheutje witte wijnazijn. Even goed doorschudden en op smaak maken met peper en zout. Schik wat van de witlofblaadjes op het bord. Plaats daarop een plak procureur en verdeel daarop de plakjes varkenshaas. Leg daarnaast 2 van de gegaarde aardappelen. Dresseer met de saus en garneer met de gedroogde coppa.



Antony Scheltus

wijn vond ik azijn

Jarenlang heb ik in de horeca gewerkt, o.a. als uitbater van een cafébedrijf in Alkmaar. Na een flink aantal jaren als commercieel buitendienstman, zowel zelfstandig als in loondienst, in de financiële branche te hebben gewerkt vond ik het tijd om met de kennis die ik bedrijfsmatig en commercieel heb opgebouwd anderen in het zadel te helpen. Momenteel ben ik ondernemend verhuurder van het Para Medisch Bedrijven Centrum 'Welzijn en Zorg de Hout' in Alkmaar.

Een aantal van mijn persoonlijke vrienden hadden al een aantal malen samen gekookt. Vanuit hun enthousiasme is mij gevraagd om ook eens mee te gaan. Aldus geschiedde en de deze ene keer werd een tweede keer en ik ben gebleven.

Het leuke is na al die avonden dat een terrine van vis, crème brûlée, vanille-ijs maar ook vele van de voor-, tussen-, hoofd- en nagerechten die in dit boek staan voor mij geen geheimen meer hebben! Veel ervan zijn door mij, samen met de kook crew, bereid, vol passie en met aandacht voor de ingrediënten en de finale presentatie op het bord. Daarna hebben we, ook in samenwerking, de gerechten met veel genoegen verorberd. Kan het nog mooier?

Wat ik als echte bierdrinker (wijn vond ik altijd maar azijn!) ook geleerd heb is te genieten van wijnen. Wijn bleek wel degelijk te drinken. Het bleek zelfs bij de gerechten en het menu een zeer mooie aanvulling te zijn voor mijn smaakpapillen!

Na den disch is het te doen gebruikelijk om met elkaar de afgelopen maand door te nemen en onder het genot van een glaasje, en jawel ook af en toe een flesje, komen de meest prachtige en humoristische anekdotes ter tafel. Vaak is het al weer de volgende dag dat er op huis wordt aangegaan.

De gastsprekers die tijdens de kookavonden met gedrevenheid over hun vak in wijn, vlees, vis, wild, brood of kaas, vertellen zijn leerzaam en geven een mooie aanvulling. Dit alles maakt dat je samen met een groep mannen met verschillende karakters, levenservaringen, interesses en achtergronden ervoor

kan zorgen dat er via de kookkunst een gezamenlijke chemie ontstaat en nieuwe vriendschappen achter het fornuis ontstaan. Ik ben blij dat ik deel mag uitmaken van deze creatieve club en hoop dat we nog jarenlang van elkaar maar ook van onze culinaire creaties mogen genieten.





Gebraden wilde eendenborst

met gestoofde eendenpootjes, salie, griesmeel gnocchi en gekonfijte groene kool met kerrie

10 personen

Eendenborst

5 wilde eenden (borsten en poten)
bakboter
1½ l wildjus
peper en zout

Eendenjus met salie

1 l wildjus (van de karkassen)
½ fl rode port
½ fl rode wijn
1 scheutje frambozenazijn
5 sjalotjes (plakjes)
6 champignons (plakjes)
4 teentjes knoflook (dunne plakjes)
beetje boter om in te bakken
2 kruidnagels
3 laurierblaadjes
¼ el zwarte peperkorrels
3 takjes salie
300 g zoute roomboter (koud in klontjes)

Gekonfijte kerriekool

de lichtgroene bladeren van 2
groene kolen zonder nerf (dunne
reepjes)
3 el ganzenvet
3 teentjes knoflook (geperst)
6 sjalotjes (gesnipperd)
1 el madras kerrie
1 dl kippenbouillon
1 scheutje witte wijn
1 dl room
peper en zout

Gnocchi

1 kg gekookte puree aardappelen
150 g griesmeel
150 g Parmezaanse kaas
3 eieren
½ bosje gesneden bieslook
peper en zout

Eendenborst

Snijd de borsten en de pootjes van de karkassen af. Peper en zout de pootjes en bak ze in een koekenpan rondom goudbruin. Doe de pootjes in een steelpan met de wildstoofus en laat de pootjes op laag vuur in ±2 uur gaar stoven. Peper en zout de eendenfilets en bak ze aan beide zijde goudbruin (elke zijde 3 minuten). Leg de filets op een ovenplaat en zet weg.

Eendenjus met salie

Bak in een steelpan de sjalot, knoflook en champignons goudbruin. Blus af met de port de azijn en de rode wijn. Voeg de kruidnagel, salie, peper en laurier toe. Laat de wijn grotendeels inkoken. Giet de wildjus erop en breng aan de kook. Zet het vuur weer laag en giet het mengsel door een bolzeef in een andere pan. Zet de pan op het vuur en kook het geheel in totdat de juiste smaak is bereikt. Monteer af met koude klontjes roomboter. Houd de saus warm.

Gekonfijte kerriekool

Smelt het ganzenvet in een wok. Voeg sjalot, knoflook en kerrie toe. Fruit het geheel op laag vuur 5 minuten aan zonder te kleuren. Doe de koolreepjes in de pan en bak deze zonder te kleuren 5 minuten mee. Blus het geheel af met de witte wijn en de kippenbouillon. Laat het vocht rustig inkoken. Voeg de room toe en laat deze ook grotendeels inkoken. Breng op smaak met peper en zout.

Gnocchi

Pureer de gekookte aardappelen. Meng griesmeel, geraspte Parmezaanse kaas, ei, gesneden bieslook, zout en peper met de aardappelpuree. Rol het mengsel op in 4 lagen plasticfolie. Stoom de rollen in de stoomoven op 100°C in 20 minuten gaar. Koel de rollen snel af in ijswater of vriezer. Haal de rollen uit de folie en snijd er plakken van ±2 cm dik van. Zet weg.

Presentatie

Bak de plakken gnocchi in een Tefal pan op laag vuur goudbruin. Zet de plaat met de eendenborsten ±6 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. Wacht tot ze mooi rosé zijn. Maak de kool opnieuw warm. Plaats 3 van de gnocchi plakken in een rij op een voorverwarmd plat bord. Dresseer de kerriekool ernaast. Haal de eendenborsten uit de oven. Trancheer de eendenborsten en verdeel ze over de gnocchiplakken. Haal de eendenpootjes uit de stoofus en verdeel ze over de borden. Dresseer met de saus en garneer met een takje salie.





Gebraden Noord-Amerikaans sukadestuk

rodekool, sterappeltjes, gevulde aardappel, cocotte van bospaddestoelen, truffel, ganzenlever en jus met cepes

10 personen

Sukade

1 (Noord-Amerikaans) sukadestuk
van ±2 kg
bakboter
peper en zout

Rodekool met sterappeltjes

2 kg rodekool (gesneden)
1 kg moesappelen (Cox of
Goudreinetten)
3 dl frambozenazijn
4 laurierblaadjes
½ afgestreken el kaneelpoeder
4 kruidnagels
1 dl water
1 el suiker
peper en zout

Gevulde aardappelen

10 grote kruimige aardappelen
100 g roomboter
250 g crème fraîche
200 g jong belegen kaas
1 bosje bieslook (heel fijn)
3 eieren (losgeklopt)
peper en zout

Cocotte

1 ganzenlever ontdaan van vliesjes
en peesjes in kleine stukjes
1 pot truffeltapenade (top kwaliteit)
1 knolselderij (geschild, gewassen
en in kleine blokjes)
5 sjalotjes (ringetjes)
3 teentjes knoflook (dunne plakjes)
750 g gemixte paddestoelen
1 dl slagroom
scheutje Madeira
10 plakjes bladerdeeg
100 g eigeel

Kalfsjus met cepes

1 fl rode wijn
1 l kalfsjus
6 champignons (plakjes)
5 sjalotjes (plakjes)
3 teentjes knoflook (plakjes)
1 tl zwarte peperkorrels
3 laurierblaadjes
200 g gedroogde cepes
350 g zoute roomboter

Sukade

Vlies de boven en onderkant van de sukadestukken af. Peper en zout het vlees en bak het in een koekenpan goudbruin. Leg het vlees op een ovenplaat. Schuif deze in een voorverwarmde oven van 180°C. Laat het vlees een kerntemperatuur bereiken van 55°C. Haal het vlees uit de oven en plaats het in een andere voorverwarmde oven van 60°C.

Rodekool met sterappeltjes

Zet de azijn op in een steelpannetje en laat deze inkoken tot het licht stroperig wordt. Schil de appels en verwijder het klokhuis. Zet de stukken appel op in een pan met een klein beetje water de suiker en het kaneelpoeder. Kook de appels op laag vuur tot moes. Doe de rodekool in een kookpan waar een deksel op past. Giet een klein beetje water in de pan en zet op laag vuur. Voeg kaneel, laurier, peper en zout toe. Kook de rodekool in ±30 minuten gaar, totdat al het vocht verdampt is. Voeg de ingekookte azijn en de appelmoes toe. Breng op smaak met peper en zout.

Gevulde aardappelen

Borstel de aardappelen schoon. Kook ze in ruim water gaar. Giet ze af en laat ze afkoelen. Snijd ze doormidden en schep het kruim grotendeels uit de schil houd de schil heel. Stamp het kruim met de boter, crème fraîche, kaas en bieslook met een pureestamper tot een grove puree. Roer het ei erdoor en schep deze terug in de aardappelschillen. Zet op een ovenplaat.

Cocotte

Bak knolselderij, sjalot, knoflook en paddestoelen in een koekenpan goudbruin. Blus af met een scheutje Madeira en slagroom. Laat de Madeira en slagroom een beetje inkoken. Voeg de truffeltapenade toe en roer alles goed door elkaar. Haal de pan van het vuur en voeg de ganzenlever toe. Roer alles nogmaals goed door en breng op smaak met peper en zout. Vul 10 cocottes met de vulling. Steek 10 rondjes bladerdeeg uit met een diameter die iets groter is dan die van de cocottes. Smeer een beetje eidooier aan de bovenranden van de cocottes. Vouw de plakjes bladerdeeg er overheen en druk ze vast. Besmeer de 10 plakjes bladerdeeg aan de bovenzijde met eigeel, zet ze in een voorverwarmde oven van 180°C en bak ze af.

Kalfsjus met cepes

Bak in een steelpan de sjalotjes, champignons en knoflook goudbruin. Blus af met de wijn en voeg de cepes, laurier en peperkorrels toe. Laat de port inkoken tot ¼ van de oorspronkelijke hoeveelheid. Voeg de kalfsjus toe en breng het aan de kook. Kook de vloeistof in tot de juiste smaak. Zeef de saus en monteer af met roomboter.

Presentatie

Plaats de aardappelen in een voorverwarmde oven van 180°C en laat ze goudbruin worden. Zet de cocottes erbij. Maak de rodekool warm. Maak de saus warm. Haal het vlees uit de oven en snijd het in plakken. Leg de rodekool midden op het bord m.b.v. een steker en de aardappel ernaast. Plaats het vlees bovenop de rodekool en de cocotte ernaast. Dresseer met de saus en garneer met een takje groen.



Reebiefstuk

met rode biet, paddestoelen met gefrituurde aardappelcarrés, portsjalot en wildjus

10 personen

Reebiefstuk

±1600 g reebout (ontvriesde delen)

bakboter

peper en zout

Paddestoelen

750 g schoongemaakt

paddestoelenmix (niet wassen)

3 sjalotjes (gesnipperd)

2 teentjes knoflook

1 scheutje Madeira

bakboter

1 scheutje paddestoelenolie

peper en zout

Rode biet

1 kg gare biet

1 scheutje bakboter

1 scheutje olijfolie

1 scheutje frambozenazijn

1 afgestreken el suiker

peper (molen)

zout

Portsjalot

20 schone sjalotjes

100 g suiker

2 kruidnagels

2 laurierblaadjes

10 peperkorrels

1 fl rode port

Aardappelcarrés

2 kg frietaardappelen (geschild)

frituurvet

Wildjus

zie wildjus

Reebiefstuk

Peper en zout de reebiefstuk en bak hem met wat bakboter (phase) rondom bruin in een koekenpan. Plaats het vlees op een bakplaat en schuif deze in een voorverwarmde oven van 180°C tot er bij alle delen een kerntemperatuur van 37°C bereikt is. Haal het vlees uit de oven en laat rusten.

Paddestoelen

Snijd de paddestoelen in gelijke delen. Zet alle ingrediënten klaar. De paddestoelen worden à la minute bereid.

Rode biet

Snijd de bietjes in dobbelsteentjes. Zet alle ingrediënten voor de biet klaar, deze wordt à la minute bereid (gebakken).

Portsjalot

Doe alle ingrediënten in een pan. Dek de bovenkant af met keukenpapier. Kook, op laag vuur, de sjalotjes gaar en kook het vocht weg.

Aardappelcarrés

Snijd de aardappelen in dobbelsteentjes. Frituur ze voor in een frituur van 145°C, zonder te kleuren. Zet weg.

Wildjus

Zie wildjus.

Presentatie

Bak, in een Tefal pan, de paddestoelen, de knoflook en de sjalotjes goudbruin. Blus af met een scheutje Madeira. Breng op smaak met peper en zout en een scheutje paddestoelenolie. Schuif de plaat met vlees opnieuw ±10 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. Maak de jus opnieuw warm. Maak de sjalotjes opnieuw warm.

Bak de biet in een Tefal pan tot deze licht verkleurd en strooi een beetje suiker over de biet. Laat licht karamelliseren en blus af met de frambozenazijn. Breng op smaak met peper en zout. Frituur de aardappelcarrés in een frituur van 190°C goudbruin en bestrooi licht met zout. Haal het vlees uit de oven en snijd het in plakken. Verdeel alle componenten op het bord. Leg 2 à 3 plakken op de biet en dresseer met saus.





Gegrilde ossenhaasmedaillons

met zwezerik, bearnaisesaus, bloemkooltaartje met Parmezaan en gebakken krieltjes

10 personen

Ossenhaas

2 middenstukken ossenhaas
van 800 g per stuk
scheut olijfolie
peper en zout

Zwezerik

500 g zwezerik
bloem
bakboter

Bouquet

bouquet van wups
1 bol knoflook
1 el peperkorrels
3 laurierblaadjes
½ bosje tijm
2 takjes rozemarijn
3 l water

Gebakken krieltjes

1½ kg krielaardappeltjes (geschild)
1 bosje peterselie (gehakt)
bakboter
scheut olijfolie

Bearnaisesaus

3 dl droge witte wijn
2 dl dragonazijn
sap van 1 citroen
6 eidooiers
scheutje olijfolie
500 g roomboter (gesmolten)
3 grote champignons
4 sjalotjes (grof gesnipperd)
3 teentjes knoflook (plakjes)
½ bosje dragon (gehakt)
de stelen van de dragon
2 el kervel (gehakt)
1 tl zwarte peperkorrels
peper en zout

Bloemkooltaartje

2 kleine bloemkolen
½ l slagroom
1 bosje peterselie (gehakt)
10 teentjes knoflook
300 g Parmezaan (snippers)
peper en zout

Garnering

takje groen (munt of basilicum)

Ossenhaas

Verwarm een grillplaat op het gas tot hij gloeiend heet is. Snijd de ossenhaas in 20 gelijke plakken, peper en zout ze en smeer ze licht in met olijfolie. Gril een mooie ruit aan beide kanten van de medaillons. Leg ze op een ingevette ovenplaat.

Zwezerik en bouquet

Spoel de zwezeriken goed schoon in koud stromend water. Snijd en was het bouquet en zet het op in een kookpan met 3 liter water. Voeg behalve de zwezerik de rest van de ingrediënten toe. Laat de bouillon 1 uur trekken. Leg de zwezerik erin en breng opnieuw aan de kook. Laat de bouillon met de zwezerik 5 minuten doorkoken. Haal de zwezerik eruit en laat ze afkoelen. Verwijder de vliezen en de pezen van de zwezerik en snijd ze in 10 gelijke plakken. Peper en zout de plakken en haal ze door de bloem. Zet weg.

Gebakken krieltjes

Blancheer de krieltjes beetgaar in ruim water met zout. Laat ze uitlekken. Zet de krieltjes op in een koekenpan met wat bakboter en olijfolie. Laat ze rustig bakken. Bestrooi met de gehakte peterselie en zout.

Bearnaisesaus

Zet de sjalot, knoflook en champignons aan, in een steelpan, met een beetje olijfolie zonder te kleuren. Blus af met witte wijn en azijn. Voeg de stelen van dragon en de peperkorrels toe. Breng de vloeistof aan de kook en laat indampen tot er nog maar een klein laagje vocht over is. Giet dit door een zeef en vang het op in een bekken. Doe de eidooiers bij het vocht en klop het mengsel au bain-marie op tot een romige saus. Meng de gesmolten boter er straalsgewijs door, zoals bij een mayonaise. Breng op smaak met het citroensap, zout en peper en meng dan de gehakte kruiden erdoor. Zet de saus op een warme plaats weg.

Bloemkooltaartje

Snijd de bloemkolen in gelijke roosjes. Blancheer ze in ruim kokend water met veel zout beetgaar en spoel ze koud. Snijd de knoflookteentjes in plakjes en zet ze samen met de room op in een steelpannetje. Kook, al roerend, de knoflook gaar in de room. Kook in tot de helft van de oorspronkelijke vloeistof. Voeg de Parmezaansnippers toe en laat deze smelten in de hete room. Roer de vloeistof glad met een staafmixer. Stort de massa op een plaat en laat deze snel afkoelen in de koelkast. Vet 10 metalen ovenringen in met wat olie. Snijd de bloemroosjes in blokjes, vermeng de bloemkool met de gehakte peterselie. Vul de metalen ringen voor de helft met dit mengsel en druk ze stevig aan. Steek 10 plakken van het stijf geworden Parmezaan mengsel uit. Leg in elke steker een plak. Plaats de stekers op een ingevette ovenplaat.

Presentatie

Schuif de plaat met bloemkooltaartjes in een voorverwarmde oven van 180°C. Bak de zwezerik goudbruin en knapperig in een Tefal pan. Schuif de plaat met ossenhaasmedaillons in de oven en laat deze indien nodig nog wat doorgaren. Haal alles uit de oven. Plaats 2 medaillons op het bord, het bloemkooltaartje ernaast en verwijder de ring. Schik wat gebakken kriel op het bord. Roer de bearnaisesaus goed door met een gard en dresseer de saus.



Gepocheerde kalfshaas en gestoofde kalfswang

met groene asperges, schorseneerbeignets en kalfsjus met Amsterdamse ui

10 personen

Kalfshaas

1500 g kalfshaas (gevliesd)
3 l kalfsfond (hoog op smaak)
peper en zout
bakboter

Kalfswang

1200 g kalfswang

Bouquet

1 prei
1 grote winterwortel
2 flinke uien
½ selderijknol (geschild)
5 teentjes knoflook (dunne plakjes)
3 laurierblaadjes
½ bosje tijm
2 takjes rozemarijn
½ l rode wijn
1 l kalfsfond
bakboter

Groene asperges

2 bosjes groene asperges
2 l water
zout
3 stukjes foelie

Schorseneerbeignets

1 kg schorseneren
3 l water
zout
5 gesplitste eieren
300 g bloem
iets zout
5 el zonnebloemolie
4 à 5 dl Spa rood
(of ander water met koolzuur)
olie om te frituren

Kalfsjus met Amsterdamse ui

1 l met boter afgemonteerde kalfsjus
5 Amsterdamse uien (flinter dun
gesneden)

Gepocheerde kalfshaas

Haal het vlees 2 uur van tevoren uit de koelkast. Breng een half uur van tevoren de bouillon aan de kook. Draai het vuur uit en laat de kalfshaas in de bouillon zakken (het vlees moet geheel onderstaan). Controleer na 20 minuten of de kern van het vlees een temperatuur van ongeveer 54°C heeft.

Kalfswang

Snijd en was het bouquet. Dep de kalfswangen droog en peper en zout ze. Bak ze rondom bruin in een koekenpan, haal ze uit de pan en leg ze in een diepe ovenbak. Bak in dezelfde koekenpan het bouquet groenten goudbruin en blus af met de rode wijn. Doe het bouquet bij de kalfswang en giet de nog warme bouillon erop. Voeg de kruiden en het laurierblad toe. Zet de bak in een voorverwarmde oven van 170°C en laat de kalfswang in ±2½ uur gaar worden. Schep het geheel af en toe om.

Groene asperges

Schil de asperges met een dunschiller tot 3 cm onder de kop, snijd 2½ cm van de onderkant af. Breng het water met de foelie en het zout aan de kook. Kook hierin de asperges in 2 minuten beetgaar. Doe ze direct in ijswater en laat ze afkoelen. Zet weg.

Schorseneerbeignets

Tik de eiwitten van de gesplitste eieren stijf en zet deze apart. Roer in een bekken de rest van de ingrediënten voor het beslag (eidooiers, bloem, zout, olie en mineraalwater) glad met een garde en spatel als laatste voorzichtig het opgeklopte eiwit door het beslag. Zet het beslag weg. Boen de schorseneren goed schoon onder de koude kraan. Schil ze met een dunschiller en snijd ze in stukken van 4 cm. Was ze nog even goed na. Blancheer de schorseneren beetgaar en spoel ze koud. Haal ze daarna uit het water en dep ze droog. Zet ze weg.

Presentatie

Verdeel de gestoofde kalfswang in 10 porties met behulp van een steker op de borden. Verwarm de asperges opnieuw in een pan met wat water en wat boter. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de asperges over de 10 borden. Haal de schorseneren door het beslag en frituur deze in gedeeltes in frituurolie van 180°C goudbruin en gaar. Zout ze nog wat na en verdeel ze over de borden. Snijd 20 mooie medaillons van de kalfshaas en leg op ieder bord 2 medaillons. Maak de kalfsjus opnieuw warm en voeg de Amsterdamse uitjes erbij. Dresseer het bord met de saus en garneer met een takje groen.



Martin Baltus

onderwijskundig

Als voormalig docent in het restaureren van oude bouwmaterialen, is het interessant te ervaren hoe ik zelf als student de kooklessen van Ton Hartman ervaar. De passie en enthousiasme van de meesterkok om kneepjes en verfijning van kookkunst aan een gezelschap heren bij te brengen vond ik meer als interessant.

Het is bewonderingswaardig hoe het genietschap met volle aandacht en enthousiasme aan de lessen deelneemt. Het uiteindelijk resultaat mag er wezen, een compleet vier gangen menu en bijzonder goed van smaak.

Dit is doceren op hoog niveau, iets wat ik in mijn omgeving soms wel eens gemist heb.

Onze meester Ton heeft niet alleen het vakmanschap maar heeft daarnaast ook nog de gave om met veel geduld en onderwijskundig correct, met hart en ziel de kunst van het koken over te brengen aan ons kookgenieters.

En wij kookgenieters luisteren en werken aandachtig eneten uit zijn hand....





Lamsproeverij

met een stampot van raapstelen en lamsjus met rozemarijn

10 personen

Lambout

1 achterspan en 1 zadel van een
bestorven zuiglam
geklaarde boter
knoflook
Zaanse mosterd
rozemarijn
peper en zout

Stampot

2 kg kruimige aardappelen (Bildstar)
250 g baconreepjes
½ l volle melk
flinke scheut olijfolie
250 g roomboter
peper en zout
4 bosjes raapstelen (zonder
worteltjes)
nootmuskat

Lamsjus met rozemarijn

zie lamsjus
300 g roomboter
1 takje rozemarijn

Lambout

Ontdoe 1 van de lamsbouts van het buitenste vlies en snijd alle vleesdelen van de botten. Vlies alle vleesdelen afzonderlijk. Prik de delen in met een puntmesje en stop in elk gaatje een beetje knoflookpulp. Smeer de delen in met mosterd en peper en zout. Ontdoe de andere bout van het buitenste vlies maar houd de delen aan elkaar. Haal het bot uit het vlees en spreid het stuk vlees uit op de werkbank. Smeer het vlees aan de binnenkant in met peper, zout, mosterd, tijm en rozemarijn. Rol het vlees op tot een stevige gelijkmatige rol en bind op met slagerstouw. Haal de filets van het zadel en ontvlies ze. Smeer ze in met peper en zout. Haal de racks van het zadel en snijd het vette vlees tussen de ribbetjes vandaan. Snijd zoveel mogelijk vlies weg en smeer ze in met peper en zout. Bak, in een koekenpan, alle delen rondom bruin in geklaarde boter en een scheut olijfolie. Doe dit ook met de opgebonden bout. Gaar alle vleesdelen na in een voorverwarmde oven van 140°C totdat alle delen een kerntemperatuur bereikt hebben van ± 38 à 40°C. Laat het vlees rusten op een warme plaats. NB: Het vlees moet bij het doorgeven een kerntemperatuur bereikt hebben van $\pm 55^\circ\text{C}$.

Stampot

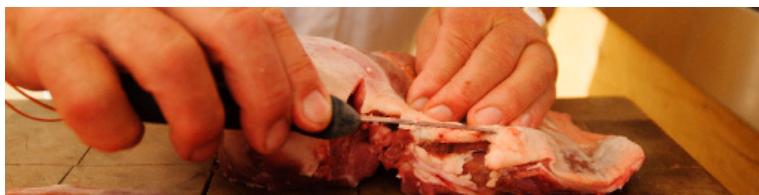
Schil en was de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook de aardappelen in water dat goed op smaak gemaakt is met zout (de aardappelen moeten net onder staan). Zet de baconreepjes op in een koekenpannetje en bak deze rustig uit. Zet een pannetje op met melk, boter, olijfolie en wat vers geraspte nootmuskat. Laat het pannetje ± 20 minuten op laag vuur staan. Giet de aardappelen af zodra ze gaar zijn en laat rustig uitstomen. Knijp de aardappelen door de pureeknijper en wrijf ze daarna door een bolzeef m.b.v. een pollepel. Giet het melkmengsel erop en roer door elkaar. Snijd de raapstelen heel grof. Meng de raapstelen en de uitgebakken bacon door de puree en breng op smaak met peper, zout en nog wat nootmuskat. Zet weg.

Lamsjus met rozemarijn

Maak in een steelpannetje 1 liter lamsjus heet en kook dit samen met een takje rozemarijn in tot de juiste smaak is bereikt. Monteer af met koude klontjes roomboter.

Presentatie

Maak het vlees opnieuw warm (in de oven) en snijd van alle delen mooie plakken. Maak de puree opnieuw warm en plaats m.b.v. een steker wat van de puree in het midden van het bord. Leg van alle delen van het vlees een plakje op het bord, half op de puree. Dresseer met de saus. Garneer eventueel met een mooie schijf aardappelchips en/of een takje groen.





Gestoofd wild konijn

met witte portsaus, pommes duchessee, truffel, in ganzenvet geëgaarde zuurkool en gebakken cantharellen

10 personen

Konijn

5 wilde konijnen van ±800 g
4 kruidnagels, 4 laurierblaadjes
6 jeneverbessen (geplet)
¼ bosje tijm
1 bol knoflook (geperst), bakboter
1 el zwarte peperkorrels
250 g rookspek in blokjes
1 fl witbier, 1 fl witte wijn
1 l kalfsfond, 1 l gevogeltesfond
4 grote uien (in partjes)

Bouquet

peper en zout, 1 winterwortel
1 flinke prei, 1 selderijknol

Witte portsaus met kruidnagel

1 fl witte port, 1 l kalfsjus
6 champignons (plakjes)
5 sjalotjes (plakjes)
3 teentjes knoflook (plakjes)
1 tl zwarte peperkorrels
3 laurierblaadjes, 4 kruidnagels
350 g zoute roomboter

Pommes duchessee met truffel

1500 g aardappelen (geschild)
180 g zoute roomboter
4 eieren (losgeklopt)
4 el zwarte truffelpulp
peper, zout en nootmuskaat

Zuurkool

1500 g wijnzuurkool
6 sjalotjes (ringetjes)
3 teentjes knoflook (geperst)
100 g ganzenvet
250 g zuurkoolspek (grote stukken)
4 jeneverbessen (geplet)
2 fris zure appels (blokjes)
3 laurierblaadjes, 3 dl appelsap

Cantharellen

500 g schoongemaakte cantharellen
2 teentjes knoflook (geperst)
4 sjalotjes (ringetjes)
scheutje Madeira

Appelcompôte

1500 g Elstar of Jonagold appels
200 g suiker, 1 flesje appelsap
1 vanillestokje (opengesneden)
2 kaneelstokjes, 2 dl water

Konijn

Snijd en was het bouquet. Snijd de voor- en achterboutjes van de konijnen. Leg de stukken konijn in een roestvrijstalen bak. Vermeng het konijn met het bouquet, tijm, laurier, jeneverbessen, knoflook, kruidnagel en peper. Houd de uien apart. Giet het bier en de witte wijn erop en meng alles goed door elkaar. Laat het vlees 24 uur marinieren (keer het vlees af en toe). Laat het vlees na 24 uur uitlekken. Vang het marinadevocht op. (dat heb je later weer nodig). Dep het vlees droog met keukenpapier. Verhit in een grote pan de boter en bak hierin het spek en de uien goudbruin. Haal het spek en de uien m.b.v. een schuimspaan uit de pan en leg ze op een bord. Peper en zout de konijnendelen en bak ze in de pan goudbruin. Blas af met de marinade de gevogeltesfond en de kalfsfond. Stoof de konijnen op laag vuur in ±1½ uur gaar.

Witte portsaus met kruidnagel

Bak in een steelpan de sjalot, champignons en knoflook goudbruin. Blas af met de port. Voeg kruidnagel, laurier en peperkorrels toe. Laat de port inkoken tot ¼ van de oorspronkelijke hoeveelheid. Voeg de kalfsjus toe en breng aan de kook. Kook de vloeistof in tot de saus de juiste smaak heeft. Zeef de saus en monteer af met roomboter.

Pommes duchessee met truffel

Kook de aardappelen gaar met zout en pureer ze. Klop de boter, eieren, zout, nootmuskaat, peper en de truffelpulp er doorheen. Maak er een luchtige puree van. Beboter een bakplaat en spuit er met een spuitzak mooie torentjes puree op. Zet de bakplaat even voor het doorgeven van het hoofdgerecht in een voorverwarmde oven van 200°C. De duchessee heeft ±25 minuten nodig om goudbruin te worden.

Zuurkool

De wijnzuurkool afspoelen en uit laten lekken. Zet het spek aan in het ganzenvet en bak het enigszins uit. Bak de knoflook en de sjalotjes even mee zonder te kleuren. Doe de zuurkool erbij en roer even om zodat de ingrediënten door elkaar komen. Blas af met appelsap. Voeg de laurier, peper en de appel toe. Plaats de deksel op de pan en laat de zuurkool op laag vuur in ±40 minuten zachtjes gaar smoren. Verwijder dan de jeneverbessen, peperkorrels en de laurierblaadjes.

Cantharellen

Zet alle ingrediënten voor de cantharellen klaar.

Appelcompôte

Schil de appels en snijd ze in blokjes van ±2 x 2 cm. Verhit in een steelpan appelsap, water en de suiker. Doe de appelblokjes, het open gesneden vanillestokje en de kaneelstokjes erbij. Plaats de deksel op de pan en stoof de appels in ±15 minuten gaar (niet in roeren).

Presentatie

Bak de cantharellen met knoflook en sjalotjes goudbruin. Blas af met de Madeira en maak op smaak. Doe de warme zuurkool op een zeef en laat uitlekken, plaats wat zuurkool in een steker op het bord. Plaats er een konijnentoutje op en verdeel de duchessee over de borden. Garneer met cantharellen en dresseer met saus. Serveer de appelcompôte apart.





Wijnen bij hoofdgerechten

Hebben we ons tijdens de aanloop via amuse met aperitief, voor- en tussengerechten in moeten houden om vooral aan het 'grand pièce', zoals de Fransen het zo mooi noemen, alle eer te gunnen, mogen alle remmen los! Veel sommeliers hebben moeite om de balans tussen het hoofdgerecht en de begeleidende wijn goed in de gaten te houden. Dit komt vooral omdat men alle registers wil open trekken als het gaat om de mooiste wijn bij het menu. Het is de kunst om vooral de mooiste combinatie op tafel te brengen en daarbij is voorzichtigheid geboden. Niet per se is de fraaiste wijn bij het hoofdgerecht een rode. Bij een prachtig gerecht met gevogelte als parelhoen met een volle, romige saus past een rijk smakende witte Bourgogne of andere krachtige witte wijn met een flinke dosis eikenhoutrijping het best. Natuurlijk spreekt het voor zich dat een te lichte wijn bij een stevig aromatisch hoofdgerecht de balans in een menu verstoort en alle creativiteit en energie die men in de keuken in het gerecht gestopt heeft teniet doet. Andersom moet de sommelier ook niet in de verleiding komen om een té krachtige wijn bij het gerecht te kiezen, balans en harmonie daar gaat het om. Dynamiek in de combinaties, daar heb ik het in de inleiding over gehad. Dynamiek, in De Dikke van Dale zegt: stuwkracht, vaart. Dat is wat ik bedoel met dynamische wijnen, die brengen vaart in het genieten van mooie combinaties van verfijnd aromatische gerechten en de oneindige veelheid aan geur en smaak combinaties die in mooie kwaliteitswijnen te vinden zijn. Een geweldig dynamische witte wijn bij een mooi hoofdgerecht met stevige vis, wild of gevogelte in romige, al dan niet Aziatisch getinte saus is.

Gerard Tamis



Vuurberg white, Helshoogte Vineyards,

Stellenbosch, Zuid-Afrika



De dynamiek die eigenaar Sebastiaan Klaassen in heel veel onderdelen van het leven ten toon spreidt zoals: een gezin met 4 kinderen, kite surfen, heel succesvol ondernemen, rally rijden enzovoorts, enzovoorts, vind je in deze complexe witte wijn terug. En nog veel meer dan dan 5 verschillende druivensoorten heeft hij gebruikt. Chenin Blanc, Sémillon, Roussanne, Marsanne en Viognier en allemaal hebben ze hun functie in de dynamiek. De Chenin geeft volheid en romigheid, de Sémillon frisheid en finesse, de Roussanne en Marsanne zijn typisch Zuid-Franse druivensoorten en geven een heel verfijnde hint van kruidigheid en de Vognier brengen aroma's van exotische bloemen.

Een heel complete, complexe witte wijn die juist gekozen het hoogtepunt van een mooi menu kan vormen.

Natuurlijk vervullen de grote, complexe rode wijnen vooral de hoofdrol als het gaat om het begeleiden van hoofdgerechten. Terecht omdat technisch gezien in de opbouw van het menu een hoogtepunt gezocht wordt waar de meest krachtige geuren en smaken bij elkaar komen. Vaak vormt een stevig vis-gevogelte of vleesgerecht deze apotheose. Naast kracht en complexiteit is ook altijd frisheid en verteerbaarheid nodig, dit geldt ook voor een goed uitgebalanceerd gerecht.

Een schoolvoorbeeld van een complexe, frisse, krachtige maar ook elegante wijn is voor mij de volgende:

Chambolle-Musigny 1er Cru 'Les Feusselottes'

Domaine Geantet-Pansiot, Bourgogne, Frankrijk



De rode wijnen uit het noordelijk deel van de Bourgogne, de Côte de Beaune, zijn doorgaans krachtiger en steviger dan die uit het zuidelijk deel, de Côte de Beaune. De wijnen uit Chambolle-Musigny zijn heel verfijnd en elegant daar waar bijvoorbeeld de wijnen uit Gevrey-Chambertin vaak stoerder zijn met minder finesse. Wanneer dan zo'n bijna vrouwelijke Côte de Beaune wijn van een geclassificeerde wijngaard afkomstig is en dan ook nog gemaakt wordt door een topproducent als Geantet-Pansiot, dan heb je de ideale rode Bourgogne. Een prachtige veelzijdige rode wijn die nooit verveelt, verfrist tijdens de maaltijd en waarvan je na iedere slok verlangt naar de volgende.....

Nagerechten



Vanillekwarktaart

met kersen en een glaasje crème de cassis granité

10 personen

Kwarktaart

9 blaadjesgelatine (18 g)
200 g bastognekoeken
(verkruimeld)
4 el kersenjam
1 citroen (sap en rasp)
450 g vanillekwark
200 g witte basterdsuiker
250 ml slagroom (stijfgeklopt)
500 g kersen
poedersuiker

Crème de cassis granité

100 g suiker
500 ml kersensap
1 citroen (sap)
1 fles kersenlikeur

Garnering

takjes munt

Kwarktaart

Vet een springvorm van 24 cm in. Laat de gelatine weken in ruim koud water. Meng het koekkruim met de jam. Druk dit mengsel uit op de bodem van de vorm tot een gelijkmatig geheel. Verwarm het citroensap zonder te koken. Knijp de gelatine uit en los deze op in het warme citroensap. Laat dit iets afkoelen tot het lobbijg wordt. Meng de kwark met de citroenrasp en de suiker. Roer het gelatinemengsel door de kwark en spatel de slagroom erdoor. Schep het kwarmengsel in de vormpjes op de koekbodem en strijk de bovenkant glad met de achterkant van een vochtige lepel. Zet de taartjes minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven. Verwijder de rand van de vorm. Garneer de bovenkant met kersen. Zet de taartjes bestrooid met poedersuiker op een schaal.

Crème de cassis granité

Giet de inhoud van een fles kersenlikeur in een pan en kook dit in tot ±300 ml, zodat de meeste alcohol weggekookt is. Karamelliseer 100 g suiker samen met de citroen. Garneer af met het kersensap en de likeur. Doe alles in een platte bak en zet het in de vriezer. (Houd een gedeelte van het sap apart om te garneren).

Presentatie

Schraap de granité uit de bak en doe dit in de glaasjes. Haal de kwarktaart uit de vormpjes en schik deze samen met het glaasje op het bord. Garneer met kersensap, hele kersen, takje munt en eventueel met een quenelle vanilleslagroom.





Vijgen-frangipanetaartje

met PX-siroop, slagroomijs en amandelschaafsel

10 personen

Taartbodem

500 g bloem (gezeefd)

250 suiker

250 boter

1 schepje bakpoeder

3 à 4 eieren

1 tl citroenrasp

PX-siroop

1 fl PX-sherry

3 sinaasappels

2 vanillestokjes

½ fl witte wijn

200 g suiker

Vijgen

25 vijgen (niet te rijp)

Frangipane taartvulling

500 g amandelspijs

25 gekonfijte vijgen

3 eieren

1 tl citroenrasp

75 g boter

Garnering

abrikozen jam

2½ l slagroomijs

1 l slagroom

200 g amandelschaafsel

takjesmunt

Taartbodem

Meng alle ingrediënten voor de bodem in een keukenmachine met de deeghaak of anders met de hand. Zorg ervoor dat je niet te lang kneed anders scheurt het deeg bij het bereiden. Bereid het deeg tot een bal. Dek af met plasticfolie en zet het 1 uur in de koelkast.

PX-siroop

Laat de suiker in een pan karamelliseren tot het lichtbruin wordt. Blus dit af met sherry en de witte wijn. Voeg het sap van 3 sinaasappels en de schil van 1 sinaasappel toe. Schraap de vanillestokjes uit en doe het merg met stokje en al in de siroop.

Vijgen

Snijdt de verse vijgen in 4 partjes en laat deze heel even meekoken in de siroop. Laat het geheel afkoelen.

Taart afbakken

Rol de deegbal uit tot een mooie ronde plak van 1½ cm dik. Vet een taartbodem in en bestuif met wat bloem. Bekleed de vorm met de plak deeg en prik met behulp van een vork gaatjes in de bodem. Bak de bodem af in een voorverwarmde oven van 175°C totdat de bodem lichtbruin is. Haal de taartvorm uit de oven en vul deze af met het frangipane beslag. Zet weer terug in de oven en bak het geheel af tot de taart goudbruin en gaar is. Haal de taart uit de oven en laat deze afkoelen. Los de taart. Zeef de vijgenpartjes en schik ze op de taart. Geleer af met abrikozenjam. Bruneer het amandelschaafsel in de oven tot het goudbruin is.

Frangipane taartvulling

Meng alle ingrediënten in een keukenmachine tot een glad beslag en zet koud weg.

Presentatie

Snijdt de taart in 10 puntjes. Plaats een puntje op het bord en strooi daarnaast wat amandelschaafsel. Plaats op het amandelschaafsel een bol met slagroomijs en daarnaast een quenelle slagroom. Garneer af met een takje munt en de siroop.





Cranberrytompouce

met boerenroomijs en amarenen-kersen

10 personen

Tompouce

500 g cranberry's
2 x 100 g suiker
1 l slagroom
16 g gelatine
100 g amandelschaafsel
10 plakjes bladerdeeg
1 ei (losgeslagen)
poedersuiker

Ijs

1 bak boerenroomijs

Amarenen-kersen

1 blik amarenen-kersen

Tompouce

Week de gelatineblaadjes in koud water. Zet de cranberry's op met een klein beetje water en 100 gram suiker. Kook ze op laag vuur tot er een mooie homogene massa ontstaat. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en los deze al roerend op in de hete cranberry's. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Klop de slagroom half stijf met de andere 100 gram suiker en spatel deze door de afgekoelde cranberry's. Zet de massa koud weg en laat opstijven. Snijd de plakjes bladerdeeg doormidden zodat er 20 stroken ontstaan. Smeer 10 van de stroken in met het losgeslagen ei en bestrooi ze met het amandelschaafsel. Plaats alle stroken op een ovenplaat met een siliconenmatje en bak het bladerdeeg af in een voorverwarmde oven van 180°C.

Amarenen-kersen

Verwarm de kersen op laag vuur in een steelpan.

Presentatie:

Doe de cranberrymassa in een spuitzak. Spuit de 10 onderkanten van de tompouces in met een flinke laag van de cranberrymousse. Plaats hier bovenop het bladerdeeg met de amandelschaafsel. Bestrooi de bovenkant met poedersuiker en plaats de tompouce op een groot plat bord. Strooi naast de tompouce nog wat amandelschaafsel en plaats hier een mooie bol ijs op. Schep half over het ijs de warme amarenen-kersen en garneer met een takje munt en een slingertje van de amarenensaus.



Peter J. van den Kommer

met de Italiaanse slag

Mijn broer zal een jaar of tien geweest zijn, toen hij eigenlijk maar een grote droom had: hij wou later kok worden. Die droom heeft hij jaren volgehouden. Dat bracht met zich mee, dat ik als zijn vijf-jaar-jongere broertje hem volgde in al zijn creatieve uitingen. Ik heb het dan over begin vijftiger jaren van de vorige eeuw. En dat beperkte zich dan tot het bakken van pannenkoeken en poffertjes op een kinderfornuisje, het maken van zelfgesneden frietjes, omeletten en vele variaties met de toen bekende Saromapudding. Hij heeft zelfs nog vakantiewerk gedaan bij Bakkerij Boonacker in Heiloo. Ik was in die tijd allang afgehaakt en zocht het meer in activiteiten op het gebied van marketing en reclame. Mijn broer is overigens nooit kok geworden, maar ging al redelijk snel in het bedrijf van mijn vader werken. Ook ik heb mij zeker veertig jaar lang nauwelijks met koken bezig gehouden. Totdat wij begin deze eeuw een huis in Toscane konden kopen en toen pas leerde hoe je met eenvoudige ingrediënten heel smakelijke gerechten kon neerzetten. Ik merkte dat ik veel vaker in veelal Italiaanse kookboeken ging snuffelen en ook veel vaker zelf de supermarkt bezocht om verse dingen in te kopen. In de loop der jaren is mijn specialiteit de risotto geworden en dan in alle mogelijke varianten, zoals de “risotto frutti di mare” of de “risotto alla pilota con salicci”. Daarnaast is toch ook wel een toprecept “branzino sotto sale” dat ik graag voor vrienden maak. Mooie verse zeebaars in de oven onder een laagje zout laten garen.

Omdat wij in Italië onze eigen wijn- en olijfolieproductie hebben, werd ik enkele jaren geleden door Marcel Verëll gevraagd een verhaaltje te houden over olijfolie voor de leden van het Noordhollands Kookgenietschap en sinds die avond ben ik er eigenlijk blijven plakken. En met heel veel genoeg werk ik, meestal in groepjes van drie, mee aan de mooiste gerechten. Iedere kookavond is er weer een schitterend menu, met iedere keer de meest verrassende ingrediënten.

Overigens... met mijn broer maak ik nog regelmatig samen een prachtige Italiaanse maaltijd klaar, als we met zijn en mijn kinderen in september de druiven aan het plukken zijn voor onze eigen rode Chianti wijn of in november de olijven aan het binnenhalen zijn. En dan is koken gewoon een feest!





Blanc-manger

met sinaasappelkaramel en chocoladekrullen

10 personen

Blanc-manger

2 l melk

600 g amandelbloem

250 g suiker

1 vanillestokje

2 dl amandellikeur

15 druppels amandelextract

1 l gezoete slagroom

20 g gelatine

Sinaasappelkaramel

250 g suiker

2½ dl sinaasappelsap (ingekookt)

1 dl water

Chocoladekrullen

250 g getempereerde chocolade

Garnering

physalis

chocoladekrullen

sinaasappelsnippers

eventueel bladgoud

Blanc-manger

Zet de melk in een steelpan op het vuur. Voeg de suiker, amandelpoeder, vanillemerg, amandellikeur en het amandelextract toe. Laat het geheel 1 uur rustig trekken. Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom tot yoghurtdikte. Zeef de amandelmelk met behulp van een fijne bolzeef en een pollepel. Verwarm 2 dl amandelmelk in een steelpannetje. Los de uitgeknepen gelatine hierin op en vermeng dit met de resterende amandelmelk. Wanneer de melk is afgekoeld spatel dan de slagroom er doorheen.

Sinaasappelkaramel

Doe de suiker en het water in een steelpannetje. Zet dit op het vuur en maak er een lichtbruine karamel van. Blas af met het sinaasappelsap en laat het nog even inkoken.

Chocolade

Begin met de chocolade au bain-marie te smelten tot $\pm 45^{\circ}\text{C}$. Spreid $\frac{2}{3}$ van de chocola uit op een koude werkbank. Doe dit dan weer terug in de bekken. De chocola moet $\pm 32^{\circ}\text{C}$ zijn. Smeer de plastic strookjes in met de chocolade met behulp van een kwastje. Doe de strookjes in de ronde stekers en laat de chocolade opstijven.

Presentatie

Maak op het bord een spiegeltje van de sinaasappelkaramel. Stort de blanc-manger en haal voorzichtig het plastic van de chocoladerand. Plaats de blanc-manger op de karamel en garneer met slagroom, physalis, sinaasappelsnippers en chocoladekrullen. Dresseer eventueel een flintertje bladgoud op de chocoladekrullen.





Citroentaart

met quenelle van slagroom, gekonfijte citroenschilletjes en muntcoullis

voor 10 personen

Zandtaartdeeg

voor 2 taartbodems

250 g zachte

roomboter

180 g witte

basterdsuiker

2 eieren

500 g bloem

½ tl zout

Citroentaartvulling

600 g zandtaartdeeg

6 citroenen

400 g witte

basterdsuiker

8 eieren

250 g boter

Citroenschilletjes

3 grote

citroenen(biologisch)

4 el citroensap

250 g suiker

85 g water

Quenellen

5 dl slagroom

100 g suiker

gekonfijte

citroenschilletjes

Mintcoullis

½ bosje munt (blad)

200 g suiker

½ citroen (sap)

60 g water

Zandtaartdeeg

Roer de boter met de suiker tot het zeer zacht is. Voeg het ei toe en roer dit er doorheen. Voeg de bloem en het zout toe. Maak hier al roerend een glad deeg van. Leg het deeg op een werkvlak, druk het uit met de handpalm. Maak er weer een bal van en blijf zo doorgaan tot het deeg zacht en soepel is. Dit duurt ±5 minuten. Verpak het deeg in plastic folie en laat het minstens twee uur rusten in de koelkast. Laat het daarna 1 uur op kamertemperatuur komen alvorens het te gebruiken.

Citroentaartvulling

Verwarm de oven voor op 215°C. Beboter twee gladde taartvormen met een doorsnede van 24 cm. Rol het zanddeeg uit tot een cirkel van 28 cm en bekleed er de vorm mee. Beleg het deeg met bakpapier en verzwaar het papier met spliterwten. Bak de deegbodems 15 minuten in de oven. Maak ondertussen de vulling. Was de citroenen en dep ze droog. Rasp de schillen boven een kom. Snijd de citroenen doormidden en pers ze uit. Doe 4 eetlepels van het citroensap in de kom. Splits 6 eieren. Klop de eidooiers en de twee hele eieren door het citroenrasp en klop alles goed door elkaar. Doe de eiwitten in een grotere kom. Smelt de boter au bain-marie in een kom en roer er ±350 g van de basterdsuiker doorheen. Voeg het dooiermengsel toe en blijf geregeld kloppen tot het mengsel na ±6 minuten is gebonden. Laat het mengsel afkoelen. Verwijder de verzwarende en het bakpapier van de taartbodems en bak de bodems in ±10 minuten goudbruin. Giet de citroenvulling in de twee bodems. Klop de eiwitten zeer stijf met de rest van de suiker (50 gram) en blijf doorkloppen tot er een mooie glanzende massa ontstaat. Strijk het schuim gelijkmatig met een grote lepel over de citroenvulling. Laat de taarten ±15 minuten in de oven bakken tot het schuim lichtbruin gekleurd is. Laat de taart volledig afkoelen.

Gekonfijte citroenschilletjes

Spoel de citroenen goed af onder stromend water. Dep ze droog. Rasp de schillen met een zesteur in mooie fijne sliertjes en probeer hierbij zo weinig mogelijk wit mee te raspen (smaakt bitter). Doe de schilletjes in een steelpannetje met koud water en breng ze aan de kook om de bittere smaak uit de schil te krijgen. Giet de schillen af als het water kookt en spoel met koud water na in een zeef. Breng het water met de suiker aan de kook totdat de suiker is opgelost. Voeg 4 eetlepels citroensap en de schilletjes toe en kook de schilletjes op een laag vuur ±10 minuten in de siroop. Laat daarna alles afkoelen.

Quenellen

Sla de slagroom met de suiker stijf in een bekken en breng op smaak met de citroenschilletjes. Zet de bekken in de koeling.

Mintcoullis

Breng in een steelpan 1½ liter water aan de kook. Doe zodra het water kookt de muntblaadjes erin en laat ze 20 seconden meekoken. Giet het water door een zeef en spoel de blaadjes direct koud af. Breng het water (60 gram) met de suiker en het citroensap op een laag vuur aan de kook zodat de suiker oplost. Hak de muntblaadjes fijn en doe ze in de siroop. Laat de siroop nog 2 minuten zachtjes doorkoken. Haal van het vuur en laat afkoelen.

Presentatie

Haal de taarten uit de vormen en snijd er 10 mooie punten van. Plaats een punt van de taart op een groot rond bord. Maak met behulp van een hete eetlepel een mooie quenelle van de slagroom en plaats deze naast de taartpunt. Dresseer met de muntcoullis en garneer met een takje munt en nog wat citroenschilletjes.



Bloedsinaasappel yoghurtbavarois

met pavlova, pistacheijs en een smoothie van bloedsinaasappel, banaan en mango.

10 personen

Bavarois

500 g Griekse yoghurt
500 g slagroom
½ l bloedsinaasappelsap met
vruchtvlees
250 g suiker
30 g gelatine

Pavlova

6 eiwitten
mespunt zout
300 g suiker
75 g poedersuiker
250 ml slagroom
100 g suiker

Pistacheijs

2½ l pistacheijs

Smoothie

1 mango
2 bananen
1 dl bananensiroop
½ l bloedsinaasappelsap

Bavarois

Week de gelatine in een bakje met koud water. Sla de slagroom met de suiker lobbij. Maak 2 dl van het sinaasappelsap warm in een steelpannetje, knijp de gelatine uit en doe het in het pannetje. Zet het vuur laag en los de gelatine al roerend op. Haal de pan van het vuur en giet de rest van het sinaasappelsap in het pannetje. Roer het goed door elkaar. Laat het sap afkoelen tot kamertemperatuur. Spatel de slagroom door de yoghurt. Spatel het sap met de gelatine voorzichtig door het slagroommengsel. Maak 10 vormpjes nat met koud water. Stort de bavaroise in de vormpjes en zet deze in de koelkast.

Pavlova

Verwarm de oven voor op 110°C. Klop het eiwit met het zout stijf. Meng daarna met de mixer op halve kracht voorzichtig de suiker erdoor. Spatel voorzichtig de gezeefde poedersuiker erdoor. Schep met een eetlepel gelijkmatige hoopjes op een met siliconematje bedekte bakplaat. Bak de pavlova's in 50 minuten af in de oven. Klop de slagroom met de suiker stijf en zet in de koeling.

Smoothie

Schil de mango. Verwijder al het vruchtvlees van de pit en doe dit in een keukenmachine. Pel de bananen, breek ze in stukken en doe ze bij de mango. Doe het sinaasappelsap en de bananensiroop erbij en draai het geheel op tot een mooie smoothie.

Presentatie

Stort de bavarois en plaats deze op het bord. Zet de pavlova ernaast. Schep een lepel van de slagroom op de pavlova. Plaats daarop een mooie bol pistacheijs. Schenk de smoothie in een hoog glaasje, plaats een rietje in het glaasje. Garneer met partjes bloedsinaasappel, pistachenootjes en wat munt.





Amandelkrullen

met roomijs, gebakken banaan, hazelnootcakeje en chocolademousse

10 personen

Amandelkrullen

125 g amandelschaafsel

125 g poedersuiker

20 g bloem (gezeefd)

1 mespuntje zout

40 g boter

eiwitten van 3 kleine eieren

Hazelnootcakejes

3 eieren

100 g suiker

25 g boter

100 g Tella chocoladepasta

50 ml rode port

65 g bloem

Chocolademousse

125 g pure chocolade

50 ml room

50 g suiker

3 eiwitten

Gebakken banaan

3 bananen (stevig en niet te rijp)

30 g roomboter

30 g rietsuiker

Ijs

1 l roomijs

Amandelkrullen

Verwarm de oven voor op 180°C. Roer de eiwitten los en zeef er de basterdsuiker over. Voeg de boter, een mespuntje zout en de sinaasappelrasp toe. Roer alles tot een soepel beslag door elkaar. Leg een siliconenmatje op een ovenplaat, schep er vijf hoopjes beslag op en strijk ze mooi rond uit. Strooi op elke cirkel wat geschaafde amandelen. Schuif de plaat in de oven en bak ze in tien minuten goudbruin. Haal ze met behulp van een plamuurmes van het siliconenmatje en leg ze op een deegroller zodat ze enigszins buigen. Laat ze rustig uitharden. Herhaal dit nog een keer en je hebt tien amandelkrullen.

Hazelnootcakejes

Klop de eieren luchtig met de suiker. Smelt de boter met de Tella en rode port. Meng dit met elkaar en voeg als laatste de bloem toe. Laat 2 uur rusten. Bak de cake in een diepe ovenbak 15 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven. Snijd er een blokje vanaf of steek er rondjes uit.

Chocolademousse

Smelt de chocolade au bain-marie. Klop de eiwitten op met suiker totdat ze zo stijf zijn dat je de kom ondersteboven kunt houden. Klop de room tot yoghurt dikte. Meng de eiwitten luchtig met de chocolade. Voeg al spatelend de geslagen room toe. Zet dit mengsel in de koelkast.

Gebakken banaan

Schil de bananen en snijd ze in stukken van 3 cm. Bak ze met roomboter in een Tefal pan snel goudbruin. Bestrooi met rietsuiker en laat dit karamelliseren. Haal ze uit de pan en laat snel afkoelen zodat de banaan mooi stevig blijft.

Presentatie

Plaats een amandelkrul op het bord. Schep een bolletje roomijs in de amandelkrul. Maak met een warme lepel een quenelle van de chocolademousse en plaats die op het bord. Daarnaast de hazelnootcakejes en de gebakken banaan. Dresseer met wat gesmolten chocolade.





Gepocheerde peer

met appelcider-sabayon, maanzaad en perensorbet

10 personen

Gepocheerde peer

3 kg handperen (niet al te rijp)

500 g suiker

1 l water

1 fl zoete witte wijn

2 vanillestokjes

Sabayon

1 fl appelcider

150 g suiker

5 eieren (eierdooier)

2 el maanzaad

Garnering

2½ l perensorbetijs

bakje physalis

Gepocheerde peer

Schil de peren. Snijd ze in 4 stukken en ontdoe ze van het klokhuis. Schraap 2 vanillestokjes uit en doe het merg samen met de peren, het water en de witte wijn in een pan. Dek de peren af met keukenpapier. Breng het geheel aan de kook en zet laag. Pocheer de peren in ±45 minuten gaar en voeg op het laatste moment de suiker toe. Los deze op in het pocheervocht.

Sabayon

Doe alle ingrediënten (behalve het maanzaad) in een bekken en klop deze au bain-marie stevig en schuimig.

Presentatie

Laat de perenkwarden uitlekken. Schik de peren in het midden van een diep bord. Schep hierop een flinke lepel sabayon en bestrooi met wat maanzaad. Zet het bord onder de salamander tot een lichtbruin korstje ontstaat. Plaats in het midden op de sabayon een bol sorbetijs en garneer met physalis.





Crêpes Suzette

met cointreausaus en roomijs

10 personen

Crêpes Suzette

500 g bloem

4 el suiker

snufje zout

6 eieren

500 ml melk

300 ml appelscider

2 el olie

Cointreausaus

1 l sinaasappelsap (versgeperst)

300 g suiker

1 dl cointreau

2 zakjes vanillesuiker

2 sinaasappels (rasp zonder wit)

Garnering

10 bollen vanilleroomijs

poedersuiker

munt

Crêpes Suzette

Meng bloem, suiker en zout. Voeg de eieren toe en meng alles met een spatel. Voeg de melk en de cider toe. Meng het deeg glad. Voeg als laatste de olie toe. Laat het beslag 1 uur rusten. Bak de crêpes in plantaardige olie in een Tefal pan met een doorsnee van 15 cm.

Cointreausaus

Karameliseer de suiker in een pan tot een lichtbruine karamel. Blus dit af met het sinaasappelsap en de cointreau. Reduceer dit tot een kwart van de vloeistof. Laat de vanillesuiker oplossen in de vloeistof en voeg de sinaasappelrasp toe.

Presentatie

Vouw de crêpes in vieren. Maak het sinaasappelsap warm. Schik twee crêpes op een plat voorverwarmd bord, giet het warme sap op de crêpes. Plaats een bol roomijs op de crêpes. Garneer met poedersuiker en een takje munt.



Marcel Verëll

la dolce vita

Met 'La Dolca Vita' beschrijft de Italiaanse filmregisseur Fellini het verval van de Italiaanse aristocratie. Het is een rijke film. Een hele menselijke film bovendien. Actueel tot op de dag van vandaag. Je hebt jaren nodig om te begrijpen wat Fellini en zijn medeschrijvers er allemaal in hebben gestopt. Mijn liefde voor het koken is begonnen met het bakken van oliebollen. Op oudejaarsavond komt een groep vrienden bij mij thuis aan de Oudegracht. Een traditie die voelt als een warme deken. Een mooi glas prosecco maakt op een dergelijke avond de geest flexibel. Herinneringen van het afgelopen jaar enverwachtingen voor het nieuwe jaar, warm en hoopvol.

Eigenlijk is het koken, het leren eten en het genieten van met respect bereide maaltijden terug te voeren naar mijn jeugd. Mijn moeder was degene die altijd experimenteerde met gerechten uit binnen en buitenland. De gewone Nederlandse hap met een Frans of Italiaans gerechtje ernaast, altijd goed, altijd lekker.

Later in de vakanties vanaf 1970 altijd naar Cerialle, naar het huis van mijn opa in het Italiaanse Ligurië met m'n ouders en mijn twee broers Lex en Ronald. De lange avonden, waarin mijn geduld als kleine blonde jongen op de proef werd gesteld, aan de etenstafel met mijn familie, Italiaanse vrienden en kennissen.

La Dolce Vita is mij met de paplepel in gegoten. Het kost net als bij Fellini's meesterwerk jaren van rijpen om te voelen, zien en begrijpen dat de vakanties met mijn ouders en broers meer zijn dan herinneringen, snapshots; zwart wit en in kleur. In Italië is het zaadje gepland voor dat wat ik iedere maand met veel plezier met mijn kookclub doe. De kunst van het eten en vooral het bereiden van eten leren begrijpen en aanvoelen. Koken is een ambacht. Een oud vak. Het vraagt om overzicht, creativiteit en het bedenken van oplossingen. Koken daagt uit. Je moet keuzes maken. Afgaan op je gevoel en handen. Koken is voor mij La Dolce Vita. De prachtige muziek van Nino Rota uit Fellini's film doet de rest.





Amaretti-parfait

met rabarber

10 personen

Parfait

280 g kristalsuiker

2 dl water

10 eidooiers

Vulling

7½ dl room

2 dl amaretto

200 g amarettikoekjes

Gepocheerde rabarber

1 kg rabarber

1 l water

2 vanillestokjes (uitgeschraapt)

2 kaneelstokjes

½ sinaasappel (schil)

½ citroen (schil)

75 g kristalsuiker

100 g honing

Garnering

1 stengel rabarber

1 dl suikersiroop

1 el bietenvocht

1 bakje rode shiso (blaadjes)

Parfait

Los op zacht vuur de suiker volledig op in een steelpan met het water zonder te roeren. Vul intussen een andere pan met wat water en breng dit tegen de kook aan. Verhit de suikeroplossing tot 115°C. Klop de eidooier schuimig in een bekken boven de andere pan met kokend water. Klop hier geleidelijk de suikersiroop door (straalsgewijs) en blijf kloppen tot het mengsel romig is. Neem van het vuur en klop het mengsel net zo lang tot het koud is.

Vulling

Breek de amaretti in de amaretto en maak hier een grof papje van. Meng dit door het eiarmengsel, klop in een andere schaal de room half stijf en spatel dit door het eiarmengsel. Schenk het parfaitmengsel in de vorm en zet deze ±4 uur in de vriezer tot deze hard is.

Gepocheerde rabarber

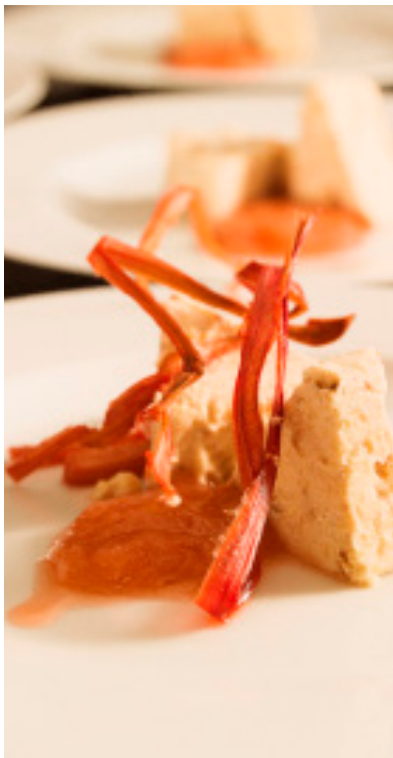
Maak de rabarberstengels schoon. Snijd de stengels overlangs in drie repen en daarna in stukjes van 3 cm. Breng de ingrediënten voor het pocheervocht aan de kook totdat het suiker is opgelost. Doe de rabarberstaafjes in de pan en pocheer ze in ±4 minuten gaar. Schep ze uit de pan. Kook het vocht in tot een stroperige saus. Laat afkoelen.

Gedroogde rabarber

Maak linten met een dunschiller. Smeer de rabarberlinten in met wat pocheervocht en bietensap. Leg deze plat op een siliconenmat en schuif deze op een bakplaat in de oven. Laat ze op een temperatuur van 90°C drogen. Haal ze daarna direct van de plaat en buig ze in een ronde vorm. Laat ze rustig hard worden.

Presentatie

Stort de parfait uit de vorm en snijd er plakken van. Maak op het bord een mooi bergje van de gepocheerde rabarber. Schik de plak parfait naast de rabarber en leg daarbovenop een rabarberlint. Garneer met een heel amarettikoekje en rode shiso blaadjes. Dresseer met wat van het ingekookte pocheervocht.





Huisgemaakt vanille-ijs

in een tuille met gemarineerde aardbeien en vanilleslagroom

10 personen

Vanille-ijs

300 g suiker
1 l melk
500 g slagroom
2 vanillestokjes
140 g eidooier
375 g glucose
1 mespuntje zout

Tuille

100 g boter
150 g eiwit (losgeslagen)
150 g basterdsuiker
100 g bloem

Marinade fraise du bois

½ l fraise du bois likeur
150 g suiker
1 vanillestokje
½ citroen (sap)
1 kg aardbeien
1 bos munt

Vanilleslagroom

500 g slagroom
1 vanillestokje
2 zakjes vanillesuiker
50 g kristalsuiker

Vanille-ijs

Zet de melk samen met de suiker, vanille merg, de uitgeschraapte vanillestokjes en iets zout op. Laat dit ±20 minuten trekken. Doe in een andere pan de eidooier en de slagroom. Giet door een zeef, al roerend de hete melk op het eidooiermengsel. Zet de pan op een laag vuur. Breng het mengsel al roerend tot 80°C, zodat het licht bindt. Doe de glucose in een bekken. Giet het hete mengsel hierop en roer alles door elkaar. Laat het geheel afkoelen. Doe de helft van het mengsel in de sorbetiere en draai het tot ijs. Daarna de andere helft.

Tuille

Smelt de boter. Doe de rest van de ingrediënten erbij en draai dit geheel tot een glad beslag. Maak met behulp van een eetlepel 6 uitgestreken spiegeltjes op een met siliconenmatje bedekte bakplaat. Bak de koekjes in een voorverwarmde oven van 180°C bruin en haal ze met behulp van een plamuurmes van de mat. Druk ze in een eierdoos voor de vorm. Let op: dit moet snel gebeuren anders worden de koekjes hard en zijn ze niet te vormen.

Marinade fraise du bois

Maak in een steelpan een lichte karamel van de suiker en het citroensap. Blus af met de likeur. Doe de merg van een uitgeschraapt vanillestokje erbij. Laat het mengsel nog even doortrekken op een laag vuur. Snijd de aardbeien in partjes. Giet de warme saus over de aardbeien en laat afkoelen.

Vanilleslagroom

Schraap een vanillestokje uit. Doe de merg in de slagroom. Meng de suiker en de vanillesuiker hierbij. Klop de slagroom stijf en zet koud weg.

Presentatie

Plaats een beetje slagroom op een koud bord. Druk hier voorzichtig de tuille in. Doe in de tuille een mooie bol ijs. Dresseer de aardbeien naast de tuille. Maak een quenelle van de slagroom en plaats deze op het bord naast de aardbeien. Garneer met wat ingekookte marinade en munt.





Kersen-clafoutis

met witte chocolade, meloensoep met frambozen en frambozensorbet

10 personen

Clafoutis

½ kg kersen (ontpit)
280 g boter
1000 g witte chocolade
150 g suiker
4 eieren
1 vanillestokje (merg)
1 dl kersenlikeur
120 g bloem

Meloensoep

2 galiameloenen(rijp)
2 limoenen (sap)
witte basterdsuiker

Frambozensorbet

10 bollen frambozensorbetijs

Garnering

frambozen
beetje kersenlikeur
100 g amandelschaafsel
muntblaadjes

Clafoutis

Ontpit de kersen. Smelt de boter en de chocolade op laag vuur in een pan. Roer suiker, eieren en het merg van een uitgeschraapt vanillestokje door elkaar. Meng het chocolademengsel en het eimengsel. Zeef de bloem en spatel dit er doorheen. Spatel de kersenlikeur door het mengsel. Leg bakpapier in een ovenschaal. Plaats de kersen in de bak op het papier en verdeel ze over de bodem. Giet het mengsel over de kersen en verdeel gelijkmatig. Plaats de bak in een voorverwarmde oven van 180°C en bak de clafoutis in ±35 minuten af.

Meloensoep

Snijd de meloen in parten. Haal de pitjes eruit. Doe het vruchtvlees in de keukenmachine. Pers de limoenen uit en doe het sap bij de meloenen en draai het in de keukenmachine tot vloeistof. Zet koud weg.

Amandelschaafsel

Brand het amandelschaafsel licht aan in de oven of op het gas in een Tefal pan.

Presentatie

Snijd een mooie punt uit de afgekoelde taart en plaats deze op het bord. Schik wat achtergehouden kersen daaromheen. Schenk het meloensoepje in een passend glaasje en plaats deze op het bord. Maak een mooie bol sorbetijs en plaats deze op het amandelschaafsel. Garneer met wat frambozen, munt en een streepje kersenlikeur.





Tiramisu

met mokka-milkshake en Frangelico-karamel

10 personen

Tiramisu

125 g suiker
50 g water
50 g eiwit
5 g suiker
8 g gelatinepoeder
30 g water
500 g mascarpone
100 g geslagen slagroom
1 pak lange vingers
4 dl amaretto
100 g cacaopoeder

Mokka-milkshake

1 flinke kop dubbele espresso
100 g kristalsuiker
200 g room
1 l slagroomijs
4 dl melk

Frangelico-karamel

100 g suiker
1 scheutje water
1 dl slagroom
2 dl Frangelico likeur

Garnering

chocoladekrul of munt

Tiramisu

Los in een klein schaaltje de gelatinepoeder op met water. Zet het schaaltje in een pan met heet water en laat het au bain-marie smelten. Doe de 125 g suiker en 50 g water in een steelpannetje en verhit dit tot 110°C. Klop in een keukenmachine met de garde het eiwit stijf en giet het suikerwater er geleidelijk bij. Doe dit straalsgewijs. Giet het eiwit en suikermengsel in een grote bekken. Klop de slagroom in de keukenmachine niet al te stijf. Vermeng de mascarpone met 2 ½ dl van de amaretto. Spatel de slagroom, het eiwit, de gelatine en de mascarpone door elkaar. Bekleed een passende vorm met plastic folie. Beleg de bodem geheel met de lange vingers met de suiker kant onderop. Besprenkel ze met de 1½ dl amaretto. Stort het mascarponemengsel in de vorm en strijk deze glad met een spatel. Zet de vorm koud weg en laat ±2 uur opstijven in de koelkast.

Mokkamilkshake

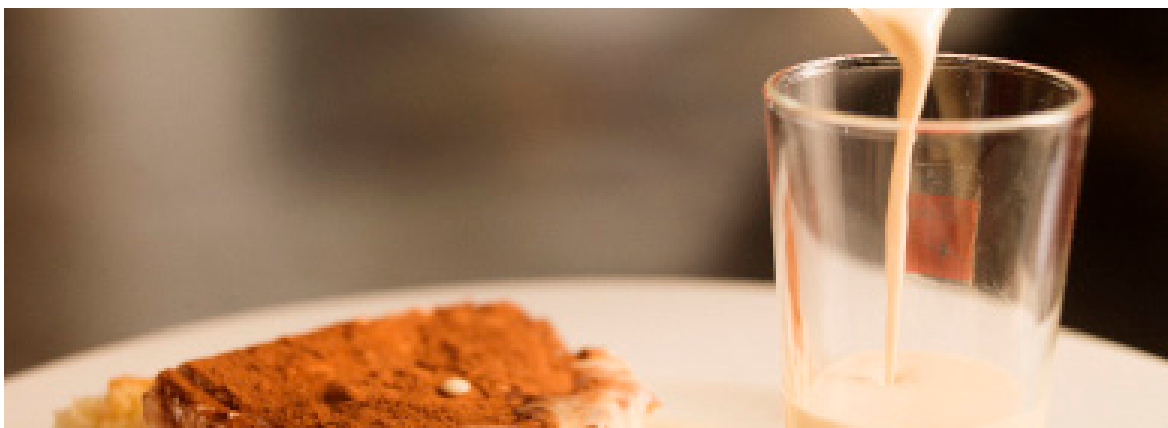
Doe de suiker en het water in een steelpannetje. Zet op hoog vuur en maak hiervan een mooie bruine karamel. Blus af met de espresso en de room. Zet opnieuw op en laat de gestolde suiker smelten. Zodra het gesmolten is af laten koelen en zet koud weg.

Frangelico-karamel

Maak in een steelpan een mooie lichtbruine karamel van de suiker en het water. Blus af met slagroom en de likeur. Zet opnieuw op het vuur en kook de vloeistof in tot het wat stroperig wordt. Haal van het vuur en zet koud weg.

Presentatie

Stort de taart op een met cacao bestoven snijplank. Keer de taart weer om zodat de lange vingers weer onder liggen. Snijd de taart in 10 gelijke stukken. Voeg voor de mokkamilkshake alle ingrediënten in een mengkom en mix deze met de staafmixer tot een glad mengsel. Verdeel het milkshake over de glaasjes. Plaats het stuk tiramisu op een plat bord en bestrooi dit met nog wat cacaopoeder. Zet het glaasje ernaast en leg een lange vinger op het glaasje. Dresseer met de Frangelico-karamel. Garneer met een chocokrul of takje munt.





Mandarijentrifle

met amandelkrul, notenijs en notenhoningsaus

10 personen

Trifle

300 g amarettikoekjes
6 el mandarijnenlikeur
6 el amaretto
20 mandarijnen
1 citroen
50 g poedersuiker
400 g mascarpone
2½ dl slagroom

Amandelkrul

4 eiwitten
80 g witte basterdsuiker
50 g bloem
20 g boter (gesmolten)
100 g amandelschaafsel
1 sinaasappelschil (rasp)
1 mespuntje zout

Notenijs

2½ l notenijs (bijv. Mövenpick)

Notenhoningsaus

1½ dl Frangelico
3 el acaciahoning
100 g noten (ongezouten)
½ el citroensap

Garnering

munt

Mandarijentrifle

Verkruimel de amarettikoekjes. Schil 8 mandarijnen dik. Haal ook het witte gedeelte van de schil er af. Snijd het vruchtvlees in plakjes. Rasp de schil van 2 mandarijnen. Pers de citroen en 12 mandarijnen uit en kook het sap in tot ¼ van de oorspronkelijke hoeveelheid. Laat afkoelen. Klop de slagroom half stijf. Verdeel de verkruimelde amaretti over 10 glaasjes. Druppel hier de mandarijnenlikeur over. Verdeel de plakjes mandarijn hierover. Meng het ingekookte sap en mandareinenrasp samen met de poedersuiker door de mascarpone. Schep de geklopte room erdoor. Doe het mengsel in een spuitzak en verdeel het over de 10 glaasjes. Zet de glaasjes ±30 minuten in de koelkast.

Amandelkrul

Roer de eiwitten los en zeef en de basterdsuiker eroverheen. Voeg boter, een mespuntje zout en sinaasappelrasp toe. Roer dit alles door elkaar tot een soepel beslag. Bekleed een ovenplaat met een siliconenmatje. Schep er vijf hoopjes van het beslag op en strijk ze rond uit. Strooi op elke cirkel wat geschaafde amandelen. Bak ze in 10 minuten goudbruin in een voorverwarmde oven van 180°C. Haal met behulp van een plamuurmes ze van de siliconenmat af en leg op een deegroller zodat ze enigszins rondhangen. Laat rustig uitharden. Herhaal dit nog een keer en je hebt 10 amandelkrullen.

Notenhoningsaus

Noten branden in een Tefalpan en laten afkoelen. Alle ingrediënten met de staafmixer pureren.

Presentatie

Plaats een amandelkrul op het bord. Zet in de amandelkrul een bolletje notenijs. Plaats het glaasje Trifle op het bord. Dresseer met de notenhoningsaus. Garneer met een topje munt.



Jorden Kruijswijk

eeuwige diepvries pizza

Sent: Friday, October 23, 2009 1:37 PM

Subject: afmelding kookclub

Hallo Erik, beste Wim,

Hedenochtend ontving ik enige stukken inzake de kookclub, waarvoor oprechte dank.

De reden om eerst zeer enthousiast te zijn, was van puur persoonlijke aard: ik moet tegenwoordig met regelmaat voor mezelf wat te eten maken. De eeuwige diepvries pizza en witte bonen in tomatensaus uit blik, werden me wat te veel (dacht ik).

Nu lees ik bijvoorbeeld dit:

Rol het crostinibrood uit en leg het op ruim plastic folie, besmeer het brood met de crème fraîche tot 3 cm. van de rand, beleg het gesmeerde gedeelte met de bacon de graskaas en de kappertje. Leg de haring 10 cm. van de onderkant van het brood als een streep op het crostinibrood en rol met behulp van het folie alles tot een strakke rol op en zet koud weg.

Maïsblini's:

Vermeng het flensjes beslag met een blikje uitgelekte maïskorrels peper en zout en 1 gehakt teentje knoflook, bak 2 grote niet al te dikke maïspannenkoeken laat afkoelen. Steek de pannenkoeken uit met een steker en hak de haring 5 à 6 stuks in niet al te fijne stukjes, vermeng dit met gehakte bieslook peper, zout en een scheutje olijfolie, knijp bolletjes van dit mengsel m.b.v. een ijsknijper en plaats deze op de maïsblini's.

Daardoor weet ik (weer) precies waarom ik zo houd van diepvriespizza & witte bonen in tomatensaus uit blik, desnoods onverwarmd, zo uit blik in maag want minder gedoe. Sorry, het is niets voor mij. Opeten wel, trouwens. Maar dat is een ander verhaal.

Moet je net (de jongens van) de kookclub hebben. Die schrijven terug: Afmelden mag wel. Wegblijven, daar is geen denken aan.





Appeltaart

met sinaasappel-kardemomsabayon en kaneelijs

10 personen

Appeltaartbodem

200 g suiker
400 g boter
600 g bloem
2 tl bakpoeder
2 eieren

Vulling van de taart

12 appels
300 g dadels
150 g suiker
2 limoenen (rasp)
2 el kardemom

Sinaasappel-kardemomsabayon

8 eidooiers
120 g kristalsuiker
1 dl zoete witte wijn
Ingekookt sap van 5 sinaasappels
1 tl kardemompoeder

Garnering

1 l kaneelijs
5 dl geklopte zoete slagroom
mint
aandelschaafsen (brunoise)

Appeltaartbodem

Maak eerst een klassiek hard Wenerdeeg voor de bodem. Voeg suiker en boter bij elkaar in een beslagkom, mix het een beetje los. Voeg daarna de eieren erbij en vervolgens bloem en het bakpoeder. Maak hier het deeg van. Zet het 45 minuten in de koelkast.

Vulling van de taart

Rol het deeg uit en bekleed hiermee de taartvorm. Snijd de appels. Verwijder bij de dadels de pitten en snijd ze in blokjes. Doe ze samen met de appelpartjes in een bekken en vermeng dit met suiker en limoenrasp. Stort de vulling op de taarten en druk dit stevig aan. Snijd repen van het overgebleven deeg en maak van de repen een mooi rasterwerk op de taart. Bestrijk de taart met eigeel. Bak de taart in 75 minuten af in een voorverwarmde oven van 180°C.

Sinaasappel-kardemomsabayon

Klop de eidooiers, suiker, witte wijn, ingekookt sinaasappelsap en kardemompoeder au bain-marie in een bekken op tot een luchtig mengsel. Klop de massa net zo lang door tot hij dikker wordt. Koel de sabayon af en stort hem in 10 glaasjes tot 3 cm onder de rand

Presentatie

Haal de appeltaart uit de oven en laat hem afkoelen. Snijd er 10 gelijke punten van. leg een punt op een groot plat bord en zet het glaasje sabayon ernaast. Plaats een mooie quenelle slagroom op het glaasje sabayon. Strooi wat gebrand amandelschaafsel op het bord en plaats hier een bol kaneelijs op. Dresseer met nog wat sabayon. Garneer met een takje munt.





Crème brûlée

met huisgemaakt vanille-ijs

10 personen

Crème brûlée

5 dl melk

2 vanillestokjes

175 g kristalsuiker

12 eidooiers

6 dl slagroom

10 el rietsuiker

Vanille-ijs

300 g suiker

1 l melk

500 g slagroom

2 vanillestokjes

140 g eidooier

375 g glucose

1 mespuntje zout

Garnering

amandelschaafsel

takje munt

verse aardbei

Crème brûlée

De melk met het merg van de uitgeschrapte vanillestokjes en 50 g van de suiker aan de kook brengen. Dit 15 minuten laten trekken. In een kom eidooiers en room met de rest van de suiker loskloppen. Giet de hete melk al roerend door het eidooier mengsel. Schenk hierna het mengsel in 10 ovenschaaltjes. Schaaltjes in een diepe ovenbak zetten en heet water in de bak gieten tot iets onder de rand van de schaaltes. Laat de crème brûlée in het midden van een voorverwarmde oven van 120°C. in ±50 minuten stollen. Haal de schaaltes uit de oven.

Vanille-ijs

Zet de melk op samen met de suiker en het merg van de uitgeschrapte vanillestokjes en iets zout. Laat dit ±20 minuten trekken. Doe in een andere pan de eidooier en de slagroom. Giet door een zeef, al roerend de hete melk op het eidooier mengsel. Zet de pan op laag vuur. Breng het mengsel al roerend tot 80°C zodat het licht bindt. Doe de glucose in een bekken. Giet het hete mengsel hierop en roer alles goed door elkaar. Laat het geheel afkoelen. Doe de helft van het mengsel in de sorbetière, draai het tot ijs. Draai daarna de andere helft.

Presentatie

Strooi op iedere crème brûlée 1 eetlepel rietsuiker en karamelliseer ze goudbruin met behulp van een crème brûlée brander. Schik op het bord (of bakje) wat gebrand amandelschaafsel. Leg hier de bol vanille-ijs op. Zet de crème brûlée ernaast. Dresseer met wat vanille of amandelsaus, aardbei en takje munt.





Kokostaartje

met kokoschips, gekonfijte ananas, chocolade-ijs en chocoladekrullen

10 personen

Kokostaartje

360 g kokos (geraspt)
360 g witte basterdsuiker
45 g bloem
225 g kokosmelk
90 g roomboter
2 eieren
mespuntje zout
100 g amandelschaafsel
abrikozenjam (om te bestrijken)
2 tl citroen (rasp)

Kokoschips

250 g kokos (geschaafd)
200 g eiwit
10 g kristalsuiker

Gekonfijte ananas

2 rijpe ananassen
½ l water
1 dl witte rum
2 dl pina colada
200 g suiker
1 vanillestokje
enkele druppels gele voeding
kleurstof

Chocoladekrullen

250 g gesmolten bittere chocolade

Chocolade-ijs

2½ l chocolade-ijs

Kokostaartje

Verwarm de oven voor op. Meng in een grote bekken de geraspte kokos, bloem en suiker door elkaar. Verhit de kokosmelk met boter in een steelpannetje tot de boter gesmolten is. Roer de melk met de boter door het kokosmengsel. Roer dan de eieren erdoor en als laatste het citroenrasp. Vet tien ovenringen in met wat boter en plaats deze op een met siliconenmatje bedekte ovenplaat. Doe het beslag in een spuitzak en vul hiermee de ringen voor iets minder dan de helft vol. Strooi hier het amandelschaafsel op. Bak de taartjes in 25 minuten af. Laat ze iets afkoelen en stort ze op de werkbank. Maak in een steelpannetje de abrikozenjam met een beetje water warm. Bestrijk hiermee m.b.v. een kwastje de bovenkanten van de taartjes.

Kokoschips

Meng alle ingrediënten in een ingevette ovenbak. Laat de kokos goudbruin worden in een voorverwarmde oven van 180°C. Schep voortdurend om met een houten lepel. Haal de chips uit de oven en laat afkoelen.

Gekonfijte ananas

Snijd de ananas in blokjes. Doe alle andere ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat het een minuut of vijf zachtjes doorkoken. Zet het vuur op zijn laagste stand en voeg de ananas toe. Laat de ananas ±15 minuten pocheren (niet koken).

Chocokrullen

Smelt de chocolade au bain-marie. Giet de gesmolten chocola op een stenen werkblad en strijk de chocolade zo dun mogelijk uit met een paletmes. Blijf net zo lang strijken tot dat de chocolade begint te stollen. Steek er m.b.v. een plamuurmes mooie krullen van.

Presentatie

Plaats het taartje op een groot rond plat bord. Schik daarnaast wat van de kokoschips en plaats daarop een mooie bol chocolade-ijs. Leg de ananas in een mooie streep op het bord garneer met de chocoladekrullen. Dresseer met wat van de ananassiroop.





Champagnebombe

met champagnemousse

10 personen

Bombe blanche

1 fl champagne
2 dl cointreau
150 g suiker
150 g pistachenoten
250 g witte chocolade
5 dl slagroom
5 gelatineblaadjes (1½g)
2 vanillestokjes
300 g witte chocolade (rasp)
1 grote roombotercake

Champagnemousse

5 dl champagne
175 g suiker
50 g custardpoeder
100 g eidooier
3 blaadjes gelatine
6 dl slagroom

Garnering

klein fruit zoals bessen, frambozen
poedersuiker
takje munt

Bombe blanche

Breng de champagne, cointreau en de suiker aan de kook en laat op laag vuur inkoken tot siroop. Laat afkoelen. Vet 10 ovenschaaltjes in met een beetje olie. Plaats plasticfolie in de schaaltes maar laat deze ruim over de vormpjes hangen. Leg dunne plakjes cake in de schaaltes en besprenkel dit met $\frac{3}{4}$ van de wijnsiroop. Bewaar wat van de plakjes cake voor de onderkant. De cake in de vorm moet vochtig zijn. Besprenkel eventueel met nog wat extra siroop. Zet de vorm in de koelkast. Rooster de pistachenoten in een voorverwarme oven van 180°C. Laat afkoelen en hak in kleine stukjes. Smelt de helft van de chocolade au bain-marie. Klop de slagroom stijf, schep de helft in een kom en vermeng deze met de pistachenoten en de helft van de gesmolten chocolade. Houd de andere helft van de slagroom apart. Neem de vorm uit de koelkast en bestrijk de binnenkant met de rest van de chocolade. Verdeel het slagroommengsel over de 10 vormpjes en strijk deze glad. Zet weer terug in de koelkast. Week de gelatine in koud water. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Verwarm de rest van de wijnsiroop en los hierin het merg en gelatine op. Spatel dit door de rest van de slagroom. Vul hiermee de rest van de vormen en dek af met de cake. Vouw het plastic over de vormen en zet in de koelkast. Stort de bombe's op een plaat. Smelt de rest van de chocolade au bain-marie en bestrijk de bombe ermee. Bestrooi direct met de chocoladerasp.

Champagnemousse

Kook 4 dl van de champagne samen met 150 g suiker. (Let op, doe de ingrediënten in een grote pan want de champagne gaat bruisen!) Meng de overige champagne met het custardpoeder en giet dit al roerend bij de kokende champagne. Laat dit mengsel 2 minuten doorkoken totdat het zetmeel gaar is. Klop de eidooier los met de rest van de suiker. Roer dit door het gekookte champagnemengsel. Laat dit mengsel van champagne en eidooier rustig afkoelen. Week de gelatineblaadjes in ruim koud water tot je ze kunt uitknippen en verwarm dit met een klein beetje water in een steelpannetje tot de blaadjes zijn opgelost. Roer de gelatine door het afgekoelde mengsel van champagne en eidooier. Klop de slagroom lobbige (yoghurtdikte) en spatel deze door het mengsel. De smaak eventueel versterken met wat likeur.

Presentatie

Spuit de champagnemousse in champagneglazen en garneer met wat rood fruit. Zet de bombe op een plat bord en paats het champagneglas ernaast. Bestrooi het geheel met poedersuiker. Garneer met munt.





Banoffee pie

met notenijs, druiven en limoen-honingdressing

10 personen

Banoffee pie

1 blik gecondenseerde melk
200 g witte basterdsuiker
400 g bloem
300 g boter
2 eidooiers
5 bananen
citroensap
5 dl slagroom
1 el espressopoeder
2 zakjes vanillesuiker
1 el versgemalen koffie
150 g pecannoten(ongezouten)
zout

Limoen-honingdressing

2 limoenen (sap)
150 g honing

Notenijs

2½ l notenijs

Garnering

1 bakje pitloze blauwe druiven
200 g ongezouten noten om te
garneren (vers gebrand)
physalis en/of muntblaadjes om te
garneren

Banoffee pie

Leg het blikje gecondenseerde melk in een pan met water. Het blikje moet geheel onder water staan. Breng het water aan de kook en laat het blikje 3 uur zachtjes koken. Vul eventueel wat water bij. Laat het blikje afkoelen voordat je het openmaakt. Verwarm de oven voor op 180°C. Vet 10 taartbodempjes in met boter en bestuif deze licht met bloem. Doe basterdsuiker, bloem en een snufje zout in een bekken. Snijd de boter in hele kleine blokjes. Voeg de boter met de eidooiers toe en kneed dit snel tot een soepel deeg. Rol het deeg uit tot een dune lap en bekleed daar de taartbodempjes mee. Snijd de overtollige randen eraf. Leg een stuk bakpapier op het deeg en vul de vormpjes af met spliterwten. Bak de taartbodempjes af in ±15 minuten tot ze lichtbruin en gaar zijn. Verwijder de spliterwten en het bakpapier en laat de bodempjes afkoelen. Haal de bodempjes uit de vormpjes. Pel de bananen en snijd ze in plakjes. Besprenkel ze met citroensap. Klop een mengsel, van slagroom, vanillesuiker en espressopoeder. Verdeel de gekaramelliseerde gecondenseerde melk over de taartbodems. Leg hierop de plakjes banaan en bedek met de slagroom. Bestrooi met de gemalen koffie en de noten.

Limoen-honingdressing

Verwarm de honing in een steelpannetje en laat hem enigszins uitbruisen en vermeng daarna de honing met het limoensap.

Presentatie

Plaats in het midden van een groot plat bord de taart. Daarnaast een bol notenijs en de banoffee pie. Dresseer de gehalveerde druiven en gehakte noten er omheen. Garneer met de physalis en de munt. Dresseer met de limoen/honingdressing.





Aardbeiencupcake

met banketbakkersroom en aardbeien Romanoff

10 personen

Aardbeiencupcake

200 g bloem
1 el bakpoeder (7 g)
230 g suikert
2 eieren
130 g vruchtenpuree
180 ml zonnebloemolie
1 vanillestokje (merg)
300 g aardbeien stukjes
1 mespuntje zout

Banketbakkersroom:

½ l volle melk
100 g suiker
1 vanillestokje
50 g custard
60 g eidooier
1 mespuntje zout

Aardbeien Romanoff

60 ml wodka
35 ml sinaasappellikeur
35 ml aardbeienlikeur
1 l vanilleroomijs
1 dl room
1½ kg aardbeien (vers)
amandelschaafsel (brunoise)
beetje poedersuiker

Aardbeiencupcake

Marineer de stukjes aardbei in aardbeienlikeur. Verwarm de oven voor op 180°C. Zeef de bloem en het bakpoeder boven een kom.

Meng met een garde de suiker en het zout erdoor. Mix in een andere kom, eieren, vruchtenpuree, olie en de vanille. Voeg beide mengsels bij elkaar. Doe deze in een keukenmixer en mix deze op lage stand tot een glad beslag. Mix het beslag vervolgens nog 10 seconden op de hoogste stand. Laat de gemarineerde aardbeien goed uitlekken. Spatel 130 gram van de gemarineerde aardbeien door het beslag. Houd de andere aardbeien apart voor de garnering van de cupcakes. Zet de cupcakevormpjes in een cupcaketray en vul ze voor driekwart met het beslag. Bak de cupcakes in de oven in 25 minuten gaar. Laat de cupcakes afkoelen.

Banketbakkersroom

Breng 4½ dl van de melk aan de kook met 50 gram suiker. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit, voeg stokje en de merg toe aan de melk. Roer de overige melk, suiker, het custardpoeder, de eidooier en het zout tot een glad papje. Giet wat van het hete melkmengsel over het koude melkmengsel en roer het goed door elkaar. Giet dit vervolgens weer terug bij de hete melk. Laat onder voortdurend roeren nog een paar minuten zachtjes doorkoken. Haal van het vuur en laat afkoelen. Doe de afgekoelde banketbakkersroom in een spuitzak met een glad spuitmondje. Spuit een ring van de room op de cupcake en vul deze met de rest van de gemarineerde aardbeien. Bestrooi de aardbeien met wat poedersuiker. Garneer met een takje mint.

Aardbeien Romanoff

Was de aardbeien en verwijder daarna pas de kroontjes. Snijd grote aardbeien in vieren en halveer de kleinere. Marineer de aardbeien daarna met nog wat likeur. Verdeel de aardbeien over coupes maar houd een deel van de aardbeien achter voor de Romanoffsaus. Doe de overgebleven aardbeien met wodka en de likeur in de blender en pureer het geheel. Voeg vervolgens het ijs en de room toe. Pureer het geheel tot een romige milkshake en schenk deze over de aardbeien. Bestrooi met wat amandelschaafsel en wat poedersuiker. Garneer met een takje mint. Direct serveren.

Presentatie

Klop de slagroom stijf en voeg de suiker toe. Plaats de Romanoff en de aardbeiencupcake op het bord. Zet een mooie quenelle van de slagroom naast de cake. Garneer met mint en met poedersuiker en eventueel met wat van de Romanoffsaus.



Jaap Schuurman

Michelin - hang naar eenvoud

Ik ben al ruim 30 jaar directiechauffeur. Niet alleen chauffeur, soms ook vertrouwensman en praatpaal voor 'de baas'. On the road van hot naar her. Van afspraak naar afspraak. In binnen- en buitenland.

Wat het werk onder andere voor mij zo bijzonder maakt, waren en zijn de vele persoonlijke gesprekken met de verschillende directeuren van banken of vastgoed ondernemingen die ik heb gediend en de locaties waar de meeste van de afspraken plaatsvonden; restaurants. Vaak in de toprestaurants die Nederland rijk is.

Zo heb ik door mijn werk gezien wat Jonnie Boer en zijn vrouw Thérèse en hun Librije zo speciaal maakt, de creativiteit van Paul Fagel en de hang naar eenvoud van Lucas Rive, de huidige chefkok van restaurant de Bokkedoorns. Mede door hen ben ik mij gaan interesseren voor het koken en de eerlijke producten waar zij mee werken.

De kooklessen onder leiding van Wim Kaspers en ambachtsman Ton Hartman waren het laatste zetje dat ik nodig had. Je bent immers nooit te oud om te leren genieten van het koken.





Bananentrio

Tarte Tatin van banaan, beignets met kokos-passievruchtenijs een saus van acacia-honing en banaan-chips

10 personen

Tarte Tatin

10 plakjes bladerdeeg (rond uitgestoken)

4 bananen

150 g suiker

150 g roomboter

1 dl crème de banane

1 dl bananensiroop

Banaan in kokos

20 plakken banaan van 3 cm dik

150 g bloem

200 g gedroogde kokosrasp

150 g eiwit (iets losgeslagen)

roomboter (om in te bakken)

2 el suiker

Honing-passiesaus

200 g passievruchtpuree

acacia-honing

½ limoen (sap)

100 g suiker

1 dl water

Banaan-chips

3 bananen

Passievruchtenijs

1 l passievruchtenijs

Garnering

10 plakjes gedroogde banaan

10 takjes citroenmelisse

Tarte Tatin

Bananen in gelijke plakjes van 1 cm snijden. De suiker met boter karamelliseren en afblussen met bananensiroop en bananenlikeur. Iets af laten koelen en dan de plakjes banaan erin leggen. Daarna de Tarte Tatin vormpjes beboteren en de plakjes banaan met wat siroop daarin verdelen. Leg bovenop de plakjes banaan het plakje bladerdeeg. Plaats de vormpjes op een ovenplaat. Zet dit weg.

Banaan in kokos

Bestrooi de plakken banaan met suiker. Wentel de plakken eerst door de bloem dan door het eiwit, daarna door de kokosrasp. Zet de beignets weg.

Honing-passiesaus

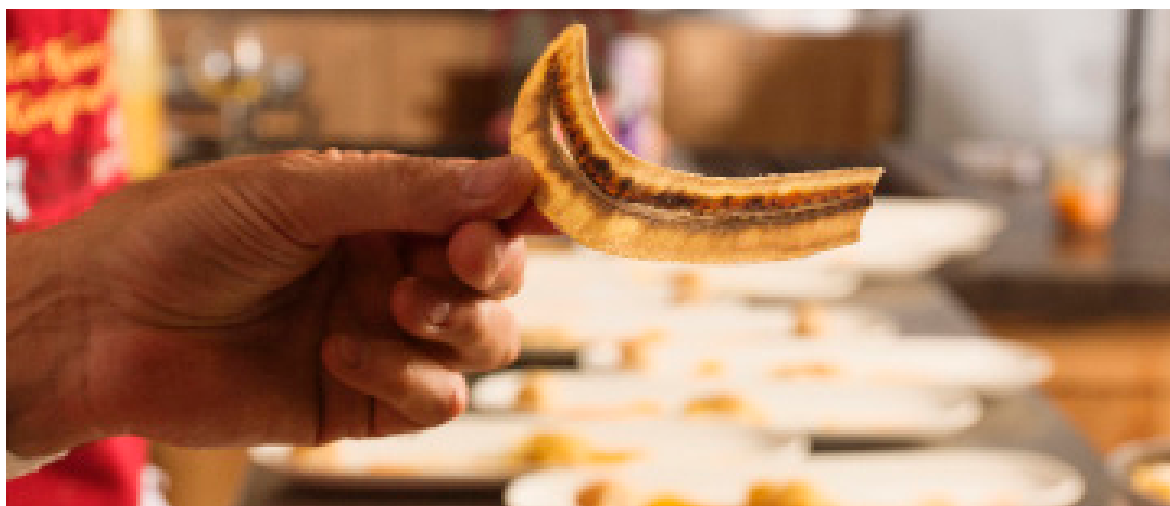
Het water met de suiker koken in een steelpan totdat de suiker is opgelost. Het suikerwater af laten koelen en dan met de rest van de ingrediënten langzaam opdraaien met de staafmixer.

Banaan-chips

Snijd met behulp van de snijmachine 10 dunne plakjes banaan (overlangs). Leg ze op een ovenplaat met siliconematje en droog ze in een voorverwarmde oven van 90°C tot ze mooi knapperig zijn.

Presentatie

Schuif de Tarte Tatin vormpjes in een voorverwarmde oven van 200°C en bak ze in 10 minuten gaar. Bak de beignets in een passende koekenpan goudbruin. Plaats de Tarte Tatin op het bord leg er 2 beignets naast. Schep een bol sorbetijs in een passend glaasje en zet deze naast de Tarte Tatin. Dresseer met de saus en garneer met de gedroogde banaan en het takje citroenmelisse.



Betty Koster

echt iets voor kerels

Toen mij gevraagd werd voor deze kookclub een proeverij te houden in samenspraak met Jurriaan Geldermans, de medeauteur van ons boek: 'Het lieve leven van de familie kaas', was het niet moeilijk kiezen.

De verhalen over de kazen in ons boek boeien iedereen en maken kaas als dessert simpelweg een heel nieuwe beleving. Beleving lijkt het modewoord van 2012 te zijn, terwijl we eigenlijk genieten bedoelen. Genieten is goed beschouwd niet alleen iets lekker vinden, maar ook het leren van weetjes over wat je eet en je 'goed voelen' na het genieten. We kennen immers allemaal wel het schransen van iets wat voor je ligt en na afloop spijt hebben omdat het de zonde niet waard was. Of het opgeblazen gevoel wanneer je bijvoorbeeld te veel eiwitten hebt gegeten...

Kaas is dan een fantastische afsluiter van een maaltijd want het bevordert de spijsvertering.

Natuurlijk geldt dat niet voor alle kazen en is het effect volledig teniet gedaan als we er zwaar roggebrood of kletsenbrood bij eten. De Fransman begreep het altijd al goed: een licht stukje stokbrood of liever nog een plakje licht getoast zuurdesem, het eeuwige maar oh zo lekkere glas wijn en... rauwemelkse kaas.

Rauwemelkse kazen bevatten namelijk de juiste enzymen en bacteriën die de spijsvertering bevorderen, terwijl ze tegelijk veel smaakvoller zijn dan hun gepasteuriseerde broetjes en zusjes! Enfin, de mannen in de kookclub konden naar mijn idee wel wat hebben.

Dus de keuze viel op:

Coeur Neufchatel, een fris pikante witschimmelkaas uit Noord-Frankrijk. Ooit creëerden de Franse boerinnen dit hartje voor de knappe Engelse soldaten die hen kwamen bevrijden van de bezetters toentertijd. Rul hartje, romig randje mooie start! Valençay, alleen al voor het verhaal. Napoleon, teleurgesteld na een verloren veldslag in Egypte, sloeg met zijn sabel woedend de top van een blanke piramidevormig geitenkaasje af, toen hem dit geserveerd werd in een restaurant. Geschrokken dorsten de boeren het kaasje zo niet meer te maken; zij lieten het voortaan afgestompt en bestrooiden het met as. Nootachtig, krijtachtig en licht geiterig van smaak.

Époisse au Marc, een fluwelige kaas om te zien, maar oh zo karaktervol. De rood oranje korst geurt heerlijk en brengt de heren al in de stemming. Wanneer er dan een gulle lepel op het bord belandt, raken ze bijna buiten zinnen! Ze weten wat ze eten daar in de Bourgogne!

Salers, een harde kaas ook uit de Auvergne die er tegenaan moet vechten, wat lukt! De romige structuur van de kaas doet vermoeden dat het een allemansvriend is, maar niets is minder waar. Zwavelig, mineralig, aards en pikant, bijna zinnen prikkelend... Het boerse karakter van de bevolking komt tot uiting in deze 'Alpage-kaas', gemaakt wanneer de koeien in de zomer boven de 1000 meter grazen.

En dan de finale;

Roquefort Caves Baragnaudes, eigenlijk nog altijd mijn favoriet! De ultieme Roquefort, gemaakt van on gepasteuriseerde schapenmelk, verleidt met haar zacht groene kleur en roomgele zuivel iedere kok! Met de fluweelzachte blauwader op de tong raken alle zintuigen in vervoering. Eerst fris, dan zilt, vooral romig maar niet vet, dan wollig en kruidig om je intens gelukkig achter te laten.

Kortom, net iets voor een stel kerels achter de kachel...







Kaasplankje

met diverse soorten kaas, vijgenjam, witte druiven en notenbrood

Kaasplankje

Assortiment van diverse kazen op volgorde van licht van smaak tot zeer uitgesproken van smaak van zacht naar hard en van jong naar oud. Daarbij noten, kletzenbrood of vruchtenbrood en wat takjes druiven en/of een vruchtencompôte of vruchtenjam. In dit geval een jam van gedroogde vijgen.

Vijgenjam

1 pot jam:

250 g gedroogde vijgen

250 ml sinaasappelsap

65 g gele basterdsuiker

Vijgenjam

Breng vijgen en sinaasappelsap aan de kook en laat 20 minuten op laag vuur rustig doorkoken. Daarna kort pureren met de staafmixer. Voeg de basterdsuiker toe en breng opnieuw zachtjes aan de kook. Laat de jam al roerend nog 3 minuten doorkoken. Haal van het vuur en laat afkoelen.



Wijnen bij kaas en desserts

Gerard Tamis

Na van een uitgebreid menu genoten te hebben is het heerlijk om na te genieten met enkele stukjes van verschillende mooie, ambachtelijk gemaakte kazen. Voor mij blijft hier toch de meest ideale begeleider een fraai glas port. Afhankelijk van de gekozen kazen is het de kunst om het juiste type port te kiezen. Bij jonge, pittig smakende kazen past een jonge fruitige port het best, we noemen dit het ruby type. Bij de meer gerijpte kazen past het tawny type beter, port die enkele tot soms wel 40 jaar op fust heeft gerijpt. Natuurlijk smaakt, weer juist gekozen, ook een glas rode wijn hier uitstekend bij. Wanneer de kaas net even te uitgesproken ruikt en smaakt dan zal de wijn hierbij het onderspit delven. Port is krachtiger, heeft meer alcohol en natuurlijk restzoet waardoor de kans dat de port de aroma's van de kaas niet aankan veel kleiner is.

San Felipe Tardio

Bodegas La Rural, Mendoza, Argentinië

Gemaakt van Chardonnay, Sémillon en Gewürztraminer druiven is dit een heel veelzijdige dessertwijn. De chardonnay geeft vulling en citrusfruit, de Sémillon frisheid en finesse en de Gewürztraminer geeft de wijn een bijna mysterieuze geur van rozenbloesem en een heel verfijnde kruidigheid.

Tardio wil zeggen 'laat' en dit geeft aan dat de druiven later en dus ook rijper dan normaal geplukt zijn. Hierdoor hebben de druiven een natuurlijk hoger zoetgehalte en is deze wijn puur natuurlijk zoet. Enkele maanden houtrijping geeft de wijn een prachtige, vanille-achtige afronding. Met een slechts iets meer dan 11% is het een opwekkende, fris zoet smakende dessertwijn.

Dynamiek is naast het in beweging komen, het bewegen zelf, ook het weer tot stilstand en tot rust komen. Dat is wat ik bedoel met een dynamische dessertwijn, want na een vaak lange zit met ongeloofelijk veel geur- en smaakimpressies die je zintuigen van links naar rechts en van voor naar achter doen bewegen moet er ook een einde aan een mooi menu komen. De dessertwijn moet je zintuigen dus ook tot rust laten komen, min of meer natuurlijk verdoven met het weelderige maar ook frisse zoet, als onderdeel van de dynamiek.....





Workshop

Constant Fonk

Krokante mulfilet
op quadrillage van groene pompoentagliatelles
en sunbeam vinaigrette
(warm-koud)

✱✱

Sint Jakobsnootje gegaard in gesloten schelp
met julienne van groenten, jus van Hollandse garnaaltjes
en kruidige olijfolie

✱✱

Vier bereidingen van Noord-Hollandse Blauwe
met wintergroenten en truffelsaus
'pot-au-feu'
'sous vide'
'gevuld'
'koteletje'
puree van rode bataat met peterseliewortel

✱✱

Peer Hélène Sophisticated
(uit de oven, vanille-ijs, warme chocoladesaus, gekonfijte viooltjes)





Krokante mulfilet

op quadrillage van groene pompoentagliatelles en sunbeam vinaigrette (warm-koud)

Tagliatelles van groene pompoen

Fileer en ontgraat

Courgette

Blancheren in

Zeer kort koelen in

Debarrasseren

Assemblage:

8 mullen à 150-200 g

in lengte snijden en in tagliatelles

Kokend water, 40 g zout per liter

ijswater

Realiseer een quadrillage van de groene tagliatelles op bord

Vul de carrés met vinaigrette sunbeams

Poëleer de visfilet op vel

Poseer de warme filet(s) diagonaal op bord

Vinaigrette 'sunbeams'

150 g witte wijn

150 g neutrale koudgeperste olie

24 g mosterd

24 g witte wijnazijn

100 g sjalotten

500 g tomaten

60 g basilicum

30 g citroensap

40 g bieslook

40 g sherryazijn

100 g olijfolie

0,04 g saffraan

Himalaya of Keltisch zout

peper uit de molen

Ciseleer de sjalotjes en basilicum

Ontvel de tomaten, snijd in brunoise

Vermeng alle ingrediënten

Debarrasseren op 0° - +3° C













Sint Jakobsnootje gegaard in gesloten schelp

met julienne van groenten, jus van Hollandse garnaaletjes en kruidige olijfolie

Sjalotten boter

Kook 400 g witte wijn
met 200 g sjalotten
Afkoelen
Vermeng met 400 g boter
8 g peper en Himalaya of Keltisch zout
Bewaar in rollen op 0° -3°C of -20°C

Sint Jakobsnootje

Open coquilleschelpen laat nootje vastzitten
Spoel nootjes, corail en schelp schoon in koud water
Bewaar corail
Snijd in fijne julienne 64 g prei
55 g bleekselderij
72 g wortel
64 g grotchampignons
gember
Zweet in 150 g boter
met 1,5 g peper
tot al dente 5 g zout
5 g fines herbes
Afkoelen
Dresseer de julienne onder coquillenootje + corail
Arrosseer met eetlepel garnalen fumet per coquille + theelepel gekruide olijfolie
Dek af met tranche sjalottenboter
Bedek de gevulde coquilleschelp met coquilledeksel
Sluit af met korstdeeg / heetwaterdeeg (dorure)
Bak in oven op grof zeezout of ring
225°C tot kleur, ±15 - 20 minuten
Serveer direct in diep/platbord op grof zeezout en geblancheerd -zeewier
Maak open aan tafel





Vier bereidingen van Noord-Hollandse Blauwe

met wintergroenten en truffelsaus op puree van rode bataat met peterseliewortel

Puree van rode bataat met peterseliewortel

Stoom (of kook)	1000 g rode zoete aardappel
en	500 g peterseliewortel
Pureer in	mixer-blender
Voeg warm toe	150 g geitenmelk
en	150 g room
met	12 g assaisonnement
Passeer door fijne zeef	
Debarrasseren.	

Pot-au-feu groenten

voor 16 cv.

290 g groene kool / lamellen

195 g knolselderij / chinois

255 g koolraap / batonnettes

160 g prei / chinois

190 g bleekselderij / batonnettes

320 g bospeen / vichy

48 zilveruitjes / nieuw

Groenten blancheren, koud spoelen, debarrasseren- niet in koeling.

Truffelsaus (voor pot au feu)

1000 g warme kippenfond (zeer krachtig)

500 g koude boter

45 gram verse wintertruffe

peper/ Himalaya zout

Mix in blender of staafmixer





Pot-au-feu van kip

Spoel schoon met koud water en citroen

Maak

Zweet bouquet in

met

Deglaceer met

Reduceer

Voeg toe

Vul kip

Plaats kip

Sluit af met deksel

Zet pan

Kip van ± 2 kg

aromatisch bouquet +tijm/laurier/peperkorrels

gietijzerenovenpan (Creuset)

neutraal organic kokosolie

droge witte wijn (facultatief)

kippenfond

met bouquet garni

op bout zijde

in oven, traditioneel 200°C / ventileer 170°C

± 60 minuten.

Draai de kip regelmatig tijdens bereiding.

Laat rusten op borst na bereiding (62°C)

Decoupeer en trancheer

Serveer in diep bord met pot-au-feu groenten en truffelsaus (of braiseerfond).

Gevulde kipfilet

Neem kipfilet met ruim vel

Maak farce van

750 g kip

330 g room

7,5 g zout

1,5 g peper

1,5 g nootmuskaat

tussen vel en borstvlees

Spuut farce

Modelleer kipfilet

Plaats op

Zet in oven

beboterde met peper/zout bestrooide bakplaat

tot kleur / 230°C (± 8 min)

Laat op warme plaats doorgaren en rusten (± 60 -70 °C)

Serveer met truffelsaus en pot-au-feu groenten (facultatief)

Côtelette de volaille (kipkoteletje)

Maak kipfarce

Modelleer in kotelet vorm

Bak in ganzenvet of neutrale organic kokosolie of ghee

Serveer op plat bord met truffelsaus en groenten (facultatief)

'Sous Vide' (vacuum garen)

Prepareer de kipfilets

maak eerste lid vleugelbotje schoon en haal nerf uit

filet mignon ('haasje')

kipfilet(s) zeer licht

met kipfilet(s)

eetlepel neutrale organic kokosolie of boter ghee

Assaisonneer

Vul vacuümzak

voeg toe (facultatief)

Vacuümeer

Gaar in Roner

62°C

(warm water bad)

Na garing direct serveren of voor mise en place direkt na bereiding snel koelen en debraseren op $\pm 1^\circ\text{C}$

Regenereer op 62°C





Peer Hélène Sophisticated

(uit de oven, vanille-ijs, warme chocoladesaus, gekonfijte viooltjes)

Warme chocoladesaus (saus profiteroles)

Kook	500 geitenmelk
Toevoegen	600 chocolade
	250 room
	60 boter
	stevia (of 150 g suiker)

Kook alles één keer
Zeven
Debarrasseren, afdekken

Vanille-ijs

Kook	1000 geiten- of schapenmelk
met	200 suiker
en	2 vanillepeulen (gespleten)
Laat trekken	10 minuten in gesloten pan
Blancheer	240 g eidooiers
met	220 g suiker
Vermeng	melk + dooiers
Binden	85°C
Zeven	
Snel afkoelen	
Toevoegen	200 g room
	200 g crème fraîche

Draaien in sorbetière
Conserveer op ± -8/10°C

Peer Hélène Sophisticated

Schil	rijpe Anjou of Doyenne du Comice peer (met of zonder klokhuis, laat steeltje intact)
Plaats hele peer in	Römertopf
met	eetlepel suikersiroop of vloeibaar stevia
Sluit af	met deksel
Gaar in oven	±30 minuten 200°C
Presenteer	op bord met servet of dentelle
Serveer apart	vanille-ijs in coupe of cocktailglas
decoreer met	gekonfijte viooltjes
Verwarm	chocoladesaus (s'ce profiteroles)
Serveer apart.	

Dresseer saus aan tafel over de warme peer of het vanille-ijs.



Wijnen bij het workshop-menu

I' Apostrophe

Coteaux de Varois Provence Frankrijk

Rosé Wijn

Domaine les terres promises

Cinsaut, carignan, grenache

De ideale eet rosé voor de zomer; sap, fruit en een lekkere bite

'De Gek'

Jean-Christophe is van huis uit politicus. Conseiller du ministre, oftewel spindoctor. Hij verliet de politiek vier jaar geleden om wijn te gaan maken op een piepklein domeintje in de Provence, vlakbij het roemruchte Bandol. Het kan niet anders of J-C was al zijn hele leven met wijnmaken in het mentale bezig, want vanaf jaar 1 was het raak. Nu nog van gekochte druiven maar, even over de gekkigheid, zijn eerste wijnen van zijn eigen wijngaarden volgen volgend jaar. De naam Terres Promises doet veel vermoeden. Het land dat hij kocht voor zijn eigen wijngaarden was namelijk bos. Weliswaar oude verlaten wijngaarden, maar inmiddels dus gewoon bos. En de gek is nu al vier jaar bezig deze geweldige terroirs te herontginnen. Met paarden en tractoren worden de bomen uit de aarde gerukt waarna de schoonmaakoperatie z'n aanvang neemt. Het aanplanten van nieuwe stokken en dan het wachten. Un travail de fou! Heerlijk moet dat worden, en het gekke is, het is nu al zo lekker.

Inmiddels dus al gespot door de fransen die het weten. Gelukkig gaan we de komende jaren met J-C door en staan we zelfs hoog in de reserveringshiërarchie, want we waren er snel bij. Dankzij de schoonmoeder van Vleck overigens, die ons de tip gaf terwijl het toch echt vakantie was. Ja, ja, op een feestje was er een neef van een vriend van een... die ook wijn maakte. Iets met bio, ofzo. Gelukkig toch even langsgeweest. Het bloed kruipt en toeval bestaat niet, zo is 't.

Gegevens gebied:

De Languedoc is het grootste wijnbouwgebied van Frankrijk en behoort tot de grootste van de wereld. Waar het vroeger bekend stond als de 'wijnshuur' van Frankrijk is het nu een paradijs voor

sommeliers om naar nieuwe onbekende pareltjes te zoeken. Meest aangeplanten druivenrassen zijn voor rood; Grenache, Syrah en Mourvèdre en voor wit Roussanne, Marsanne, Clairette, Bourboulenc, Terret, Viognier en bekende Chardonnay en Sauvignon Blanc.

Serveren bij:

Prachtige rose met rijkdom wat zich ideaal laat leiden bij prachtige bouillabaise de provence.

Servertemperatuur:

8-10 graden

Des l'Aube

Vin de pays de Ardeche Frankrijk

Droge witte wijn

Domaine de Vigneaux

Viognier

Aromatische wijn met een rijk en krachtig karakter. Veel fruit, abrikoos, perzik en een zuivere frisse afdronk.

Producent

Typisch voorbeeld van een 'What you see is what you get' domein. Etiketten zijn basic, degelijk en puur. Zo ook de inhoud en de manier van wijnmaken. Geen poespas met bestrijdingsmiddelen, geen poespas met noviteiten in de kelder. Nee, hier gaat het om puur natuur druivensap, natuurlijk laten gisten daarna even wat laten rusten, vertroetelen en aaien in de kelder. En daarop volgend bottelen en hup de kelder uit. Het resultaat mag er zijn want de wijnen zijn op en top eerlijk en heerlijk. En dat is waar het uiteindelijk om draait.

Gegevens gebied:

De Ardeche is een prachtig gebied aan de westkant van de Rhônevallei. Het klimaat en de bodem hebben ook veel gelijkenissen met de Noord-Rhone vallei. De nachten zijn koud de dagen kunnen ontzettend warm zijn en de bodem heeft als basis ook graniet. Qua druivenrassen staat er ontzettend veel; Chardonnay, Viognier, Roussanne, Marsanne en voor rood: Pinot Noir, Grenache, Syrah, Merlot en nog veel meer. Kenmerkend aan het gebied is toch wel de prijs-kwaliteit verhouding. Veel wijnen geven echt waar voor je geld.

Serveren bij:

Mooie stevige visgerechten als op de huidgebakken zeebaars en gegrilde kreeft.

Serveertemperatuur:

10 graden



Château Cambon

Beaujolais Frankrijk

Rode wijn

Beaujolais

Château Cambon, Marie Lapierre

Gamay noir-a-jus-Blanc

Rode wijn met zacht en fris karakter. Veel fruit van bramen en zwarte bes.

Producent

Château Cambon is zo'n droom van elke Nederlander. Ietwat vervallen, maar een hoeve met historie, dat voel je aan alles. Marie vindt het maar een oude klerebende. Zo zie je maar weer. Maar ja, Marie en Marcel Lapierre hebben het op zich genomen, in tegenstelling tot de dromende Nederlander zullewemaarzeggen, om een failliet boedel, inclusief wijngaarden, 17 jaar geleden uit het slop te trekken. Marcel stond inmiddels op z'n pootjes met zijn wereldvermaarde Morgon's, en dit domein bood een mooie kans om een 'vin naturel de base' te maken. Aldus een zwavelloze, niet bijgesuikerde 'gewone' Beaujolais van wereldklasse. Dank Marie en Marcel voor het werk en de klaarblijkelijke ontberingen op het Hollandse droomdomein. Eén keer per jaar maken ze ook de lekkerste Nouveau ter wereld. We gaan dan altijd een dag of 10 voor de botteling langs om 'onze' Nouveau te kiezen. Onze is de lichtste, vrolijkste enige echte Nouveau zoals 'ie hoort. Vorig jaar waren er van deze soort maat 2 vaatjes, dus daar lieten we het bij. Toch leuk dat je iets verkoopt wat niemand anders in de hele wereld verkoopt. Maar pas op, zo op! In alle andere maanden dan november verkopen wij 'natuurlijk' de gewone Cambon. Pas op, ook zo op! (de fles dan).

Gegevens gebied

De Beaujolais behoort tot de bekendste wijnbouw gebieden uit Frankrijk. Helaas kennen mensen de wijnen uit deze streek niet door zijn positieve imago maar juist door het soms ietwat negatieve. De Nouveau (op die van ONS na) is dun en waterig, en de overige wijnen uit de bekende gemeenten zijn vaak duur en ook. Toch is het een gebied waar op dit moment een aantal producenten werkelijk

schitterende wijnen maken. Lapierre, Pacalet, Metras, Coudert en Jean Foillard zijn slechts enkele voorbeelden. De oude bodem wat ze lokaal 'Sole Pourri' noemen (Verrote bodem) is mengen van gneiss, kalk en zandsteen wat ideaal is voor de Gamay druiven. Resultaat verfijnde wijnen met veel smaak, zijdezachte structuur en heel veel fruit. Prachtig bij alle smaken die in het voorjaar op het bord liggen!

Serveren bij:

bord liggen; Lam, doperwten, tuinbonen.

Servertemperatuur:

15 graden

Michiel ter Heide



Mise en place

Heldere garnalenbouillon 1 liter
Sterke kippenfond 3 liter

1 liter slagroom (géén koksroom!)
200 g crème fraîche
500 g boter
1,750 liter geitenmelk
18 eko/bio eieren (55-60 g/stk)
1 Noord Hollandse Blauwe of EKO kip ±2 kg
(Pieter van Meel)
800 g kipfilet (gehakt)
8 kipfilets met vel
1 fles droge witte wijn
5 grote groene courgettes
20 tomaten
2 bos basilicum
1 bos bieslook
1 kg sjalotten
1,5 kg rode zoete aardappel
1 kg peterseliewortel
1 bos kervel
1 bos dragon
2 bleekselderij
1 knolselderij
champignons
prei
winterwortel
groene kool
koolraap
bospeen
zilveruitjes (nieuwe uitjes)
citroen
16 kleine rijpe! Anjou peren of Doyenne de Comice
gember
wintertruffel ±45 g
gekonfijte viooltjes
2 bourbon vanillestokjes
grof zeezout

Benodigheden:

IJsmachine (sorbetière)
Blender
Gehaktmolen
Cellofaan
Deegroller
Magimix of robet coupe
Borden voorgerecht > plat, wit, spiegel 17 cm
tussengerecht > diep of plat bord
hoofdgerecht > diep bord
nagerecht > dessert bord / cocktailglas (ijs)



Ferry van der Wijst

perfect day

Eén van de klassieke albums uit de pop/rock geschiedenis is: 'Transformer' van Lou Reed. Geproduceerd door David Bowie. Transformer verscheen in 1972. 'Walk on the Wild Side' is wellicht het bekendst. Niet het beste! New York Telephone Conversation' en 'Perfect Day' komen eerder voor dat predicaat in aanmerking. 'Walk on the Wild Side' heeft wel het bekendste intro... de basloop van Herbie Flowers. Voor mij is 'Perfect Day' het bekenste nummer op het classic album 'Transformer'. Het is een ultiem liefdesliedje dat haaks staat op het overige werk van Lou Reed. Wat rauw, naakt, soms ontluisterend is, ontdaan van alle gevoel en romantiek. 'Perfect Day' is een romantisch lied dat vertelt hoe simpel een perfecte dag voor 2 mensen in elkaar steekt. Eerlijk voedsel en een goed glas 'Just a perfect day' Drink Sangria in the park, And then later, when it gets dark, We go home. Just a perfect day, Feed animals in the zoo Then later, a movie, too, And then home. Just a Perfect Day'.



Het Noordhollands
Kookgenietschap



DE COOKING
FACTORY



DESIGNED BY
JAN HUIJBOOM

Tapas



Olijventapenade

10 personen

Olijventapenade

500 g zwarte olijven zonder pit
50 g gedroogde tomaten op olie
1 klein blikje tonijn op olie
(uitgelekt)
½ citroen (sap)
5 gezouten ansjovisfilets
1 afgestreken el kappertjes
4 sjalotjes (gesnipperd)
3 teentjes knoflook (geperst)
1 scheutje witte wijn
peper en zout

Olijventapenade

Meng alle ingrediënten en maak fijn.



Gesauteerde knoflookchampignons

10 personen

Champignons

600 g witte champignons
6 el Spaanse olijfolie
3 flinke teentjes knoflook (geperst)
½ bos fijn gesneden bladpeterselie
1 scheutje citroensap (geperst)
zout en peper

Garnering

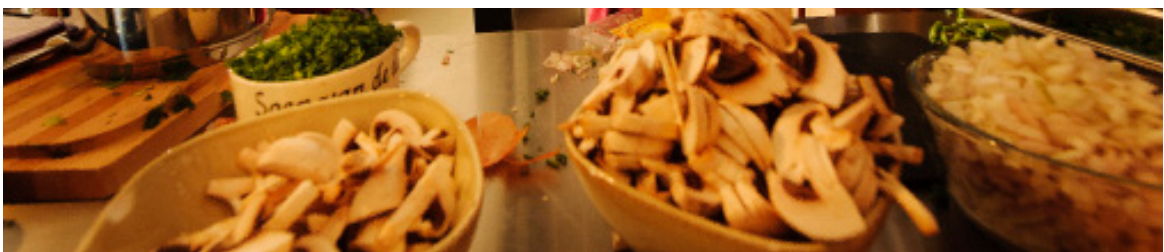
een paar partjes citroen
eventueel wat geroosterde sneetjes
brood

Champignons

Veeg de champignons schoon en snijd ze in vieren. Verhit de olijfolie in een koekenpan met dikke bodem en fruit de knoflook aan totdat deze lichtbruin ziet. Voeg de champignons toe en sauteer ze al roerend totdat ze alle olie hebben opgenomen. Draai het vuur laag en laat het vocht rustig uit de champignons lopen. Zet als al het vocht is vrijgekomen het vuur weer hoog en sauteer de champignons tot al het vocht verdampt is. Giet een scheutje citroensap toe en breng op smaak met peper en zout. Voeg de peterselie toe en laat deze nog even meebakken.

Presentatie

Schep de champignons op een voorverwarmde schaal, garneer met de partjes citroen en geef er geroosterd brood bij om het vocht mee op te deppen.





Ansjovisboter

10 personen

Ansjovisboter

350 g roomboter

6 gezouten ansjovisfilets

½ el kappertjes (gehakt)

2 el peterselie (gehakt)

peper uit de molen

3 sjalotjes

3 teentjes knoflook (geperst)

1 scheutje witte wijn

Ansjovisboter

Fruit de sjalotjes en de knoflook aan in een Tefal pan zonder te kleuren. Blus af met een scheutje witte wijn. Laat de wijn geheel verdampen. Haal de pan van het vuur en laat alles afkoelen. Doe de ingrediënten in de mengmachine en draai alles op tot een mooie gladde luchtige boter.



Catalaanse mosselen

10 personen

Mosselen

2 kg mosselen schoongeboend en onthaard

5 el olijfolie

2 uien (fijngesneden)

3 teentjes uitgeperste knoflook

4 grote tomaten (ontveld, zonder zaad en in blokjes)

2 laurierblaadjes

3 el cognac

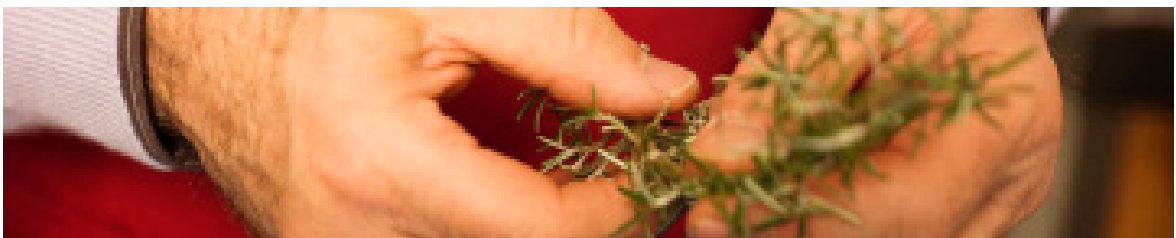
1 tl gerookt paprikapoeder
zeezout en peper

Mosselen

Gooi open mosselen die niet sluiten (of een poging daar toe doen) als je er een tik op geeft met een mes weg. Verwijder ook de beschadigde mosselen. Verhit de olijfolie in een grote Tefal pan met een dikke bodem. Voeg uien en knoflook toe en fruit ze 5 minuten tot ze glazig zijn. Voeg de tomaten en het laurierblad toe en bak het geheel nog 5 minuten door (af en toe roeren). Roer de cognac en paprikapoeder erdoor en breng op smaak met zout en peper. Draai het vuur hoger en voeg de mosselen toe. Bak ze 5 minuten mee tot dat de schelpen open gaan. Schud de pan zo nu en dan. Verwijder de laurierblaadjes en ook de mosselen die niet open zijn gegaan tijdens het bakken.

Presentatie

Schep de mosselen op een voorverwarmde schaal en schenk wat van het kookvocht erover. Dien direct op.





Rouleau van kippenrollade

met verse roomkaas en chorizo

10 personen

Rouleau

400 g kippenrollade (dunne plakjes)

300 g chorizo (dunne plakjes)

100 g roomkaas met groene kruiden
in een spuitzak

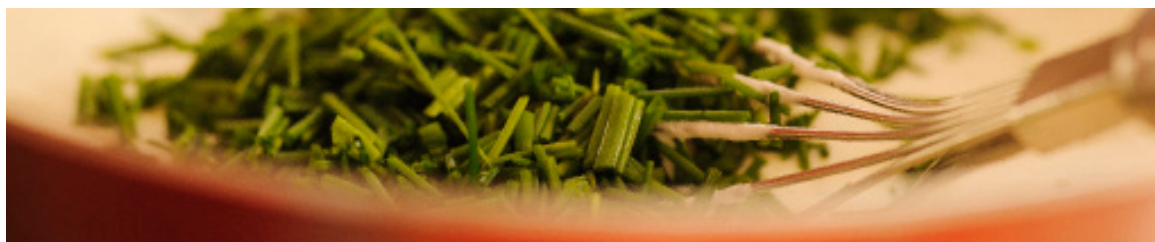
3 el bladpeterselie (ragfijn)

Rouleau

Rol op de werkbank een stuk plasticfolie van 50 x 50 cm uit. Plaats op het plastic nog 3 van deze lagen van dezelfde afmeting. Verdeel de dun gesneden kippenrollade als een dunne plak over het plastic. Blijf 10 cm van de randen van het plastic. Spuit op 10 cm van de onderkant een mooie streep van de roomkaas. Plaats op de kippenrollade een laag van de chorizo en op de chorizo weer een streep roomkaas. Strooi op de chorizo de peterselie. Rol m.b.v. het plastic een mooie stevige rol van het geheel. Plaats de rol in de koeling zodat hij kan opstijven.

Presentatie

Als de rol voldoende is opgesteven kan de rouleau in dunne plakken worden gesneden en worden opgediend. Laat voor de stevigheid het plasticfolie om de rol tijdens het snijden.



Gefrituurde sardientjes

met romescosaus

10 personen

Sardientjes

20 kleine verse sardientjes
(schoongemaakt) zonder schubben
en zonder koppen

Frituurkorstje

100 g bloem

4 eieren losgeklopt

250 g broodkruim van witbrood
plantaardige olie (om te frituren)

6 el peterselie (gehakt)

4 el verse marjolein (fijngesneden)

Romescosaus

zie salsa romesco

Sardientjes

Doe bloem en de eieren in 2 aparte kommen. Meng de kruiden en broodkruim in een derde kom. Wentel de vis door de bloem, dan door het eimengsel en tot slot door het broodkruim. Verhit de olie in een ruime pan tot 190°C. Frituur de visjes in 4 à 5 minuten goudbruin en gaar. Laat uitlekken en serveer ze met de romescosaus. Breng op smaak met peper en zout.





Salsa romesco-romescosaus

10 personen

Salse romesco

2 sneetjes witbrood geroosterd in de oven met wat olijfolie

50 ml olijfolie

3 teentjes knoflook

1 blik tomaten

12 gebruide amandelen

1 glas Muscato

1 paprika (uit pot)

paprikapoeder

1 gedroogde en fijngemalen chilipeper

1 el wijnazijn

zout en peper

Salsa romesco

Bak de sneetjes brood in de olijfolie en pureer in de keukenmachine.

Voeg de rest van de ingrediënten toe en pureer het geheel tot een egaal mengsel.



Gegrilde gamba's

met pittige rode mojosaus

10 personen

Gamba's

20 rauwe gamba's

Marinade

2 el olijfolie

2 el droge sherry

1 scheutje Tabasco

2 teentjes knoflook (geperst)

zout en peper

Rode mojo saus

zie Mojo picon – pittige rode mojosaus

Gamba's

Verwijder de koppen en schalen van de gamba's laat de staarten zitten.

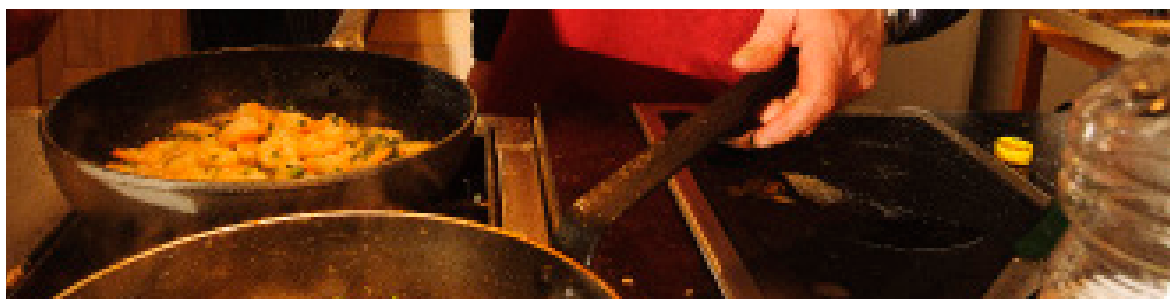
Verwijder het darmkanaal, spoel ze schoon en dep ze droog. Leg de gamba's in de marinade en laat ze een uurtje marineren.

Marinade

Meng alle ingrediënten door elkaar

Presentatie

Laat de gamba's uitlekken, dep ze enigszins droog en grill er aan weerskanten een mooi streepje op en laat ze nog even nagaren in een voorverwarmde oven. Dien ze op met de mojosaus.





Mojo picon-pittige rode mojo

10 personen

Mojo picon

1 gesnipperde ui
2 teentjes knoflook uit de pers
200 g gezeefde tomaten (uit blik of pak)
2 Spaanse pepers (zonder zaad en fijngesneden)
3 ontvelde rode paprika's (zonder zaadlijst en in stukjes gesneden)
1 el mild paprikapoeder
1 tl chilipoeder (naar smaak meer of minder)
zout en zwarte peper (uit de molen)
2 dl olijfolie
1 el sherryazijn
1 tl suiker
1 el tomatenpuree

Mojo picon

Verhit de olie in een pan en bak de ui, knoflook, paprika en de Spaanse peper ± 6 minuten er in. Voeg de tomatenpuree toe en bak die even mee (om te ontzuren). Voeg dan het chilipoeder, paprikapoeder, zout, peper en de suiker naar smaak toe. Roer dit goed door en blus af met, azijn en de gezeefde tomaten. Laat het mengsel op zacht vuur met het deksel op de pan 1 uur stoven. Proef of er nog peper of zout bij moet.



Gegrilde lamshaas

met citroen

10 personen

Marinade

3 teentjes knoflook (uitgeperst)
1 grote, liefst Spaanse, ui (snippers)
2 tl citroenrasp
1 tl tijm (vers)
2 tl koriander
1 tl komijn
2 el rode wijnazijn
120 milliliter olijfolie

Lamshaas

1 kg lamshaas (gevliesd)

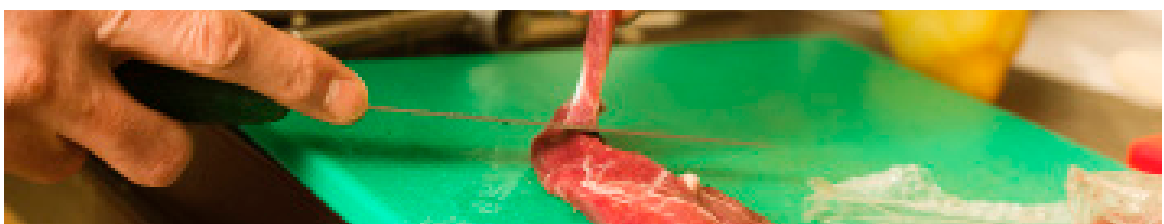
Garnering

schijfjes citroen

Marinade

Meng knoflook, citroenrasp, ui, citroensap, tijm, koriander, komijn, olijfolie en azijn in een bekken en klop alles goed door elkaar. **Lamshaas**

Prik de haasjes aan een houten prikker en wentel ze goed door de marinade. Laat ze enige tijd afgedekt marineren (2 tot 8 uur). Draai de spiesen zo nu en dan. Verwarm de grill voor. Giet de spiesen af en vang de marinade op. Rooster ze ± 8 minuten rondom en bestrijk ze tussendoor met de marinade. Garneer met de schijfjes citroen en serveer direct.





Moorse spiesjes met aioli

10 personen

Moorse spiesjes

500 g varkenshaas

Marinade

3 el olijfolie

1 el olijfolie om in te vetten

1 grote citroen (rasp en sap)

3 teentjes knoflook (geperst)

½ bosje bladpeterselie (fijn)

zout en peper

2 el ras-el-hanout

Aioli

zie aioli

Moorse spiesjes

Het beste is dat het vlees de hele nacht marineert. Snijd het vlees in blokjes van 2 cm. Leg deze in een ondiepe bak. Meng voor de marinade alle ingrediënten in een kom. Schenk de marinade over het vlees en meng alles goed door. Dek de schaal af en zet het vlees minsten 8 uur weg. Meng alles af en toe om. Rijg als het vlees voldoende is gemarineerd aan 10 metalen of houten pennen (houten pennen eerst in water weken om verbranden te voorkomen). Verwarm de grill voor. Rooster het vlees in 10 minuten gaar en mooi bruin. Draai ze tijdens het roosteren een aantal keren om en bestrijk ze met de marinade.

Presentatie

Garneer het vlees met wat gehakte peterselie en serveer direct. Serveer de aioli er bij.



Aardappel-paprikatortilla

10 personen

Tortilla

250 g gekookte aardappelblokjes

1 groene en 1 rode paprika (in kleine blokjes)

2 grote teentjes knoflook (geperst)

5 lenteuitjes (fijngesneden)

5 grote eieren

125 ml zure room

200 g versgeraspte Spaanse (Roncal) kaas

3 el bieslook (fijngesneden)

zout en peper

Tortilla

Verwarm de oven voor op 190°C. Bekleed een bakplaat van 18 x 25 cm met krimpfolie of bakpapier en bestrijk deze met olijfolie. Doe knoflook, lenteui, paprika's en wat olijfolie in een koekenpan en roerbak ze 10 minuten op middelhoog vuur tot de uien zacht maar niet bruin zijn. Laat het mengsel afkoelen en roer dan de aardappelblokjes erdoorheen. Klop eieren, zure room, kaas en bieslook in een grote kom door elkaar. Roer de koude groenten erdoor en breng op smaak met zout en peper. Schenk het mengsel op de bakplaat en strijk de bovenkant vlak. Bak de tortilla in de voorverwarmde oven in 30 - 40 minuten tot hij goudbruin ziet. Haal de bakplaat uit de oven en laat afkoelen. Snijd de zijanten met een spatel los en keer de tortilla op een snijplank, bruine kant naar boven. Verwijder de krimpfolie. Als de bovenkant nog iets te vloeibaar is, plaats hem dan nog even in de oven met alleen bovenwarmte of onder de grill.

Presentatie

Laat de tortilla helemaal afkoelen snijd de randen bij en verdeel de tortilla in mooie vierkante blokjes.



Barbecue



Oregano-citroenboter

10 personen

Boter

250 g zoute roomboter

1 citroen (rasp)

3 el oreganoblad (fijngesneden)

zeezout en peper (uit de molen)

Boter

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Meng alle ingrediënten door elkaar en breng op smaak met peper en zout.



Rode peper-korianderboter

10 personen

Boter

250 g zoute roomboter

3 el korianderblad (fijngesneden)

1 rode peper (zonder zaadjes)

fijngesneden

zeezout.

Boter

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Meng alle ingrediënten door elkaar en breng op smaak met zout.





B.B.Q.-saus

met tuinkruiden en komijn

10 personen

Saus

6 el olijfolie
1 flinke ui gesnipperd
3 teentjes knoflook, geperst
2 stengels bleekselderij (kleine blokjes)
1 el mosterdpoeder
2 tl gerookte paprikapoeder
1 tl gemalen chilipoeder
500 g gezeefde tomaten
1 blik Guinness bier
3 el citroensap
5 el bruine suiker
peper (uit de molen)

Saus

Verhit olijfolie in een koekenpan en fruit de ui, selderij en knoflook tot ze glazig zijn. Roer het chilipoeder, mosterdpoeder en paprikapoeder er doorheen en voeg vervolgens de gezeefde tomaten, het bier, het citroensap en de suiker toe. Breng het geheel aan de kook en laat het zachtjes inkoken tot dat de saus mooi dik is. Breng op smaak met peper en eventueel zout.



Yoghurtsaus

10 personen

Saus

500 ml Griekse yoghurt
2 teentjes knoflook (geperst)
3 tl komijn poeder
1 dl mayonaise
1 el gehakte bieslook
1 el gehakte peterselie
1 el gehakte koriander
citroensap
peper en zout

Saus

Meng alle ingrediënten door elkaar en breng op smaak met peper, zout en citroensap.





Tzatziki

10 personen

Tzatziki

1 grote komkommer
0,75 ml dikke Griekse yoghurt
1 el azijn
1 bol knoflook (geperst)
flinke scheut olijfolie
zout en witte peper

Tzatziki

De komkommer inclusief schil met een grove rasp raspen. De geraspte komkommer goed uitknijpen zodat het vocht er zoveel mogelijk uit is. Het vocht weggooiden. Roer de komkommer door de yoghurt en voeg een flinke scheut olijfolie en een eetlepel azijn toe. Goed roeren. Pers de teentjes knoflook uit, of snijd ze heel fijn en roer ze er doorheen. Dan naar eigen smaak peper en zout toevoegen en minimaal een uurtje laten trekken voor het serveren.



Kappertjesmayonaise

10 personen

Mayonaise

250 g crème fraîche
250 g mayonaise
3 el kappertjes (fijn gehakt)
2 lenteuitjes (ringetjes)
1 teentje knoflook (geperst)
1 flinke el peterselie (gehakt)
peper en zout

Mayonaise

Meng alle ingrediënten door elkaar en breng op smaak met zout en peper.





Mexicaanse salsa

10 personen

Salsa

5 rijpe tomaten (ontveld en gehakt)
150 g ui (gesnipperd)
4 rode pepers
1 bosje koriander (gehakt)
1 limoen (sap)
zout

Salsa

Meng de tomaten in een bekken met de ui, rode peper, koriander, limoensap en zout. Roer door en kruid desgewenst iets bij. Maak de salsa een uur voor gebruik zodat de smaken zich goed kunnen vermengen.



Griekse salade

10 personen

Salade

3 smaakvolle middelgrote tomaten
1 flinke ui
10 zwarte (Kalamata) ontpitte olijven
stuk fetakaas van ±150/200 g
olijfolie (Griekse of naar eigen
smaak)
½ citroen (sap)
peper uit de molen (eventueel 4
seizoenenpeper)
zout
oregano (gedroogd)

Salade

Snijd de tomaten in stukken, de ui in halve ringen en halveer de olijven. Breng hoog op smaak met peper en zout, vermeng dit met olijfolie en citroensap. Snijd de feta in blokjes en meng deze voorzichtig door de salade, bestrooi met oregano.





Maïskolven van de barbecue

met crème fraîche en graskaas

10 personen

Maïskolven

5 maïskolven

500 ml crème fraîche

200 g geraspte graskaas

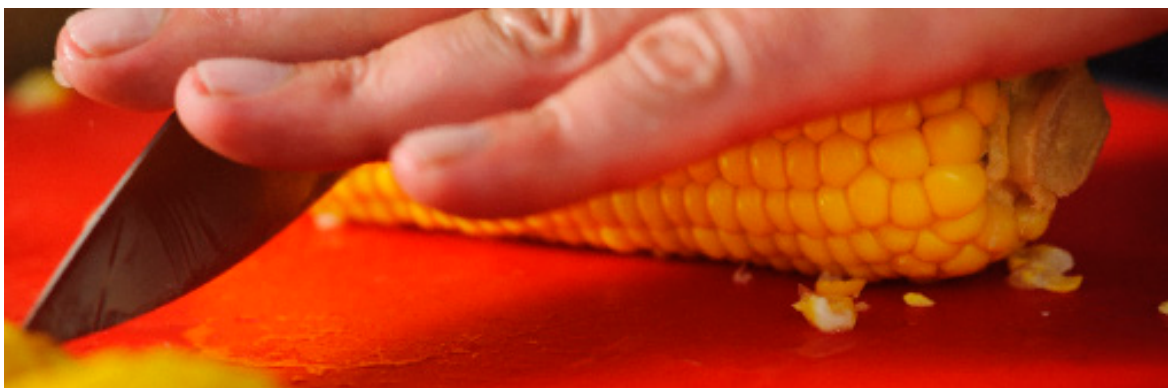
zout en peper (uit de molen)

Maïskolven

Blancheer de maïskolven in kokend water met ruim zout, haal ze na ±20 minuten uit het water en laat ze even droogstomen. Smeer de maïskolven in met wat olijfolie en snijd ze door de helft.

Presentatie

Rooster ze op de barbecue aan weerskanten. Haal van de barbecue en leg ze op een passende schaal. Smeer rijkelijk de crème fraîche erop. Bestrooi met de geraspte kaas en met peper uit de molen.



Gepofte aardappelen met kruidenkaas

10 personen

Aardappelen

10 nieuwe aardappelen van ongeveer dezelfde grootte

250 g kant en klare kruidenkaas (of zelf gemaakte met verse naturel kaas met gehakte kruiden)

zeezout en peper (uit de molen)

scheut olijfolie

Aardappelen

Boen de aardappelen schoon. Kook ze in ±25 minuten gaar. Laat ze enigszins afkoelen. Smeer in met de olijfolie, zeezout en peper. Wikkel in aluminiumfolie, en leg ze ±15 minuten op het rooster van de barbecue. Keer af en toe. Haal ze van het rooster.

Presentatie

Kerf de bovenkant van de aardappelen open en druk de aardappel uit elkaar, schep een flinke lepel van de kruidenkaas in de opening en serveer direct.



Peter Veldman

open haard in de Sahara

Mijn werk als Mercedes dealer, maakte dat vrije tijd een kostbaar bezit was. Maar natuurlijk blijft verdiende ontspanning een juist ingrediënt voor stabiel zaken doen. Hobby's bleken moeilijk uit te voeren en natuurlijk slobberen kinderen ook de nodige tijd op.

Na het verkopen van mijn dealership, kwam er een zee van tijd vrij. Ik wist nauwelijks hoe die in te vullen. Mijn partner is kunstenares en aan creativiteit ontbreekt haar niets. Zij was gewend zichzelf te vermaken. Hoe zou dat ons passen ik zoveel thuis ben? De ontstane vrije tijd voor huiselijk leven brengt ook verplichtingen met zich mee. Uit eten is fantastisch, maar te vaak begint te vervelen en aandacht van omstanders is soms vervelend en saai.

Een van mijn vrienden, Ron de Rooij, vertelde mij dat er een kookclub in zijn Cooking Outlet gestart was. Hij vond dat ik daar maar eens moest gaan kijken. Koken en Peter Veldman was zoiets als een open haard aanschaffen in de Sahara, ik had zo mijn twijfels!

Het was een maandag op een einde van de maand en ik liet mij een heerlijk wijntje smaken bij mijn vriend Ron aan de stamtafel van zijn kookstudio. Er was een kok aan het werk en hij stalde op verschillende plekken ingrediënten uit waarvan ik van het bestaan niet wist. Rond zes uur stond de studio vol met kerels waarvan ik er een paar kende.

Tien minuten later stond ik met een keukenschort aan en een mes in mijn hand peterselie te snijden, ik was zomaar die avond gast van de kookclub geworden. In mijn enthousiasme was ik vergeten mijn vrouw te bellen dat ik iets later thuis zou komen, hoe moest ik dit oplossen?

Ik voelde mij geweldig thuis in deze groep. Gedreven zakenmensen onder elkaar, dat kon voor mij niet mis. Tot mijn verbazing mocht ik met alles meekoken, ik stond sausen te roeren vlees te braden en groenten te blancheren. Natuurlijk kon dit niet zonder het vakkundig toezien van de chef, maar toch!!!!. De volgende dag aan het ontbijt met mijn vrouw had ik veel uit te leggen. De sfeer veranderde nogal toen ik de ijskast opende en haar het eten liet zien dat ik had meegenomen, heerlijke groenten, sausen wat vlees en vis. Ik zou die avond thuis zelf koken, dat werd een feest! De volgende keer ben ik er gewoon heengegaan, mij krijgen ze daar niet meer weg en stevast aan het einde van de maand vraagt mijn vrouw of er kookles is. U weet nu waarom.





Pakketje van redsnapper met dilleboter

10 personen

Redsnapper

10 stukjes redsnapper van ±75 g
peper en zeezout

Dilleboter

1 rode peper (fijne reepjes)
citroenolie
2 teentjes knoflook (geperst)
200 g zoute roomboter
1 bosje dille (gehakt)

Redsnapper

Schub en ontdoe de snapper van eventuele graten. Vet 10 stukken aluminiumfolie in met wat roomboter. Peper en zout de stukjes vis en plaats op elk vel aluminiumfolie een stukje vis.

Dilleboter

Meng de boter, de gehakte dille en de rest van de ingrediënten door elkaar. Plaats op elk stukje vis een eetlepel van het botermengsel en vouw de pakketjes goed dicht, zodat de boter er niet uit kan lopen. Handig is om er ook een steeltje van het aluminiumfolie aan te draaien.

Presentatie

Plaats de pakketjes op het barbecuerooster totdat ze na ±10 minuten gaar zijn. Af en toe keren.



Gemarineerde gambaspies

10 personen

Gambaspies

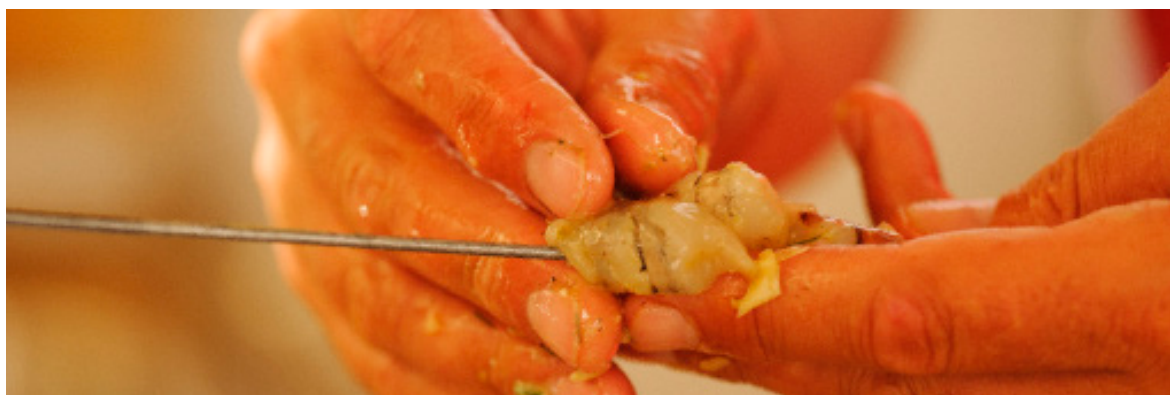
600 g gamba's (schoongemaakt)
scheut olijfolie
3 teentjes knoflook (geperst)
1 rode peper (hele kleine reepjes)
limepeper (naar smaak)

Gambaspies

Roer alle ingrediënten door elkaar. Laat de gamba's 1 uur marineren en rijg daarna de gamba's op een ijzeren spies.

Presentatie

Gril ze om en om in een paar minuten gaar en dien ze direct op.





Gemarineerde tonijnfilet

10 personen

Tonijn

10 stukjes tonijnfilet van ±75 g
2 groene pepers (ragfijne ringetjes zonder zaadlijsten)
100 g in rijstazijn ingelegde gember (heel fijn gesneden) + 3 el van de azijn
2 teentjes knoflook geperst
4 el Kikkoman sojasaus
1 limoenschil (rasp)
1 limoen (sap)
4 el oestersaus
peper en zout

Tonijn

Doe alle ingrediënten behalve het zout en de peper in een mengkom en marineer ±1 uur de stukjes tonijn hierin.

Presentatie

Dep de stukjes tonijn droog en gril er aan weerskanten een mooie ruit op, laat de vis eventueel nog even nagaren op een warme plaats. Breng op smaak met peper en zout.



Rozemarijnkip in citroenmarinade

10 personen

Kip

10 stukjes kipfilet van ±80 g
3 takjes rozemarijn (blaadjes in hele kleine stukjes gehakt)
3 teentjes knoflook (geperst)
1 citroen (rasp van alleen het geel)
1 citroen (sap)
5 el goede olijfolie
peper en zout

Kip

Snijd overlangs wat ondiepe kerfjes in de stukjes kipfilet. Doe alle ingrediënten in een kom en marineer de kip hierin (hoe langer gemarineerd hoe beter). Gril aan weerskanten een mooie ruit op de kipfilets. Doe dit op een niet al te hete plaats op de barbecue. Laat ze daarna nagaren op een warme plaats totdat ze stevig aan voelen. Peper en zout ze eventueel nog wat na en dien ze op.





Kebabburger

10 personen

Burger

500 g kalfsgehakt

500 g lamsgehakt

1 grote ui (hele kleine snippers of rasp)

2 rode paprika's (hele kleine blokjes)

1 flinke scheut olijfolie

de blaadjes van een ½ bosje

koriander (fijngenhakt)

1½ el gemalen komijn

1 el sumak

zout en peper

Burger

Meng alle ingrediënten heel goed door elkaar en vorm er 10 platte hamburgertjes van. Smeer de hamburgertjes in met wat olijfolie. Het beste is dat het vlees een paar uur kan rusten zodat de smaken goed op elkaar in kunnen werken.

Presentatie

Gril het vlees op een niet al te hete plaats in ±10 minuten gaar. Keer het vlees regelmatig om.



Spicy varkenshaasspiesjes

10 personen

Varkenshaasspiesjes

800 g varkenshaas

1 afgestreken el komijnpoeder

1 afgestreken el gerookt

paprikapoeder

2 tl hete currypoeder

2 tl sambal

1 scheut gembersiroop

1 scheut olijfolie

zout

Varkenshaasspiesjes

Snijdt de varkenshaas in flinke dobbelstenen. Verhit op een laag vuur in een steelpan de olijfolie. Voeg komijn, curry en paprikapoeder toe. Laat dit zachtjes 2 minuten doorfruiten. Haal de pan van het vuur en voeg sambal en gembersiroop toe. Zout het vlees en vermeng het met het specerijenmengsel uit de pan. Laat nog enige tijd marineren. Rijg het vlees op 10 metalen pennen.

Presentatie

Rooster de spiesjes in ±10 minuten rosé onder regelmatig keren.





Merguezworstjes

10 personen

Worstjes

10 Merguezworstjes.

Worstjes

Aan de worstjes hoeft je behalve ze te roosteren niets te doen deze zijn namelijk al erg lekker van zichzelf en zijn een uitstekende vervanger van de meestal gebruikte braadworst.



Watermeloen

gmarineerd in limoen en ahornsiroop

10 personen

Meloen

1 flinke watermeloen (in puntjes)

2 limoenen (sap)

2 limoen schillen (rasp)

100 ml ahornsiroop

5 takjes munt (ragfijn blad)

Meloen

Plaats de stukken meloen op een grote schaal en besprenkel de stukken meloen met het limoensap en de ahornsiroop. Bestrooi ze vervolgens met limoenrasp en munt. Schep het vocht af en toe voorzichtig over de meloen. Zet de meloenen in de koelkast tot dat ze worden geserveerd.



Osmaanse gerechten



Herdersalade

10 personen

Salade

1 kg tomaten
5 Turkse groene pepers (zoet)
4 rode uien
250 g feta
1 komkommer
½ bosje peterselie
20 zwarte olijven
1 krop Romeinse sla
peper en zeezout

Dressing

1 dl olijfolie
halve citroen (sap)
2 el witte wijnazijn
peper en zout

Salade

Pliseer de tomaten en verwijder de zaadlijsten. Snijd de tomaten in dobbelstenen. Snijd de stelen van de pepers en verwijder de zaden. Snijd ze in dunne plakjes. Maak de uien schoon en snijd ze in flinterdunne ringetjes. Schil de komkommer en snijd deze in halve partjes. Snijd de feta in dobbelsteentjes. Was de sla (laat de bladen heel) en houd ze apart. Hak de peterselie. Snijd de olijven in vieren. Meng alle ingrediënten door elkaar.

Dressing

Roer alle ingrediënten voor de dressing door elkaar. Meng de dressing door de salade en breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

Plaats de slabladeren op een schaal, dresseer de salade op de slabladeren en dien op.



Humus

10 personen

Humus

200 g geroosterde kikkererwten
(4 uur geweld in koud water)
1 dl water
1 flinke scheut olijfolie
1 citroen (sap)
1 tl afgestreken gedroogde gemalen Spaanse peper
2 teentjes knoflook
1 tl komijnpoeder
3 el sesampasta (tahin)
1 tl sumak
zout

Humus

Draai alle ingrediënten fijn in de keukenmachine. Maak eventueel nog wat smeugiger met wat water en breng op smaak met zout.





Tzatziki (Cacik)

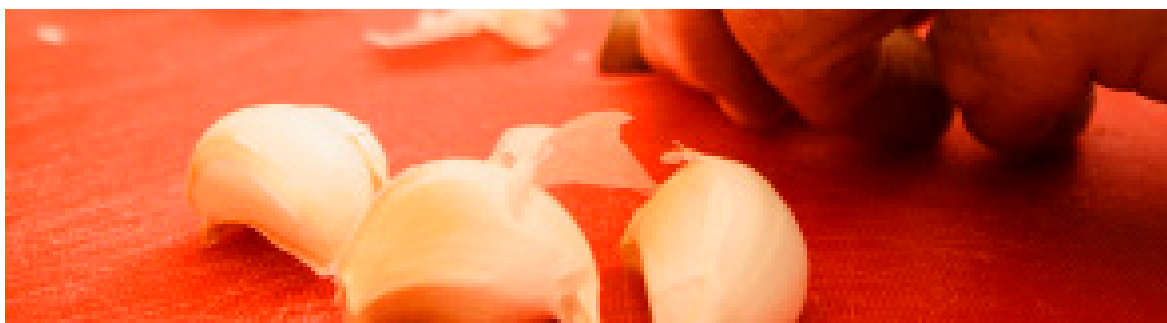
10 personen

Tzatziki

1 grote komkommer (geraspt)
½ bos dille (fijngesneden)
3 teentjes knoflook (geperst en daarna fijngewreven)
5 dl Turkse yoghurt
5 el olijfolie
4 takjes munt (fijngesneden blad)
peper uit de molen en zout

Tzatziki

Bestrooi de komkommer met zout en meng goed door. Plaats de komkommer in een zeef en laat het zout een kwartiertje intrekken. Roer de gesneden dille en de knoflookpulp door de yoghurt. Druk het vocht uit de komkommer en roer deze door de yoghurt. Voeg de olijfolie en de gesneden munt toe en roer alles goed door en breng op smaak met peper en zout. Laat de tzatziki een uurtje intrekken (liefst nog langer) en serveer gekoeld.



Gebakken aubergine

10 personen

Aubergine

4 aubergines
zout
ras-el-hanout (naar smaak)
1 l zonnebloemolie (om te bakken)

Aubergine

Snijd m.b.v. een citroentrekker overlangs mooie reepjes uit de schil van de aubergines. Snijd de aubergines in plakken van 1 centimeter dik. Bestrooi de plakken met zout en de ras-el-hanout. Zet de plakken onder druk een half uur weg. Dep de plakken goed droog. Verhit de olie tot 180°C en frituur ze tot ze goudbruin zien. Laat ze uitlekken. Maak eventueel nog wat hoger op smaak met zout.





Yoghurtdeeg

met vulling van fêta en spinazie (börek)

10 personen

Deeg

100 g Turkse yoghurt
150 g gesmolten boter (op kamertemperatuur)
1 el olijfolie
1 ei
230 g zelfrijzend bakmeel
mespunt zeezout
2 tl sumak
½ citroen (fijngeraspte schil)

Vulling

250 g spinazie (gewassen)
1 ui (gesnipperd)
2 teentjes knoflook (geperst)
4 el peterselie (gehakt)
200 g fêta (grof verkruimeld)
olijfolie (om spinazie in te bakken)
peper en zout
2 eidooiers
2 el melk

Yoghurtdeeg

Meng in en kom de yoghurt met 125 g boter en olie. Klop met de mixer het ei erdoor. Doe het bakmeel, het zout, citroenrasp en de sumak erbij. Klop alles 5 minuten op lage snelheid tot het deeg zacht is. Dek het deeg af met plasticfolie en zet het een uur in de koelkast om op te stijven. Verdeel het deeg in 2 stukken van elk 300 gram. Werk aan 1 stuk deeg tegelijk en bewaar het andere stuk onder een vochtige doek. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkbank uit tot een dunne plak van ongeveer 50 cm doorsnede. Bestrijk hem licht met wat van de rest van de gesmolten boter. Vouw een deel over het andere zodat je een rechthoek krijgt. Bestrijk het deeg opnieuw met boter en vouw de korte kanten van de rechthoek naar het midden. Bestrijk het deeg voor de laatste keer met boter en vouw een kant over de andere. Laat het deeg afgedekt met een vochtige theedoek 15 minuten rusten en herhaal alles met het tweede stuk deeg.

Vulling

Verhit de olijfolie in een koekenpan en fruit de ui en de knoflook in ±5 minuten glazig. Voeg de spinazie toe. Bak deze even mee totdat de spinazie begint te slinken. Haal de pan van het vuur. Verkruimel de feta en voeg deze bij de spinazie. Doe de peterselie erbij en breng op smaak met peper en zout. Giet het mengsel in een zeef en laat goed uitlekken. Klop de eieren los met de melk in een schaal. Verdeel elk stuk deeg in 5 stukken (totaal 10). Rol op een met bloem bestoven werkbank elk stuk deeg uit tot een rechthoek van 2 mm dik. Bestrijk het midden met wat van de uitgelekte vulling en vouw de lange kanten eroverheen. Plak ze vast met losgeklopt eidooier. Druk de uiteinden dicht. Herhaal dit met de andere stukken deeg zodat je 10 pakketjes hebt. Leg de gevulde deegpakketjes met de naad naar beneden op een ingevette bakplaat. Bestrijk de pakketjes met losgeklopt eidooier en bak ze in 8 à 10 minuten af in een voorverwarmde oven van 180°C.





Gevulde aubergine

met pittige tomatensaus

10 personen

Aubergines

10 kleine aubergines

zeezout

olijfolie

150 g zachte geitenkaas

Knoflookpasta

2 el olijfolie

6 teentjes knoflook (in plakjes)

3 el koriander (gemalen)

2 tl zeezout

Tomatensaus

4 el olijfolie

1 grote ui (gesnipperd)

2 tl milde gerookt paprikapoeder

2 tl milde Turkse chilipasta

6 tomaten (ontveld, zonder pitjes en in stukjes)

5 el bladpeterselie (gehakt)

1 flinke el dragon (gehakt)

1 citroen (rasp zonder wit)

1 el pekmez

1 dl water

peper uit de molen

zeezout

Aubergines

Halveer de aubergines in de lengte tot 1 cm onder de steelaanzet.

Vouw ze open zonder dat ze breken. Kerf het vruchtvlees in met de punt van een scherp mes. Bestrooi een kant royaal met zout en druk de helften stevig tegen elkaar. Laat ze 30 minuten in een vergiet uitlekken. Verwarm de oven voor op 180°C. Droog de aubergines af met keukenpapier en besprenkel ze van binnen en buiten met olijfolie. Leg ze in een braadslede en zet ze 20 minuten in de oven en daarna in een afgedekte schaal om uit te stomen en af te koelen.

Knoflookpasta

Verhit voor de knoflookpasta de olie in een Tefal pan. Bak de knoflook een paar minuten zonder dat de plakjes verkleuren. Wrijf ze in een vijzel met de koriander en het zout tot een dikke pasta.

Tomatensaus

Verhit voor de saus de olie in een Tefal pan en fruit de ui zacht en glazig. Roer paprikapoeder en chilipasta erdoor en bak dit ± 2 minuten. Voeg dan de tomaten, kruiden, citroenrasp, pekmez, en het water toe. Zout en peper naar smaak. Breng alles aan de kook, temper het vuur en laat het zonder deksel onder af en toe roeren zachtjes doorgaren, tot het een dikke saus wordt.

Presentatie

Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de aubergines in een ingevette ovenschaal. Til voorzichtig elke helft op, bestrijk de onderste helft met de knoflookpasta en druk die in het vruchtvlees. Smeer er een volle eetlepel van de tomatensaus over en verdeel daar een beetje kaas overheen. Druk de bovenste helft er dan weer op terug. Sprenkel er olie over en zet het gerecht 20 minuten in de oven tot de saus borrelt en de kaas is gesmolten. Laat het gerecht afkoelen, serveer op kamertemperatuur.





Rode linzensoep

met gemarineerde lamshaasjes

10 personen

Lamshaasjes

10 lamshaasjes gemarineerd met
lamskõfte kruiden, olijfolie en
citroensap

Linzensoep

3 el olijfolie
2 grote uien (fijngesnipperd)
1 winterwortel (kleingesneden)
3 teentjes knoflook (fijnggehakt)
4 tl komijn (gemalen)
1 el pikant paprikapoeder
3 tl mild paprikapoeder
2 el paprikapuree
1 klein blikje tomatenpuree
350 g rode linzen (gewassen)
3 l lamsbouillon
zeezout en vers gemalen peper

Garnituur

2 trostomaten (ontveld en zonder
zaadlisten in kleine blokjes)
sumak
partjes citroen
Turks brood

Lamshaasjes

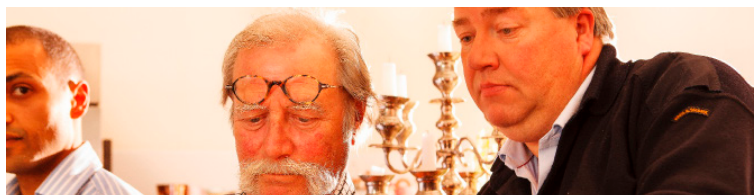
Bak de lamshaasjes rondom bruin in een koekenpan met wat olijfolie en houd ze warm.

Linzensoep

Verhit de olie in een grote braad of soeppan op middelhoog vuur. Roer de ui, wortel en knoflook door de olie en voeg dan de gemalen komijn, het pikante en milde paprikapoeder toe. Bak alles ±8 minuten, totdat de groenten zacht beginnen te worden. Roer de tomaten en paprikapuree erdoor en verwarm alles nog even goed door elkaar. Voeg de linzen en bouillon toe en breng alles aan de kook. Leg het deksel op de pan. Verwarm alles op middelhoog vuur tot dat de linzen gaar zijn. Roer de soep regelmatig door.

Presentatie

Verwarm 10 diepe borden. Schep de tomaat in de borden. Snijd de lamshaasjes in plakjes en plaats deze op de tomaat. Giet de hete soep erop en garneer met wat gehakte peterselie. Geef er sumak, partjes citroen en vers Turks brood bij.



Turkse lamsgehaktballetjes

met dadels en pijnboompitjes

10 personen

Gehaktballetjes

150 g dadelpasta (in kleine stukjes)
3 teentjes knoflook (uitgeperst)
1 tl kaneelpoeder
2 tl komijnpoeder
2 el peterselie (gehakt)
50 g pijnboompitjes
1 kg lamsgehakt
1 tl sumak
zout en peper

Gehaktballetjes

Meng alle ingrediënten voor de gehaktballetjes goed door elkaar en Breng op smaak met peper en zout. Vorm er 10 ovale balletjes van. Maak een grillpan heet en gril aan weerskanten een mooie ruit op de balletjes. Plaats de ze op een ovenplaat en zet ze vlak voor het doorgeven in een voorverwarmde oven van 180°C en maak ze in 15 minuten gaar.





Bulgur met gerookte paprika

10 personen

Bulgur

500 g middelgrove bulgur
5 sjalotjes (gesnipperd)
4 teentjes knoflook (geperst)
2 rode paprika's (kleine blokjes)
1 tl chilipasta
1 el gerookt paprikapoeder
1 afgestreken el komijnpoeder
1½ l gevogelte bouillon (warm)

Bulgur

Fruit de knoflook, sjalotjes en paprika aan tot ze glazig zien. Voeg de paprika en komijnpoeder toe en fruit alles nog even door. Voeg de bulgur en de chilipasta toe en roer alles goed door. Voeg de helft van de hete bouillon toe en roer alles goed door. Plaats de deksel op de pan en zet het vuur laag. Giet de rest van de bouillon erbij zodra de vorige bouillon opgenomen is door de bulgur. Maak eventueel op smaak met peper en zout.





Koffiepuddinkjes

met geweldige vijg met roomvulling, pistache- en walnoten met honing en yoghurtijs

10 personen

Koffiepuddinkjes

180 g Turkse koffie (fijngemalen)
6 kardemompeulen (geplet)
2 kaneelstokjes (gebroken)
750 ml slagroom
150 g bitter chocolade (geraspt)
375 g eidooier
150 g kristalsuiker

Geweldige vijg

10 gedroogde vijgen
3 dl witte wijn
½ citroen (sap)
2 el honing
1 steranijs
3 dl water

Roomvulling

2 blikjes kaymak

Pistache en walnoten met honing

10 personen
150 g gebrande pistachenoten
150 g gebrande walnoten

Garnering

1 l yoghurtijs
10 stukjes baklava
10 takjes munt

Koffiepuddinkjes

Maak de gemalen koffie vochtig met wat water. Doe het in een fijne katoenen doek met de kardemompeulen en het kaneelstokje. Bind met keukengaren tot een zakje. Breng in een steelpan de room samen met het zakje aan de kook. Temper het vuur en laat alles 5 minuten zachtjes doorkoken. Zet het vuur uit en laat de alles 1 uur trekken. Knijp het katoenen zakje uit boven de pan en gooi het zakje weg. Warm de room voorzichtig op en doe de geraspte chocolade erbij. Roer tot de chocolade is gesmolten. Klop in een aparte kom de eidooier met de suiker en schenk er al kloppend het warme roommengsel bij. Schenk dat terug in de omgespoelde pan. Verwarm op een laag vuur totdat het de dikte van vla heeft. De vla is klaar als je er met de achterkant van een lepel een streep door kunt trekken. Neem de pan onmiddellijk van het vuur en laat hem afkoelen in ijskoud water. Roer de vla regelmatig door. Schep de vla in kleine glazen en laat ze voor het opdienen in de koelkast koud worden.

Geweldige vijg

Doe alle ingrediënten in een pan, zet op laag vuur. Laat de vijgen ±1½ uur rustig wellen (keer ze af en toe om). Laat de vijgen afkoelen.

Roomvulling

Klop de kaymak stijf met een garde in een mengkom. Doe de geslagen room in een spuitzak met een rond spuitmondje. Maak een klein gaatje in de vijg en vul deze met de dikke room. Zet koud weg.

Presentatie

Haal de glaasjes koffiepudding uit de koelkast en verdeel ze over 10 borden. Plaats de gevulde vijg op het bord. Strooi wat van de noten op het bord en overgiet ze met wat honing. Maak een mooie bol van het yoghurtijs en plaats deze naast de gevulde vijg op het bord. Dresseer met wat van het overgebleven vijgenvocht en garneer met een takje munt.



Piet M. Bruinooge

slotconclusie

Natuurlijk was ik na mijn politieke jaren in Zeeland en Overijsel vereerd om naar het West-Friese af te reizen. Tegelijkertijd besepte ik dat de politieke carrière die ik tot toe bewandeld had in Alkmaar een hele andere zou worden. Ik maakte kennis met pure Noord-Hollandse nuchterheid en West-Friese sturshheid. Ik ontmoette er een stabiele zakenwereld met geweldige ondernemers, waarvan vele de hele wereld bedienen. Deze laatste categorie intrigeerde mij. Op bijeenkomsten en vergaderingen lieten zij hun tanden zien en vochten als leeuwen om hun idealen na te streven. Dit ging dikwijls met het nodige rumoer en volume gepaard.

De zakenwereld en de politiek zitten niet altijd op één lijn en hebben vaak verschillende belangen.

Na zo'n vergadering werd ik door zakenman Gijs Schot gevraagd nog even een wijntje te komen drinken bij zijn maandelijks kookclub die hij die avond had moeten missen vanwege de vergadering.

In de kookstudio van de Keuken Outlet trof ik een groep kerels aan, die met grote passie en volle aandacht aan het koken waren. Ik herkende een aantal mannen van eerdere vergaderingen, maar anderen weer niet. Wat mij opviel was ondanks de diversiteit van kerels een grote homogeniteit was. Ondernemers met een doel. Bezigt zijn met een hobby die ontspant, met als eindresultaat een professioneel en culinair verantwoord viergangen menu. Het bleek dat de eendrachtige samenwerking tot een fantastisch resultaat leidde. Iets waar we in bestuurlijke en politieke kringen soms jaloers op kunnen zijn.

In de keukens van de Alkmaarse bevolking blijken onontdekte ingrediënten te zitten die deze stad zo interessant maken. Dit mooie boek is het resultaat van ruim drie jaar koken en is ook een mooie afspiegeling van de kwaliteit, inzet en creativiteit van deze groep. Wat een mooie positie om burgervader van deze roerige 'koks' te mogen zijn.

Piet Bruinooge
Burgemeester van Alkmaar



Keukentermen



A la minute	Zo kort mogelijk voor het serveren bereiden.
Aanlengen	Het toevoegen van een vloeistof (bijv. water, melk of wijn).
Aanzetten	Licht bakken.
Aanzweten	Licht aanbakken zonder vet, zonder te kleuren.
Aardappeltonnetjes	Snijwijze, zie aldaar.
Aardappelnootjes	Snijwijze, zie aldaar.
Afblussen	Het toevoegen van een scheut koude vloeistof aan verhitte boter, suiker, en dergelijke om te voorkomen dat ze verder bruin zou worden of verbranden en het los maken van aanbaksel in de pan.
Al dente	Het net gaar, beetgaar, koken van pastagerechten. Pasta net gaar koken, maar nog wel knapperig.
Arroseren	Het bedruipen van groot vlees of aardappelen met het braadvet. Het moet voorkomen dat producten uitdrogen en ervoor zorgen dat het product een mooie kleur krijgt.
Assaisonnement	Met kruiden op smaak gebracht.
Âtonets	Snijwijze, zie aldaar.
Au bain -marie	Pan met heet water waarin een andere pan of kan wordt geplaatst om een gerecht te verwarmen. Het wordt zodoende niet warmer dan 80 à 90 °C (bijvoorbeeld om chocola te smelten). Deze methode wordt ook gebruikt om gerechten op temperatuur te houden.
Bataat	Zoete aardappel
Bedruipen	Gesmolten boter, bakvet of vocht over het vlees gieten tijdens het bakken.
Besterven	Het afbraakproces van vlees dat, na de dood, de samenstelling verandert. Dit is nodig om het vlees mals en smakelijk te maken.
Binden	Een saus of soep dik of glad maken.
Bisque	Franse benaming voor gebonden soep van schaaldieren.
Blancheren	Het koken (slechts enkele minuten in veel water) van bepaalde producten. Het blancheren kan als doel hebben het wegnemen van een scherpe smaak of voor het garen van het product.
Bouquet garni	Bosje kruiden en groenten, meestal peterselie, tijm en laurier. Wordt vaak samen gebonden, zodat het later gemakkelijk is te verwijderen. Wordt gebruikt voor het bereiden van soepen en sauzen.
Braiseren	Het zachtjes gaar smoren van een gerecht op een bedje van groenten en vocht.
Bruneren	Door verhitting een 'bruine' kleur geven

Brunoise	Mengsel van zeer fijn gesneden stukjes groenten (dobbelseentjes). Zie ook bij snijwijze.
Chateau aardappelen	Snijwijze. Zie aldaar.
Chifonade	Snijwijze. Zie aldaar.
Chinoise	Schuingesneden reepjes. Zie 'Snijtechnieken.'
Chips	Snijwijze. Zie aldaar.
Clarifiseren	Het helder maken van bouillons en sausen door er eiwit door te kloppen of door er eiwitrijk vlees aan toe te voegen.
Consommé	Heldere soep of bouillon (meestal dubbel getrokken).
Corail	Dit zijn eitjes in ontwikkeling.
Court-bouillon	Een geurige kruidenbouillon waarin bijvoorbeeld vis gepocheerd wordt.
Couverture	Couverture is een halffabricaat uit de cacao-industrie. Het bestaat uit in blokken geperste chocolade met daaraan suiker en cacaoboter toegevoegd. Doordat couverture verhoudingsgewijs meer vet bevat is het gemakkelijker te smelten zonder dat het verbrandt. Het wordt gebruikt voor patisserie, bonbons, etc.
Debarasseren	Opruimen, schoonmaken.
Deglaceren	Het bevochtigen van een pan waarin gebraden of gebakken is met een vloeistof om het aanbaksel los te maken.
Doorgeven	Het afmaken van de gerechten direct voordat ze worden geserveerd.
Dresseren	Aankleden / opmaken van schotels, borden, etc.
Dressing	Kruidige saus die op salade wordt gedaan.
Essence	Sterk ingekookte bouillon van vis, vlees of gevogelte (gecontroleerd font).
Farce	Fijngehakte ingrediënten voor het vullen van bijvoorbeeld wild en patés.
Fermière	Snijwijze. Grove juliene. Zie bij snijwijze.
Fileren	Het van de graat snijden van vis of het van het bot snijden van gevogelte en vlees.
Filet	Graatloze repen vis, stukjes gevogelte zonder bot of bepaalde stukken vlees, meestal van de haas of de lende.
Fonceren	Een bakblik of bakvorm bekleden.
Fond	Ingekookte bouillon die gebruikt wordt als basis voor soepen en sausen.
Fumet	Een fumet is een kookvocht van groenten en beenderen.
Frieten	Snijwijze. Zie aldaar.
Fruiten	Bruin laten worden, kleur doen krijgen, garen in een hete vloeistof.
Garnituur	Verschillende groenten- of fruitsoorten die een bepaald gerecht vergezellen om het mooier te maken.

Gelatine	Een bindmiddel dat glazig en geleiachtig bindt, bijvoorbeeld koude puddingen. Gelatine lost op in warme vloeistoffen. Het is verkrijgbaar in poedervorm of in blaadjes.
Geleren	Een gelei vormen.
Glacé	Ingekookte, geconcentreerde, bouillon, essence of extract.
Glacé de viande	Geconcentreerde reductie van vlees.
Glacé de volaille	Geconcentreerde reductie van kip.
Granité	Sorbet van geschilferd ijs met vruchtensap.
Gratineren	Een gerecht dat vooraf is bestrooid met geraspte kaas, paneermeel, of is bestreken met eierdooier, in de oven bruin laten worden.
Grilleren	Het roosteren van mals vlees, vis en groenten op of onder een vuur, waarbij de stralende warmte het gerecht gaar en lichtbruin maakt.
Hakken	De groenten zeer fijn maken zonder een bepaalde vorm te geven.
Indikken of inkoken	Het door middel van verdampen dikker of geconcentreerder maken van een vloeistof. Dit gebeurt in een open pan. Jus ontstaat als na het bakken of braden van vlees het bruin, dat op de bodem van de pan zit, wordt opgelost door water.
Jardinière	Snijwijze, zie aldaar.
Julienne	Dunne gelijkmatig gesneden reepjes. Zie snijwijze.
Karamelliseren	Suiker tot karamel laten branden.
Klaren	Helder maken.
Konfijten	Het conserveren van meestal hele vruchten door ze te doordrenken met suikersiroop. Deze siroop wordt steeds verder ingedikt, zonder dat de suikerconcentraten hoger worden. Konfijten wordt ook wel gebruikt voor het garen van vlees of groenten in ganzenvet.
Liaison	Een mengsel van eidooiers en room om sauzen, soepen en stoofpotten te binden. Wordt altijd toegevoegd met de pan van het vuur en vlak voor het opdienen om schiften te voorkomen.
Limepeper	Limepeper is een mengsel van citroengras, limoen, zout en koriander
Lossen	Een massa uit de vorm storten.
Luciferaardappelen	Snijwijze. Zie aldaar.
Mandoline	Speciaal snijapparaat.
Marinade	Meer of minder sterk gekruide vloeistof om wild, vis of vlees enige tijd in te laten staan en zodoende meer smaak te geven.
Marineren	Een product gedurende enige tijd in een zure aromatische vloeistof laten trekken. Het marineren heeft als doel het spierweefsel zachter te maken en

	een aangename smaakverandering aan te brengen.
Marsala	Een Italiaanse versterkte wijn die gemaakt wordt in de omgeving van Marsala op het westelijk deel van Sicilië.
Masala	Een geroosterd mengsel van specerijen.
Medaillon	Klein rond stukje vlees uit het beste gedeelte.
Mirepoix	Is een snijwijze. Zie aldaar.
Mise en place	Het voorbereiden van de gerechten en maaltijden.
Mognotte	Snijwijze. Zie aldaar.
Monteren	Het verfijnen van soepen en sauzen door het er doorheen kloppen van stukjes koude boter. In een enkel geval ook met behulp van een eiwit.
Napperen	Gelijkmatig met saus of gelei bedekken.
Ontvetten	Het laagje vet dat een bouillon of een saus bedekt verwijderen.
Opbinden	Delen vlees- of gevogelte met een touwtje vastbinden om te vermijden dat ze tijdens het garen uiteen vallen.
Paneren	Een product voor het bakken door het eiwit halen en vervolgens door paneermeel.
Parijse aardappelen	Snijwijze, zie aldaar
Passeren	Door een zeef wrijven en filteren.
Paysanne	Snijwijze. Zie aldaar.
Pekmez	Stroperige, donkerkleurige Tukse siroop.
Pikeren	Smaak overbrengen op vlees door het met een puntig mes te besteken.
Pliceren	Het ontvellen of pliceren is het verwijderen van de zachte schil van fruit of groenten, bijvoorbeeld een tomaat.
Pinceren	Het aanbraden van beenderen in een oven op 180°C. Door te pinceren, verwijder je vuil en ongewenste smaak van beenderen.
Pocheren	Het gaar maken van een gerecht zonder dat dit kookt. Pocheren kan gebeuren in een vloeistof of in een warmwaterbad. (De temperatuur van de vloeistof blijft net onder het kookpunt.)
Poëleren	Garen van grote stukken vlees of heel gevogelte, op een bed van groenten en kruiden bij een temperatuur tussen de 140°C en 160°C. Hete geklaarde boter wordt ruimschoots over het vlees uitgegoten, waarna een langdurig garingsproces in de oven volgt. Regelmatig moet hierbij gearroseerd worden.
Pureren	Tot puree of moes fijn maken.
Quadrillage	De invoering van een grid design op het oppervlak van een bereid voedsel of bakje. Meestal verwijst quadrillage naar de vierkante of rechthoekige patronen die worden achtergelaten op het oppervlak van het vlees wanneer het wordt bereid op een grill.
Quenellen	Balletjes of rolletjes van vulling die meestal ovaal van vorm zijn.

Ragout	Een dikke, smakelijke hartige saus gemaakt van roux met daarin brokjes vlees, vis, wild, gevogelte of groente, bijvoorbeeld voor een pasteivulling.
Ras-el-hanout	Een mengsel van galangal, rozenknoppen, zwarte peper, gember, kardemom, nigelle, kaneel, cayennepeper, allspice, lavendel, kassie, foelie, kruidnagel en nootmuskaat.
Reduceren	Het inkoken van een vloeistof.
Regenereren	Het opnieuw verhitten van een product.
Roux	Een mengsel van boter en bloem om mee te binden.
Rozet	Krans.
Salamander	Apparaat, voornamelijk op gas, welke wordt gebruikt voor het glaceren en gratineren van gerechten. Als je geen salamander hebt volstaat alleen een bovengrill.
Sauteren	Een gerecht snel bruin braden, onder voortdurend schudden met de pan om aanheven te voorkomen.
Smoren	Kookproces waarbij het gerecht met een weinig vocht in een gesloten pan gegaard wordt.
Snijwijze	In sommige recepten, vooral als ze geschreven zijn door restaurantchefs worden nogal eens speciale termen gebruikt voor snijwijzen. De meest gekende snijwijze is 'julienne'. Dit betekent dat een product, meestal groenten, in reepjes van ongeveer een tot twee millimeter breed en vijf tot zes centimeter lang wordt gesneden. Het is vooral een kwestie van het juiste mes gebruiken. De afmetingen zijn niet echt strikt te nemen. Een mooie julienne is regelmatig van vorm. Brunoise is een andere veel gebruikte term. Dit zijn dobbelsteentjes. De afmetingen zijn ook hier weer niet al te strikt te nemen maar je spreekt wel eens van een fijne, een middelmatige en een grove brunoise. Deze snijwijze gebruiken we hoofdzakelijk voor knolgewassen, groenten of vlees. In een bereiding, zoals consommé, brengen ze altijd knapperigheid. Kleine brunoise 5 x 5 mm. Grote brunoise 10 x 10 mm. Mirepoix is een snijwijze waarbij de groenten of een ander product in een willekeurige vorm gesneden zijn. Afmetingen zijn hierbij niet van belang. Er wordt ook wel eens gesproken van een grove of fijne mirepoix. Er bestaat ook een snijwijze die 'fermière' genoemd wordt, dat is dan een grove julienne. Bij aardappelen kennen we ook zo een paar speciale benamingen 'chateau aardappelen'. Het woord wordt liever niet meer gebruikt, men spreekt over aardappeltonnetjes. Dit geeft het model ook aan. Kleine aardappelen van regelmatige grootte worden zodanig geschild en tegelijk gesneden dat er een tonnetje ontstaat met zes tot zeven kanten. Deze aardappelen werden vroeger bij de 'chateaubriand' gegeven. Dit voor dat men de frieten uitgevonden had. Aardappelnootjes en Parijse aardappelen Dit zijn bolletjes die met een speciaal lepeltje uit grote aardappelen gestoken worden. De nootjes zijn de kleinste, zij hebben een

diameter van ongeveer 1,5 centimeter. De Parijse aardappeltjes zijn iets dikker, ongeveer 2 centimeter.

Bij de gefrituurde aardappelen spreken we over, stro-aardappelen of aardappel julienne (dus zeer fijn), in één keer gebakken (dus niet voorgebakken).

Chips: in één keer gebakken dunne schijfjes.

Wafeltjes worden gesneden met een 'mandoline' een speciaal snijapparaat.

Luciferaardappelen 4 à 5 millimeter doorsnede.

Mognotte, aardappelen 6 à 9 millimeter.

Frietten 10 à 12 millimeter deze worden voorgebakken. Doorgaans worden de afmeting ook wel aangeduid met fijne-, middel- en grove friet.

Âtonets of jardinière is een snijwijze voor groenten in reepjes. De reepjes zijn 4 cm lang en 3 mm dik.

Chifonade is een snijwijze voor bladgroenten in hele dunne reepjes.

Paysanne is een snijwijze voor groenten in driehoekjes, ruitjes, vierkantjes of cirkels van 1 à 2 centimeter dik. De vorm van de groenten bepaalt meestal de snijwijze. Deze snijwijze gebruiken we hoofdzakelijk voor knolgewassen. Bijvoorbeeld als garnituur in soepen of sauzen.

Vichy is in ronde dunne plakjes gesneden wortel.

Sorbetiere	IJsmachine.
Stomen	Garen met stoom. Het product garen in bijvoorbeeld een vergiet, draadmandje of op een rooster boven een kokende vloeistof.
Sudderen	Op een heel zacht vuurtje laten koken.
Temperering	Een kristalvorming starten.
Terrine	Een mengsel van verschillende soorten vlees en gevogelte, au bain-marie gepocheerd, die in een met spek bedekte visschaal of vorm wordt gebakken.
Touneren	Het in gelijke vorm snijden van aardappelen of groenten.
Trancheren	Het snijden van rauwe en gegaarde producten in gelijke vormen, delen en gewichtseenheden.
Tuille	Koekjes die als ze warm zijn gemakkelijk zijn te vormen. Door ze bijvoorbeeld in een eierdoos te drukken krijg je een bakje waar je ijs, of iets soortgelijke, in kan doen.
Vichy	Snijwijze. Zie aldaar.
Wafeltjes	Snijwijze. Zie aldaar.
WUPS	Mengsel van wortel, ui, prei, selderij.

Index

Symbolen

--verwijder. Zie ; Zie

A

aardappel

aardappelcarré 177
aardappelgratin 127
aardappel-knolselderijmousseline 21
aardappelmousseline 115
aardappel-paprika tortilla 281
aardappel-paprikatortilla 281
aardappelpuree 129
aardappelsalade 41
aardappeltaart 159
aardappel-venkelsoep 83
bataat 248, 259
Bildstar 185
eersteling 147
gebakken krieltjes 179
gekonfijte aardappel 167
gepofte aardappel met kruidenkaas 291
gevulde aardappel 169, 175
Opperdoezerronde 167
pommes duchesse 187
Provençaalse aardappel 141
puree van zoete aardappel en peterseliewortel 257, 259
rode bataat 259
Roseval 141

aardbei

217
fraise du bois likeur 217
gemarineerde aardbeitjes 217
marinade fraise du bois 217

aardbeiencupcake

237

aardbeienlikeur

237

aardbeien Romanoff

237

ahornsiroop

301

Alkmaarse gort

123

amandel

amandelbloem 201
amandelextract 201
amandelkrul 223
amandellikeur 201
amandelschaafsel 35, 113, 167, 195, 197, 207, 219, 223, 227, 229, 231

amandelspijs 195
amandelschaafsel 35, 113, 167, 195, 197, 207, 219, 223, 227, 229, 231, 237
amaretti 215, 223
amaretti-parfait met rabarber 215
amaretto 215, 221, 223
Amsterdamse uien 15, 181
ananas 231
gekonfijte ananas 231
appel 69, 95, 115, 175, 187, 227
appelcider 209, 211
appelcompote 187
Elstar 187
Jonagold 187
artisjok 74, 99, 105
artisjokbodem
gemarineerde artisjokbodems 105
asperges 23, 27, 91, 133, 138, 153, 181
aspergedressing 27
aspergesalade 27
aspergesalade met lamsham en asperge dressing 27
aspergesoep met beenham, peterselie en een gekookt kwarteleitje 91
charlotte van asperges met aardappel, dragon, zachte geitenkaas, gepocheerd hoeve-eitje, bearnaisesaus en groene kruidenfilo 23
lamsproeverij met zongedroogde tomaatjes, griesmeel gnocchi en roergebakken asperges 133
roergebakken asperges 133
aubergine 105, 305, 309
auberginekaviaar 105
gebakken aubergine 305
gevulde aubergine 309
gevulde aubergine met pittige tomatensaus 309
augurk 51
avocado 56, 89
avocadosoep 85, 89
koude avocadosoep met torentje van gerookte Hollandse garnaaltjes en tomaten-beignet met schaaldiertjes 85, 89
azijn
dragonazijn 99, 179
frambozenazijn 6, 113, 173, 175, 177
sherryazijn 79, 127, 279
vijgenazijn 67
wijnazijn 279, 303

B

baklava 315
balsamico 41, 71
 balsamicosiroop 41
banaan 205, 207, 235, 241
 banaan in kokos 241
 bananenchips 241
 bananen siroop 241
 bananensiroop 205
 crème d' banaan 241
 gebakken banaan 207
 gedroogde banaan 241
basilicum 65, 88, 179, 251, 267
bataat 115, 248, 259
 rode bataat 259
bavarois
 bloedsinaasappel yoghurtbavarois 205
beslag
 bierbeslag 89, 123, 125
beurre blanc 13, 19, 41, 115, 123, 125, 153. zie sauzen
 truffel beurre blanc 123
bieslook 15, 23, 35, 39, 56, 61, 69, 83, 145, 173, 175, 224, 251, 267, 281, 285
 bieslookdressing 39
bladgoud 201
blanc-manger 201
bleekselderij 7, 81, 95, 111, 285
bloedworst-croustons 115
bloemkool 161, 179
 bloemkooltaartje 179
 gegratineerde bloemkool 161
boter
 ansjovisboter 273
 oregano-citroenboter 283
 rode peper-korianderboter 283
bouillabaisse 85
bouillons
 appelbouillon 69
 courtbouillon 7
 gevogeltebouillon 313
 kalfsbouillon 143, 169
 kippenbouillon 7
bouquet 6
branzino. zie zeebaars
bulgur 145, 313

C

cacaopoeder 221
carpaccio
 bombe van carpaccio 43
cayenne peper 56
champignons 13, 19, 29, 41, 45, 69, 71, 99, 113, 115,

123, 125, 141, 143, 145, 153, 159, 161, 163, 169, 173, 175, 179, 187, 271
 gesauteerde knoflook champignons 271
 gevulde champignons 125
Chianti 198
chocolade 201, 207, 219, 231, 233, 315, 320
 chocokrul 221
 chocokrullen 231
 chocoladeijs 231
 chocoladekrullen 201, 231
 chocolademousse 207
 witte-chocolade 219
citroen 25, 81, 105, 129, 145, 167, 179, 193, 203, 215, 217, 223, 271, 279, 281, 283, 297, 303, 307, 309, 311, 315
 citroenschil
 gekonfijte citroenschilletjes 203
citroengras 321
citroenmelisse 241
citroenolie 35, 295
cognac 103, 111, 273
cointreau 211, 233
côtelette de volaille (kipkoteletje) 261
courgette 29, 88, 141, 145, 163
 courgettekoekjes 29
cranberry 71, 141, 197
 cranberrytompouce 197
 cranberrytompouce met boerenroomijs en amarene-kersen 197
crème brûlée. zie taarten
crème fraîche 35, 43, 55, 56, 61, 161, 175, 287, 291
crêpes
 crêpes Suzette met cointreausaus en roomijs 211
crostini 65, 224
curry 299
custard 237

D

dadel 227, 311
 dadelpasta 311
deeg
 bladerdeeg 45, 113, 175, 197, 241
 kruidenfilo 23
 Wenerdeeg 227
 yoghurtdeeg 307
dille 29, 55, 295, 305
 dilleboter 295
 dillemayonaise 55
dorure. zie deeg
dragon 23, 27, 99, 111, 153, 179, 309
dressings
 aspergedressing 27
 balsamicodressing 71
 basisdressing 303

bieslookdressing 39
 druivenmost-mosterddressing 67
 French dressing 17
 limoen-honingdressing 235
 worteldressing 21
 druiven 67, 129, 138, 198, 235, 245
 duif. zie gevogelte

E

eend. zie gevogelte
 eendenlever 67, 121, 141
 eersteling 147
 ei
 gepocheerde eieren 23

F

feta
 griekse salade 289
 filo. zie deeg
 foelie 6, 23, 27, 133, 153, 181, 323
 fonds
 garnalenfond 56
 gevogeltefond 187
 kalfsfond 143, 169, 181, 187
 framboos 6, 177
 Frangelico
 Frangelico-karamel 221
 Frangelico likeur 221
 French dressing 17
 frites 161
 Vlaamse frites 161

G

galangal 323
 gamba. zie schaaldieren
 gekonfijte viooltjes 248, 263
 gelatine 55, 56, 57, 67, 193, 197, 201, 205, 221, 233
 gember 35, 109, 297, 323
 gembersiroop 15, 56
 gevogelte
 duif
 duivenborst 113
 gesauteerde duivenborst 113
 gesauteerde duivenborst met uiencompôte in een
 pastaïtje met kruidnageljus 113
 eend
 eendenborst, op de huid gebakken 121
 eendenlever 121
 gebraden wilde eendenborst met gestoofde
 eendenpootjes, salie, griesmeel gnocchi en
 gekonfijte groene kool met kerrie 173
 gebrade wilde eendenborst 173
 gekonfijte eendenbout 141

gekonfijte eendenbout met Provençaalse aardap-
 peltjes, gekonfijte groenten en rozemarijnjus
 141
 op de huid gebakken eendenborst met gemari-
 neerde vijgen, PX siroop, gebakken eendenle-
 ver, kalfsjus en schorseneerchips 121

gans

ganzenlever 79, 175
 ganzenvet 17, 71, 83, 115, 141, 153, 167, 173, 187,
 321
 witlofsoep met gebakken ganzenlever 79

kip

côtelette de volaille (kipkoteletje) 261
 gegrilde Poulet Noir filet 99
 gegrilde Poulet Noir filet op gemarineerde
 artisjok met jambon de Bayonne en pastis
 Hollandaise. 99
 gepocheerde kip 153
 gevuld piepkuiken 111
 gevuld piepkuiken met gestoofde bleekselderij,
 gebakken langoustine en langoustinecoulis
 111
 kippenlever 71
 Noord-Hollandse Blauwe 248, 259
 rouleau van kippenrollade 275
 rouleau van kippenrollade met verse roomkaas
 en chorizo 275
 rozemarijn-kip in citroenmarinade 297
 scharrelkip 97
 vier bereidingen van kip (pot-au-feu, sous vide,
 gevuld, koteletje) met wintergroenten in
 truffelsaus en puree van zoete aardappel met
 peterseliewortel 259
 vier bereidingen van Noord-Hollandse Blauwe
 met wintergroenten en truffelsaus op puree
 van zoete aardappel met peterseliewortel 259

parelhoen

gekonfijte parelhoenpootjes 153
 gepocheerde parelhoenfilet met tortellini, dragon,
 asperges en saffraan-beurre blanc 153

roodpootpatrijs

roodpootpatrijs met zuurkool met appel, bloed-
 worst-croutons en laurier-beurre blanc 115

gnocchi

griesmeelgnocchi 133
 griesmeel 133, 173
 groene peper 297, 303
 Guinness 285

H

hamburger 299
 haricots verts 17, 159
 Himalaya zout 251
 honing 315

I

ijs

chocolade-ijs 231
crème de cassis granité 193
frambozensorbet 219
frambozensorbetijs 219
huisgemaakt vanille-ijs 217
huisgemaakt vanille-ijs in een tuille met gemari-
neerde aardbeitjes en vanille slagroom 217
kaneelij 227
notenijs 223, 235
passievruchtenijs 241
perensorbetijs 209
pistache-ijs 205
vanille-ijs 229, 263
yoghurtijs 315

J

jeneverbes 6, 187

jus

jus met zongedroogde tomaatjes 133
kalfsjus 6, 121, 127, 129, 141, 159, 161, 175, 181,
187
kalfsjus met eekhorentjesbrood 175
kruidnageljus 113
lamsjus 7, 71, 133, 151, 185
lamsjus met rozemarijn 185
rozemarijnjus 141
saliejus 173
truffeljus 123
wildjus 6

K

kaas

brie de meaux 123
buffel mozzarella 17, 65
Crottin Chavignol ferme 21
fêta 289, 303, 307
geitenkaas 309
graskaas 291
Gruyère 123
Gruyère-Alpage 105
jong belegen kaas 175
kaasplank met diverse soorten kaas 245
kruidenkaas 291
Parmezaan 43, 65, 88, 133, 173, 179
Roncal 281
roomkaas 47, 275
Saint Marcellin 21
Tynjetaler 167
zachte geitenkaas 23
kaneel 311, 315
kaneelpoeder 175, 311

kaneelstokjes 121, 187, 215, 315
kappertjes 15, 25, 51, 105, 133, 224, 271, 273, 287
kappertjesmayonaise 287
kardemom 227, 323
kaymak 315
Keltisch zout 251
kerrie 41, 61, 88, 95, 129, 173
kersen
kersen-clafoutis 219
kersenlikeur 193, 219
kervel 17, 21, 23, 41, 45, 51, 57, 69, 89, 91, 99, 103,
121, 125, 159, 179
kikkererwt 303
Kikkoman sojasaus 297
kip. zie gevogelte
knoflook 6, 7, 13, 19, 29, 41, 43, 45, 56, 57, 61, 65,
69, 71, 79, 81, 83, 85, 88, 95, 99, 103, 105, 111,
113, 115, 123, 125, 127, 129, 133, 141, 143,
145, 147, 151, 153, 159, 161, 163, 167, 169,
173, 175, 177, 179, 181, 185, 187, 224, 271,
273, 277, 279, 281, 285, 287, 295, 297, 303,
305, 307, 309, 311, 313
gesauteerde knoflook champignons 271
knoflookpasta 309
knolselderij 7, 17, 21, 67, 97, 131, 143, 169, 175
knolselderij-truffelmousseline 131
kokos 231, 241
kokoschips 231
kokosmelk 95, 231
kokosrasp 241
kokostaartje 231
komijn 145, 163, 279, 285, 299, 303, 311, 313
komkommer 15, 287, 303, 305
tzatziki 287

kool

kerriekool 129, 173
koriander 37, 109, 145, 163, 279, 283, 285, 289, 299,
309, 321
rode peper-korianderboter 283
kreeft. zie schaaldieren
kroket
garnalenkroketje 56
kruidnagel 6, 7, 113, 115, 121, 173, 175, 177, 187,
323

L

laurierblad 7, 19, 29, 81, 83, 99, 113, 115, 125, 143,
153, 163, 169, 173, 175, 181, 187, 273, 319
lime-peper 295
limoen 35, 37, 41, 109, 219, 227, 235, 241, 289, 297,
301
limoenblad 169
linzen 143, 311

M

maanzaad 209
Madeira 67, 175, 177, 187
Madera. zie Madeira
maïs
 maïskolven van de barbecue 291
mandarijnen 223
mandarijnlikeur 223
mango 205
mascarpone 221, 223
mayonaise 25, 35, 43, 47, 55, 56, 99, 161, 179, 285, 287
 dillemayonaise 55
 kappertjesmayonaise 287
 mosterdmayonaise 47
 wasabimayonaise 35
milkshake
 mokka milkshake 221
mousse
 vonkelwijnmousse 233
mousselines
 aardappel-knolselderijmousseline 21
 knolselderij-truffelmousseline 131
munt 151, 179, 193, 195, 197, 203, 205, 211, 217, 219, 221, 223, 227, 229, 233, 235, 301, 305, 315
Muscato 277

N

nootmuskaat 23, 115, 123, 125, 129, 133, 161, 185, 187, 323
noten
 pecannoten 235
 pistache 71, 205, 233
 walnoten 315
notenbrood 245
notenolie 167

O

olijf 25, 45, 81, 105, 198, 271, 289, 303
 Kalamata 105, 289
 olijven tapenade 271
olijfolie 7, 13, 17, 21, 23, 25, 29, 35, 37, 39, 41, 43, 61, 65, 67, 69, 71, 79, 81, 83, 88, 95, 99, 103, 105, 109, 111, 113, 115, 129, 131, 141, 145, 151, 153, 159, 161, 163, 177, 179, 185, 198, 271, 273, 277, 279, 281, 285, 287, 289, 291, 295, 297, 299, 303, 305, 307, 309, 311
oregano 283, 289

P

paddestoelen 175, 177

cantharellen 187
champignons
 gesauteerde knoflook champignons 271
 spies van gevulde champignons 123
cocotte van bospaddenstoelen 175
eekhoorntjesbrood 131, 175
kastanje champignons 143
shiitake's 37
truffel 67, 123, 125, 131, 175, 187
paddestoelenolie 177
panko 25, 61
paprika 309, 313
 aardappel paprika tortilla 281
 Mojo picon-pittige rode mojo 279
 paprikapoeder 145, 161, 163, 273, 277, 279, 285, 299, 309, 311, 313
parfait 215
passie
 passievruchtpuree 241
pasteitje
 pasteitje met coquilles 45
pastis 99
peer
 gepocheerde peer 209
 gepocheerde peer met appelcider, sabayon, maanzaad en perensorbet 209
 peer 'Hélène' sophisticated uit de oven, gekonfijte viooltjes, vanilleijs, warme chocoladesaus 263
 perenlikeur 167
 perensorbet 209
peer Hélène sophisticated 248, 263
pekmez 309
Pernod 57, 99
peterselie 15, 23, 25, 43, 51, 55, 56, 57, 61, 91, 105, 123, 125, 145, 147, 161, 163, 179, 271, 273, 275, 281, 285, 287, 292, 303, 307, 309, 311, 319
 krulpeterselie 51
 peterseliewortel 21
peterseliewortel 21, 248, 259, 267
Physalis 201, 209, 235
pijnboompit 65, 311
pistache. zie noten
port 6, 43, 113, 131, 159, 173, 175, 177, 187, 207
prei 6, 7, 45, 56, 81, 83, 97, 103, 111, 123, 125, 133, 143, 169, 181, 187
 truffelprei 123
prosecco 212, 233
puree van zoete aardappel met peterseliewortel 259
PX sherry 121, 195

Q

quorn 88

R

raapstelen 151, 185
rabarber 215
 gedroogde rabarber 215
 gepocheerde rabarber 215
radijs 109
ras-el-hanout 281, 305
rijstazijn 35, 37, 39, 43, 145, 153, 297
rijstolie 37
risotto 151, 198
 risotto alla pilota con salicci 198
 risotto frutti di mare 198
rode bataat 259
rode biet 39, 177
 rode bietsalade 39
rode kool
 rode kool met sterappeltjes 175
rode paprika 299, 313
rode peper 289
 rode peper-korianderboter 283
rode port 6, 43, 113, 173, 177, 207
rolmops 15
rouille 147
roux 47, 57, 81, 323
rozemarijn 6, 7, 83, 105, 127, 129, 133, 141, 151, 159,
 169, 179, 181, 185, 297
rozenknoppen 323
rucola 17

S

sabayon 209
 sinaasappel-kardemomsabayon 227
saffraan 81, 85, 147, 153, 251
salade
 aardappelsalade 41
 aspergesalade 27
 caprese 65
 griekse salade 289
 herdersalade 303
 kingkrab salade 41
 rode bietsalade 39
 salade caprese met pesto 65
salsa. zie sauzen
sambal 299
sauzen
 acaciahoningsaus 241
 aïoli 281
 amarenesaus 197
 basilicumroom 88
 B.B.Q. saus 285
 bearnaisesaus 23, 179
 cocktailsaus 56
 cointreausaus 211

dillemayonaise 55
druivenmost-mosterdsaus 129
gerookte zalmsaus 29
honing-passiesaus 241
kappertjes mayonaise 287
kerrie beurre blanc 41
Kikkoman saus 35
kreeftensaus 103
kruiden botersaus 127
langoustine coulis 111
laurier-beurre blanc 115
marinade fraise du bois 217
mexicaanse salsa 289
mintcoulis 203
mojo picon 277
mojo picon (pittige rode mojo) 279
Noilly Pratt saus 45
notenhoningsaus 223
oestersaus 297
pastis Hollandaise 99
peperonisaus 163
portsaus 131
portsiroop 43
PX Siroop 195
rode mojo saus 277
rodewijnsaus 159
Romanoff saus 237
romescosaus 275, 277
roux 56
roze pepersaus 169
saffraan-beurre blanc 153
salsa romesco 277
saus van acaciahoning 241
spekroom 167
Stroganoffsaus 161
tartaarsaus 51
tomatensaus 309
tonatosaus 25
truffel beurre-blanc 125
truffelsalsa 123
truffelsaus 248, 259
tuinkruidenbotersaus 69
tzatziki 287
witte portsaus met kruidnagel 187
Worcestersaus 47, 161
wortelschuim 61
yoghurtsaus 285
zalmsaus 29
schaaldieren. Zie
 coquilles 45, 69
 geschroeide coquilles 69
 geschroeide coquilles met tuinkruidenbotersaus,
 gedroogde parmaham en appelbouillon 69
 pasteitje met coquilles 45

- Sint-Jakobsnootje 257
 - Sint-Jakobsnootje gegaard in gesloten schelp
 - met julienne van groenten, jus van Hollandse garnaaltjes en kruidige olijfolie 257
 - gamba 55, 97, 277, 295
 - gambaspies 295
 - gegrilde gamba's 277
 - gegrilde gamba's met pittige rode mojosaus 277
 - gemarineerde gambaspies 295
 - garnalen 55, 56, 57, 81, 89, 97
 - chipolata van Hollandse garnalen met avocado, whiskey-saus en garnalenkroketje 56
 - cocktail 57
 - Hollandse 56
 - kroketje 56
 - kingkrab 41
 - kreeft 103
 - kreeftensaus 103
 - langoustine 111
 - mossel 61, 81, 163, 273
 - Catalaanse mosselen 273
 - gefrituurde mosselen 61
 - gegratineerde mosselen 61
 - gekookte mosselen 163
 - mossel cappuccino 61
 - proeverij van mosselen met mossel cappuccino, wortelschuim, gegratineerde en gefrituurde mosselen, lintpasta 61
 - oester 13, 19
 - gegratineerde oester 13, 15
 - gegratineerde oester met oester-beurre blanc 13, 15
 - gepocheerde waddenoester 19
 - gepocheerde waddenoester met wilde spinazie en oester-beurre blanc 19
 - oester-beurre blanc 13, 19
 - oestersaus 297
 - rivierkreeftjes 81, 89
 - schorseneer 181
 - schorseneerbeignets 181
 - schorseneer chips 121
 - schorseneerchips 121
 - selderij 97
 - selderijknol 17, 133, 181, 187
 - selderijzout 21, 67, 131
 - sesamolie 37
 - sesampasta 303
 - sesamzaad 35, 37, 45
 - sherry 56, 79, 121, 127, 163, 195, 277
 - shiitake. zie
 - shiso 35, 215
 - sinaasappel 109, 121, 195, 201, 211, 215, 227
 - bloedsinaasappel 205
 - sinaasappelkaramel 201
 - sinaasappel-kardemomsabayon 227
 - sinaasappellikeur 237
 - sjalot 13, 19, 25, 29, 39, 41, 45, 51, 56, 57, 65, 69, 71, 79, 83, 99, 113, 115, 123, 125, 129, 141, 143, 145, 153, 159, 163, 167, 169, 173, 175, 177, 179, 187, 271, 273
 - port-sjalot 177
 - smoothie 205
 - smoothie van bloedsinaasappel, banaan en mango 205
 - soep
 - aardappel-venkelsoep 83
 - aardappel-venkelsoep met Salami 83
 - aspergesoep 91
 - avocado-soep 85, 89
 - courgettecremésoupe met basilicumroom en gebakken kerriequorn 88
 - kerrykokossoep 95
 - kerry-kokossoep met appel en gegrilde mais-kipfilet 95
 - meloensoep 219
 - rode linzensoep 311
 - rode linzensoep met gemarineerde lamshaasjes 311
 - vissoep 81
 - vissoep met gegrilde schol 81
 - witlofsoep 79
 - zuurkoolsoep 47
 - soepen
 - bouillabaisse 237
 - spekroom 167
 - spinazie 13, 19, 47, 123, 125, 307
 - quiche van wilde spinazie 125
 - quiche van wilde spinazie met Alkmaarse gort, truffelprei, spies van gevulde champignons en een truffel beurre-blanc 123
 - stampot 185
 - steranijs 121, 315
 - sterappeltjes 175
 - sumak 299, 303, 307, 311
 - sunbeams
 - vinaigrette 'sunbeams' 251
- ## T
- taarten
 - banoffee pie 235
 - banoffee pie met notenijds, druiven en limoen-honingdressing 235
 - blanc-manger met sinaasappelkaramel en chocoladekrullen 201
 - bombe blanche 233, 237
 - bombe blanche met vonkelwijnmousse 233, 237
 - citroentaart 203
 - citroentaart met quenelle van slagroom met gekon-

fijte citroenschilletjes en mintcoullis 203
 cranberrytompouce met boerenroomijs en amare-
 ne-kersen 197
 crème brûlée met huisgemaakt vanilleijs 229
 Dubai appeltaart 227
 Dubai appeltaart met sinaasappel-kardemomsa-
 bayon en kaneelijs 227
 kersenclafoutis 219
 kersenclafoutis met witte-chocolade, meloensoep
 met frambozen en frambozen-sorbet 219
 kokostaartje 231
 kokostaartje met kokoschips, gekonfijte ananas,
 chocolade ijs en chocokrullen 231
 mandarijnttrifle 223
 mandarijnttrifle met amandelkrul, notenijs en
 notenhoningsaus 223
 Tarte Tatin
 Tarte Tatin van banaan beignets met kokos-pas-
 sievruchtijns en een saus van acacia'honing en
 banaanchips 241
 Tarte Tatin van banaan 241
 tiramisu 221
 tiramisu met mokkamilkshake en Frangelico-
 karamel 221
 vanillekwarktaart 193
 vanillekwarktaart met kersen en een glaasje
 crème de cassis granité 193
 vijgen-frangipanetaartje met PX siroop, slagroom-
 ijs en amandelschaafsel 195
 tabasco 51, 89, 109, 161, 277
 tagliatelles 251
 tagliatelles van courgettes 251
 tahin 303
 tapenade 67, 105, 175, 271
 olijventapenade 271
 truffeltapenade 67
 tartaarsaus 51
 tarte tatin van banaan 241
 tempura 55
 tijm 6, 7, 83, 85, 105, 111, 123, 125, 127, 129, 133,
 141, 143, 151, 159, 167, 169, 179, 181, 185,
 187, 279, 319
 tiramisu 221
 tomaat 6, 43, 56, 65, 74, 89, 103, 111, 161, 271, 273,
 277, 279, 285, 289, 303, 309, 311
 griekse salade 289
 mexicaanse salsa 289
 olijven tapenade 271
 zongedroogde tomaatjes 133
 tonijn 25, 35, 37, 271, 297
 tortilla
 aardappel-paprikatortilla 281
 tortillastokjes 127
 truffel. zie paddestoelen

truffelolie 67, 123, 125, 131
 truffelsaus 248, 259
 tuille 217
 tuinbonen 138, 159
 Turks brood 311
 tzatziki 287, 305

U

ui
 Amsterdamse ui 181
 uiencompôte 113

V

vanille 1, 138, 187, 193, 211, 217, 229, 237, 246, 248,
 263
 vanilleslagroom 217
 vanillestokje 187, 195, 201, 209, 215, 217, 219, 229,
 231, 233
 vanillesuiker 211, 217, 235
 venkel 57, 61, 81, 83, 95, 99, 111
 venkelknol 56, 61, 83, 95, 109
 vijg 121, 195, 245, 315
 vijgen-frangipanetaartje met PX siroop, slagroom-
 ijs en amandelschaafsel 195
 vijgenjam 245
 vijgenazijn 67
 vinaigrette 'sunbeams' 251
 vis
 ansjovis 105, 273
 ansjovisboter 273
 coquilles
 pasteitje met coquilles met gestoofde prei en
 Noilly Pratt saus 45
 Sint-Jakobsnootje met julienne van groenten, jus
 van Hollandse garnaaltjes, kruidige olijfolie
 en gegaard in gesloten schelp 257
 dorade 147
 ceviche van dorade 109
 op de huid gebakken dorade 147
 op de huid gebakken dorade met een panade van
 droge worst en chorizo op gegrilde eersteling,
 venkel, olijven, tomaat en geserveerd met
 rouille 147
 haring
 Hollandse nieuwe bonbon 35
 rolmops van Hollandse nieuwe
 op gestoofde kalfswang en een truffel van Hol-
 landse nieuwe met geitenkaas, roggebrood en
 kruidendressing 15
 heilbot 55
 kabeljauw
 op de huid gebakken kabeljauw 145
 op de huid gebakken kabeljauw met bulgur en

- chermoula 145
- mul
 - krokante mulfilet 248, 251
 - krokante mulfilet op quadrillage van groene pompoentagliatelles en sunbeam vinaigrette (warm-koud) 251
- paling 21, 47, 55
 - charlotte van paling 21
 - rouleau van paling, casselerrib en katenspek 47
- redsnapper 295
 - pakketje van redsnapper met dille-boter 295
- sardines
 - gefrituurde sardientjes 275
 - gefrituurde sardientjes met romescosaus 275
- schol
 - gebakken scholfilet 29
 - gebakken scholfilet op een koekje van courgette met gerookte zalmsaus 29
 - gegrilde schol 81
- tarbot
 - gewelde tarbot met salade van rode biet, nieuwe-aardappelen en bieslookdressing 39
- tong
 - gebakken sliptong 103
 - gebakken sliptong met kreeftensaus op een torentje van kreeft, pasta en in olijfolie gegaarde wortel 103
- tonijn 297
 - bonbon 35
 - gemarineerde tonijnfilet 297
 - gemarineerde tonijn met shiitake en sesamolie 37
 - marinade 35
- zalm 35, 55
 - wasabi-zalm bonbon 35
- zeebaars
 - branzino sotto sale 198
 - op de huid gebakken zeebaars met chorizo, gekookte mosselen, couscous en peperonisaus 163
- zeeduivel
 - zeeduivel médaillons met aubergine-kaviaar, pasta, pata negra ham, Gruyère-Alpage, tapenade, kalamata-olijven 105
- visbonbons
 - assortiment van visbonbons 35
- visterrine 55
 - visterrine met dillemayoniase, gamba in tempura beslag en gebakken kwartel eitjes 55
- vitello tonato 25
 - vitello tonato met tonatosaus zwarte olijven en gepocheerde eitjes 25
- vlees
 - algemeen
 - bombe van carpaccio met pancetta, aardappeltjes, spekjes, tomaat, bos ui, parmezaansekaas en croutons 43
 - kebab-burger 299
 - moorse spiesen met aioli 281
 - steak tartaar 51
 - steak tartaar met tartaar saus 51
 - hert
 - hertenrugfilet 131
 - hertenrugfilet met knolselderij-truffelmousseline en pommes gaufrette 131
 - kalf
 - gepocheerde haas en gestoofde kalfswang met groene asperges, schorseneerbeignets en kalfsjus met Amsterdamse ui 181
 - kalfsentrecôte 127
 - kalfsentrecôte met kruidenbotersaus met aardappel gratin, gekarameliseerde witlof, afgemaakt met gefrituurde tortillastokjes 127
 - kalfsgehakt 299
 - kalfshaas, gepocheerd 181
 - kalfstong 143
 - kalfswang 15, 181
 - katenspek 43, 47
 - konijn 187
 - gestoofd wild konijn met witte portsaus pommes duchesse, truffel, in ganzenvet gegaarde zuurkool en gebakken en cantharellen 187
 - wild konijn 187
- lam 133, 138
 - gegrilde lamshaas 279
 - gegrilde lamshaas met citroen 279
 - gemarineerde lamshaasjes 311
 - lamsbout 151
 - lamsgehak 299
 - lamslever 71
 - lamspaté 71
 - lamspaté met gewelde cranberry's, brioche brood en balsamico dressing 71
 - lamsproeverij 185
 - lamsproeverij met een stampot van raapstelen en eigenjus met rozemarijn 185
 - lamsproeverij met zongedroogde tomaatjes, griesmeel gnocchi en roergebakken asperges 133
 - lamsproeverij van slavink, lamsbout en lamsrack met lamsjus op risotto met raapstelen 151
 - lamsracks 133, 151
 - Turkse lamsgehaktballetjes 311
- lever 121
- ree
 - reebiefstuk 177
 - reebiefstuk met rode biet en paddenstoelen met gefrituurde aardappelcarrés, portsjalot en

eigen jus 177

rund

- clubsandwich van gekonfijte ossentong en gegrilde achterham op Italiaanse salade 17
- gebraden Noord Amerikaans sukadestuk met rodekool en sterappeltjes, gevulde aardappel, cocotte van bospaddenstoelen, truffel en ganzenlever daarbij eigen jus met eekhoorn-tjesbrood. 175
- gegrilde ossenhaasmedaillons met zwezerik, bearnaisesaus, bloemkooltaartje met parmezaan en gebakken krieltje 179
- gekonfijte ossentong 17
- gestoofde en gebakken rundsukade met gegrilde kalfstong in eigen jus met linzen en diverse groenten 143
- kogelbiefstuk 159
- kogelbiefstuk met aardappeltaart, zomergroenten en rodewijnsaus 159
- Noord Amerikaans sukadestuk 175
- ossenhaasmedaillons 179
- ossenhaaspuntjes met Stroganoffsaus, gegratineerde bloemkool, Vlaamse frites en mayonaise 161
- rundsukade 143

slavink 151

varken

- bacon 185, 224
- beenham 91
- gelakt spek 129
- gestoofde procureur van livar varken met livar haas, coppa, gevulde aardappels, roergebakken witlof en roze pepersaus 169
- Iberico-lende 167
- Iberico-lende gevuld met tynjetaler op gekonfijte Opperdoezer met gebakkenpeer en spekroom. 167
- Jambon de Bayonne 99
- lende van het livar varken met gelakt-spek, druivenmost-mosterdsaus, gestoofde kerriekool en aardappelpuree 129
- livar 129, 169
- livar haas 169
- livar varken 129
- ontbijtspek 83, 151, 159, 169
- Parmaham 69, 111
- procureur van livar varken 169
- spek 71, 115, 129, 141, 143, 151, 167, 169, 187
- spek, gelakt 129
- spicy varkenshaasspiesjes 299

wildzwijn

- marbré van wildzwijnham knolselderij en eendenlever op brioche met truffelboter en druivenmost-mosterddressing 67

worst

- chorizo 163, 275
- Merguez worstjes 301
- salami 83
- zwezerik 179

vonkelwijnmousse 233

W

waddenoesters. zie oester

wasabi-zalm bonbon 35

watermeloen 301

waterzooi 97

- waterzooi van scharrelkip en garnalen 97

wildzwijn 67

winterwortel 7, 56, 95, 111, 133, 143, 187, 311

witlof 79, 127, 169

- witlof, gecarameliseerd 127
- witlofsoep 79
- witlofsoep met gebakken ganzenlever 79

wodka 161

Worcestersaus 47, 51

Worcestershiresaus. zie Worcestersaus

wortel 61, 97, 141, 151, 159

- wortelschuim 61

wups 6, 179

Y

yoghurt

- Griekse yoghurt 205, 285, 287
- Turkse yoghurt 305, 307
- yoghurtsaus 285

Z

zoete aardappel 115, 259, 267

zomergoenten 159

zout

- Himalaya zout 251
- Keltisch zout 251

zuurkool 47, 115, 187

- roodpootpatrijs met zuurkool met appel, bloedworst-croupons en laurier-beurre blanc 115
- wijnzuurkool 187

zwezerik. zie vlees

Leveranciers



Ackermann Wild & Gevogelte
Mient 18
1811 NC Alkmaar
www.poelierackermann.nl

Atelier Rob Houdijk
Metiusgracht 10
1815 JA Alkmaar
www.robhoudijk.nl

Agu
Koraalstraat 1
1812 RK Alkmaar
www.agu.com

BDO Accountants
Comeniusstraat 4-A
1817 MS Alkmaar
www.bdo.nl

Bukom
Galileistraat 55
1704 SE Heerhugowaard
<http://bukom.nl>

Cooking Factory
De Jagerstraat 11
1823 CV Alkmaar
www.cookingfactory.nl

De Verzekeringwinkel
Oudegracht 249
1811 CG Alkmaar
www.deverzekeringwinkel.nl

Eplicity
Brouwerstraat 25
1814 HX Alkmaar
www.eplicity.nl

Frans de Rover Porselein
Mient 33
1811 NB Alkmaar
www.fransporseleinvb.nl

Fromagerie l'amuse
Hoofdstraat 185
2071 EG Santpoort-Noord
www.lamuse.nl

G.A. den Nijs Stukadoors
Laanenderweg 51a
1812 PW Alkmaar
www.stukadoornl

Hesseling Vlees
Purmerdijk 12
1446 RJ Purmerend / Kwadijk
www.hesseling.nl

Hooge Waerder
Kennemerstraatweg 300a
1814 GM Alkmaar
www.dehoogewaerder.nl

InvesTeer BV
Westdijk 19
1847 LH Zuidschermmer

Merlet
Duinweg 15
1871 AC Schoorl
www.merlet.nl

Schot
Smaragdweg 3
1812 RJ Alkmaar
www.schot-alkmaar.nl

Silhouet & La Locanda
Kennemerstraatweg 101-103
1851 BC Heiloo
www.silhouetenlallocanda.nl

Sligro Alkmaar
Laanenderweg 9
1812 PW Alkmaar
www.sligro.nl

Tabaronde BV
Vreekesweid 14
1721PR Broek op Langedijk

Tamis Wijnen
Diamantweg 22
1812 RC Alkmaar
www.tamiswaijnen.nl

Overdie Ferro BV
Kitmanstraat 231
1812 PL Alkmaar
www.overdie.nl

van der Flier Accountants & Fiscalisten
Mayersloot 24
1721 GE Broek op Langedijk
www.vdflier.nl

Veldman Holding
Russenweg 9
1861 JN Bergen

Vestibule
Ritsvoort 28
1811 DN Alkmaar
www.vestibule.nl

Vleck Wijnen
Eerste Helmersstraat 63 HS
1054 DC Amsterdam
www.vleck.nl

Wijnimport Jos Rijnaarts
Edisonweg 14-G
1821 BN Alkmaar
www.josrijnaarts.nl

Wijnhuis Oudorp
Herenweg 81
1829 AC Oudorp (NH)
www.wijnhuisoudorp.nl

Zeevisgroothandel Wijngaarden
Halkade 56
1976 DC IJmuiden





Van tien hobbykoks werken twee zich een slag in de rondte, de overige acht socialiseren gezellig rond een fles wijn. U begrijpt, uit ervaring was mijn enthousiasme voor kookclubjes omgeslagen in teleurstelling en cynisme. Totdat Wim Kaspers, na veel loze pogingen, mij voorstelde aan het 'Genietschap der Noord-Hollanders'. Wat een verademing!

Constant Fonk **

SVH Meesterkok



Bij het kijken naar al dat moois dat beschikbaar is op de Rialto-Mercato in Venetië, komen als vanzelf vele fragmenten van de kookavonden naar boven. Culinaire ideeën die getest moeten worden borrelen als vanzelf op.

Erik ten Winkel

Bioloog

Die met twee vingers in de neus een galantine van tarbot in elkaar steken of een charlotte van witte asperges. En dan het liefst voor twintig man tegelijk, net zoals vroeger tijdens de mammoetjacht. Dat al deze kennis en kunde, al deze driften en draverij is gebundeld in een boek, is andermaal een mijlpaal op de weg van het mannendingurriaan

Geldermans (man)

Culinair schrijver

Voor mij was de gezamenlijke passie een absoluut vereiste. Alleen discipline en samenwerking geeft als resultaat het vereiste toproduct. Een avond die wij verzorgden voor 130 gasten in "De Vestibule" bewees dat ook deze discipline door deze fantastische groep wordt beheerst. We werden daar afgeschilderd als stoute boefjes. Een groter compliment konden ze ons niet geven.

Wim Kaspers

Horeca-ondernemer