

**VIER SEIZOENEN**

**Ron Blaauw**



***HERFSTGERECHTEN***

***SEPTEMBER***



# Salade van witlof en waterkers met blauwschimmelbonbons en zuurdesemtoast

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

**Salade**  
4 stronkjes witlof  
2 bosjes jonge waterkers

**Dressing**  
60 ml rode wijnazijn  
10 ml droge witte wijn  
1 sjalotje, fijngesneden  
½ theelepel gladde mosterd  
(bijvoorbeeld Amora)  
½ theelepel poedersuiker  
20 ml kippenbouillon  
180 ml (druivenpit)olie  
Zout en versgemalen witte  
peper naar smaak

**Bonbons**  
150 gr pecannoten  
200 gr blauwschimmelkaas  
(bijvoorbeeld Danish blue)

**Toast**  
200 gr zuurdesembrood  
2 eetlepels olijfolie

**Salade**  
Verwijder de bittere kern en de buitenste (dikke) blaadjes van de witlof. Gebruik voor de salade alleen de binnenste zachte witte blaadjes. Was de waterkers in ruim water. Verwijder de wortels en droog de blaadjes goed. Gebruik hiervoor een slacentrifuge.

**Dressing**  
Doe de azijn met de wijn, sjalot, mosterd, poedersuiker en kippenbouillon in een keukenmachine en draai tot een gladde massa. Voeg, terwijl de machine draait, druppelsgewijs de olie toe. Draai tot een mooie gladde massa. Breng op smaak met zout en peper.

**Bonbons**  
Rooster de pecannoten in een droge pan krokant. Laat ze afkoelen. Doe ze in een keukenmachine en hak ze fijn. Maak ongeveer 12 balletjes van de kaas en rol ze door de gehakte noten.

**Toast**  
Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd het zuurdesembrood in dunne plakjes, snijd er mooie toastjes van en bestrijk ze licht met olijfolie. Bak ze in ongeveer 3 minuten krokant in de oven. Laten afkoelen.

**Serveren**  
Maak de witlofblaadjes met de waterkers licht aan met de dressing en verdeel over de borden. Leg de blauwschimmelbonbons erbij. Serveer de zuurdesemtoast erbij.

# Witlof met ham en kaas '2011'

## Ingrediënten

voor 4 personen

### Witlof

4 stronkjes witlof  
Sap van ½ citroen  
100 gr gesneden parmaham  
of serranoham

12 cocktailprikkers

### Kaascrème

150 gr provolonekaas  
100 ml melk  
50 ml droge witte wijn  
Zout, peper en versgeraspte  
nootmuskaat

### Dressing

1 theelepel truffeltapenade  
60 ml witte wijnazijn  
180 ml (druivenpit)olie  
25 gr rucola

### Witlof

Verwijder de bittere kern van de witlof. Snijd de blaadjes los. Kook de witlofblaadjes beetgaar in water met zout en citroensap. Laten afkoelen en droogdeppen met keukenpapier. Leg de witlofblaadjes uit op het keukenblad en beleg ze met plakjes ham. Rol strak op en maak vast met een cocktailprikker.

### Kaascrème

Rasp de provolone fijn in een keukenmachine. Houdt 50 gram apart voor de garnering. Verwarm de melk met de witte wijn en smelt hierin al roerende de provolone. Breng op smaak met zout, peper en een snufje versgeraspte nootmuskaat. Laat de massa afkoelen.

### Dressing

Klop de azijn, olie en tapenade door elkaar. Was de rucola goed.

### Serveren

Verdeel de kaascrème over de borden en leg de witlofrolletjes erin. Garneer met de dressing, een paar blaadjes rucola en geraspte provolonekaas

# Lasagne van witlof en gerookte zalm, met crème fraîche, flensjes en augurkcompote

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

8 stronkjes witlof  
200 gr gerookte zalm

## Flensjes

90 gr bloem  
snufje zout  
250 ml melk  
2 eieren  
30 gr gesmolten roomboter  
50 gr koude roomboter,  
om te bakken

## Bechamelsaus

40 gr roomboter  
50 gr bloem  
3 dl melk  
Zout, peper en versgeraspte  
nootmuskaat

## Crème fraîche

250 ml crème fraîche  
2 eetlepels bieslook,  
fijngesneden

## Compote

200 gr augurken zoetzuur  
1 sjalotje, fijngesneden  
1 tomaat  
1 eetlepel bieslook,  
fijngesneden  
4 takjes dille, voor  
de garnering

## Witlof

Verwijder de bittere kern van de witlof. Snijd de blaadjes los. Kook de witlofblaadjes beetgaar in water met zout en citroensap. Laten afkoelen en droogdeppen.

## Flensjes

Zeef de bloem met het zout in een kom en roer de eieren, melk en gesmolten boter erdoor. Laat het beslag minimaal 30 minuten in de koelkast rusten. Smelt de boter in een koekenpan en bak hierin 4 tot 6 dunne flensjes. Laten afkoelen.

## Bechamelsaus

Smelt voor de bechamelsaus de boter en roer hierdoor, als de boter goed is uitgebruist, de bloem. Laat deze massa gaar worden in 3 minuten. Voeg vervolgens al roerende de melk toe. Breng de saus aan de kook en laat deze ongeveer 15 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met zout, peper en versgeraspte nootmuskaat. Laten afkoelen.

## Crème fraîche

Roer de crème fraîche los met de fijngesneden bieslook en breng op smaak met zout en peper.

## Lasagne

Bedek de bodem van de ovenschaal met een flensje. Leg hierop een laag witlofblaadjes. Schep hierop een flinke lepel van de bechamelsaus, strijk uit zodat de witlof bedekt is en leg hierop een laag gerookte zalm. Bestrijk de gerookte zalm met het crème fraîche-mengsel. Herhaal dit proces tot de ovenschaal vol is. Sluit af met bechamelsaus. Verwarm de oven voor op 180 °C. Bak de lasagne in ongeveer 15 minuten goudbruin.

## Compote

Snijd de augurken in blokjes. Snijd de tomaat





in vieren en verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlies in blokjes. Meng augurk met tomaat, sjalot en bieslook.

#### **Serveren**

Schep de lasagne uit de ovenschaal, serveer de compote erbij en garneer met dille.

# Tarte Tatin van appel met roomijs en karamelsaus

## Ingrediënten voor

1 grote taart van Ø 20 cm

60 gr roomboter, zacht  
100 gr fijne tafelsuiker  
4 stevige appels, geschild,  
elke appel in 6 parten  
gesneden  
1 ronde plak korstdeeg  
van 2 mm dik, Ø 25-26 cm  
(eventueel bladerdeeg)

## Roomijs

120 ml slagroom  
80 gr fijne tafelsuiker  
275 ml volle melk  
44 gr eidooiers (3 dooiers  
van middelgrote eieren)

## IJs kant-en-klaar

Als u geen ijsmachine hebt,  
kunt u kant-en-klaar roomijs  
gebruiken.

## Karamelsaus

200 gr fijne tafelsuiker  
120 ml slagroom

## Tarte Tatin

Verwarm de oven voor op 180 °C. Neem een gietijzeren pan, in elk geval een pan met dikke bodem die in de oven kan, met een doorsnede van 20 cm. Bestrijk de pan met boter en bestrooi met 60 gr van de suiker. Leg de appels dakpansgewijs in de pan. Bestrooi de appels met de rest van de suiker. Zet de pan op middelhoog vuur tot de onderkant van de appels goudbruin zijn en de suiker karameliseert. Neem de pan van het vuur. Rol het deeg over de taart en vouw naar binnen. Bak de tarte Tatin 17 minuten in het midden van de oven. Keer de taart uit de oven meteen om op vetvrij papier.

## IJs

Verwarm de room met 80 gr suiker tot 80 °C. Meng de melk en de eidooiers in een kom. Klop op en voeg toe aan de room als deze op temperatuur is en roer door elkaar (hierdoor gaart de dooier). Laten afkoelen en in een ijsmachine tot ijs draaien.

## Karamelsaus

Doe de suiker in een pan met dikke bodem. Voeg een scheutje water toe om de suiker net drassig te maken. Verwarm tot de suiker gekarameliseerd is en goudgeel van kleur. Voeg al roerend beetje bij beetje de room toe tot de gewenste suikerkleur. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.

## Serveren

Serveer de taart met een bol ijs en de karamelsaus.

# Taartje van peer en basilicum met gorgonzola en walnoot

## Ingrediënten voor 4 personen

4 stuks roti paratha  
(ongerezen plat Indiaas  
brood, Spring Home,  
diepvries)  
4 handperen (Doyenné  
du Comice)  
Sap van 1 citroen  
2 takjes verse basilicum  
4 eetlepels olijfolie  
Zout en peper  
50 gr walnoten  
100 gr gorgonzola

1 steker van Ø 15 cm

## Kruidensla

75 gr gemengde salade  
5 gr kervel  
5 gr bieslook  
5 gr basilicum  
2 eetlepels witte wijnazijn  
½ theelepel honing  
4 eetlepels olijfolie,  
extra vergine

## Taartje

Verwarm de oven voor op 220 °C. Laat het rotideeg niet ontdooien, haal het vlak voor gebruik uit de vriezer en steek er rondjes uit. Leg die daarna direct op een bakplaat met bakpapier of een bakmatje. Schuif direct in de oven en bak in ongeveer 10 minuten goudbruin en mooi gerezen. Laten afkoelen.

## Kruidensla

Was de slamix en droog goed. Pluk de kruiden en meng ze door de sla. Roer de azijn en honing door de olijfolie. Breng de sla pas op het laatste moment op smaak met de dressing, zout en peper.

## Peer

Zet de grill van de oven aan, ook op 220 °C. Snijd de peer in parten en tourneur deze (snijd ze in gelijkvormige ovalen stukken), zodat ze mooi op de taartbodem passen. Besprenkel met citroensap om verkleuren tegen te gaan. Pluk alleen de blaadjes van de basilicum en snijd deze zo fijn mogelijk. Hussel de peer door de olijfolie met basilicum, zout en peper en verdeel over de rotibodems. Verdeel de walnoten en gorgonzola erover en schuif de perentaartjes even onder de hete grill totdat de gorgonzola gesmolten is.

## Serveren

Direct serveren met de kruidensla ernaast.



# Peer 'Belle Hélène'

4 peren (Doyenné du Comice)

## Rood

2 dl rode wijn  
100 gr suiker  
1 kaneelstokje  
1 laurierblaadje

## Wit

2 dl witte wijn  
100 gr suiker  
1 vanillestokje  
1 laurierblaadje  
1 takje rozemarijn

## Chocoladesorbetijs

3,5 dl melk  
50 gr suiker  
25 gr glucose  
150 gr pure chocolade  
1 blaadje gelatine, geweekt in koud water  
Of koop kant-en-klaar chocoladesorbetijs in de supermarkt.

## Ganache

60 ml slagroom  
20 gr fijne tafelsuiker  
20 gr glucose  
100 gr pure chocolade  
20 gr roomboter

## Chocoladeschotsen

100 gr witte chocolade  
40 gr geroosterde amandelen, gehakt

## Peren

Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis met een parisienneboor (schepje om ronde bolletjes mee te maken). Breng in een pan 2 dl water, de rode wijn, suiker, kaneel en laurier aan de kook. Breng in een tweede pan 2 dl water met witte wijn, suiker, gehalveerd vanillestokje en rozemarijn aan de kook. Voeg per pan 2 gehalveerde peren toe, zet het vuur laag, iets onder het kookpunt, en gaar de peren in ongeveer 15 minuten (pocheren). Laat ze in het kookvocht afkoelen.

## Sorbetijs

Doe de melk, suiker en glucose in een pannetje. Verwarm al roerend tot net aan de kook. Neem de pan van het vuur. Voeg de chocolade en goed uitgeknepen gelatine toe en meng al roerend met een spatel tot het gesmolten is. Laat afkoelen en draai in een ijsmachine tot ijs.

## Ganache

Doe de roomboter, suiker en glucose in een pannetje. Verwarm al roerend tot het mengsel net aan de kook is. Neem de pan van het vuur. Voeg de chocolade toe en meng al roerend met een spatel tot het gesmolten is. Roer de boter erdoor tot die oplost. Doe het mengsel in een keukenmachine en draai met een garde tot een fluweelachtige dikke massa (ganache).

## Chocoladeschotsen

Smelt de witte chocolade au bain-marie (bijvoorbeeld in een kom boven de pan van de peren). Strijk de gesmolten chocolade dun uit (2 mm) op een bakplaatje met bakpapier. Bestrooi met gehakte amandelen. Laat in de koelkast opstijven. Breek de chocolade in stukken of schotsen.



#### Serveren

Zet 4 bollen ijs vast op de borden met een beetje ganache. Zet hier rondom de 2 kleuren peer. Garneer met vloeibare ganache en chocoladeschotsen.

# Sliptongetjes gevuld met een duxelles van paddenstoelen, prei en bieslooksaus

## Ingrediënten voor 4 personen

8 sliptongetjes  
50 gr boter  
Zout en peper

### Duxelles

50 gr roomboter  
1 sjalotje, fijngesneden  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
0,5 dl droge witte wijn  
1 dl visbouillon  
1 dl slagroom  
250 gr grotchampignons  
40 gr bloem

### Beurre blanc

2 liter visbouillon  
75 cl Noilly Prat (verkrijgbaar  
bij de slijter)  
1 liter room  
400 gr roomboter, zacht  
3 zakjes bonitovlokken,  
fijngemalen (verkrijgbaar bij  
de reformwinkel)  
Sap en rasp van 3 limoenen  
2 eetlepels bieslook,  
fijngesneden

### Prei

1 flinke prei (alleen het wit)  
0,5 dl droge witte wijn  
1 tot 2 dl visbouillon

### Duxelles

Maak de champignons schoon met keukenpapier. Verwijder de stelen en snijd de hoeden in kleine blokjes. Smelt de boter en fruit hierin het sjalotje en de knoflook. Voeg de champignons toe. Bak deze mee en roer de bloem erdoor. Laat de bloem gaar worden in ongeveer 3 minuten. Blus met witte wijn en voeg de bouillon en room toe. Laat de duxelles minimaal 10 minuten op laag vuur garen. Breng op smaak met zout en peper.

### Beurre blanc

Kook de bouillon met Noilly Prat in tot er een halve liter over is. Voeg de room toe. Kook weer in tot er een halve liter over is. Voeg de boter toe. Breng op smaak met zout, peper en bonitopoeder, limoenrasp en -sap. Klop op met de staafmixer. Voeg als laatste de fijngesneden bieslook toe.

### Prei

Verwijder het donkere groen van de prei. Snijd het wit in ringen van ongeveer 5 mm dik. Was de prei voorzichtig. Smelt de boter en stoof hierin de prei. Blus met witte wijn, voeg extra bouillon toe en smoor de prei gaar in 15 minuten. Breng op smaak met zout en peper.

### Sliptong

Maak de sliptongetjes schoon. Kruid met zout en peper. Smelt de boter in een koekenpan en bak hierin de sliptongetjes lichtbruin en gaar, ongeveer 2 minuten aan elke kant. Laten afkoelen. Snijd de filets van de graat, zo dat de filets aan elkaar blijven zitten.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de 8 halve sliptongfilets op een bakplaat met bakpapier of een bakmatje. Verdeel hierover de duxelles en doe de andere helft van de filets er bovenop.





#### Serveren

Schuif de gevulde pakketjes maximaal 3 minuten in de hete oven om op te warmen. Serveer met de beurre blanc en gestoofde prei.

#### Tip

Vries de rest van de saus in. Altijd makkelijk om op voorraad te hebben.

# Tartaar van verse makreel met venkelsalade en mierikswortel

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## **Makreeltartaar**

400 gr verse makreelfilet  
1 tomaat  
1 sjalotje, fijngesneden  
1 eetlepel crème fraîche  
1 theelepel kappertjes  
Zout en peper

## **Salade**

2 venkelknollen  
4 ansjovisfilets  
0,5 dl olijfolie, extra vergine  
0,5 dl sinaasappelsap

## **Mierikswortel**

2 eetlepels ricotta  
1 theelepel geraspte  
mierikswortel  
1 theelepel bieslook,  
fijngesneden

## **Tartaar**

Verwijder vel, vet en graatjes van de makreel. Snijd de filets in blokjes. Pel de tomaat door deze in te kruisen en 10 tellen in kokend water te dompelen. Snijd in vieren en verwijder de zaadlijsten. Snijd de rest in blokjes. Meng de makreel met de tomatenblokjes, sjalot, crème fraîche en kappertjes. Breng op smaak met zout en peper.

## **Salade**

Maak de venkel schoon en verwijder de kern. Schaaf de venkel in zo dun mogelijke plakjes. Pureer de ansjovis met een staafmixer fijn met het sinaasappelsap en de olijfolie tot een gladde dressing. Meng dit met de venkel. Laat dit 15 minuten intrekken.

## **Mierikswortel**

Meng de ricotta met mierikswortel, bieslook, zout en peper.

## **Serveren**

Verdeel de venkelsalade over de borden. Maak 4 mooie tartaartjes van de makreel. Serveren met de ricotta.

# Fish & chips

## Ingrediënten voor 4 personen

### Chips

2 tot 3 grote aardappels  
met schil

5 dl kippenbouillon

½ theelepel kummel  
(eventueel te vervangen  
door komijnpoeder)

Zout en peper

### Fish

400 gr wijtingfilet

2 eidooiers

1 flesje bier

400 gr bloem, gezeefd

1 theelepel zout

½ theelepel ras el hanout  
(Marokkaans kruidenmengsel,  
te koop in Marokkaanse  
winkels en de goed  
gesorteerde supermarkt)

2 eiwitten

### Mayonaise

Snufje komijnpoeder

1 eetlepel verse mint,  
fijngesneden

4 eetlepels mayonaise  
of zelfgemaakt:

4 eidooiers

½ theelepel zout

1 theelepel fijne mosterd

Snufje vers gemalen peper

50 ml witte wijnazijn

850 ml sojaolie

1 bosje waterkers

### Chips

Was de aardappels goed en maak ze droog.

Snijd ze in plakken van ongeveer 1 cm dik. Snijd de plakken in frieten van ook 1 cm dik. Stooft de aardappelfrieten in ongeveer 10 minuten gaar in de kippenbouillon met de kummel.

### Fish

Maak de wijting schoon en snijd in repen van ongeveer 1 bij 3 cm. Verwarm de frituur voor op 180 °C. Klop de eidooiers los en voeg het bier toe. Roer bloem, zout en ras el hanout erdoor. Klop de eiwitten apart stijf in een vetvrije kom. Spatel de eiwitten op het laatste moment door het frituurbeslag. Kruid de wijting met zout en peper, en bestuif licht met bloem. Haal de visreepjes door het frituurbeslag en laat ze voorzichtig in de frituur zakken. Frituur in ongeveer 5 minuten mooi bruin en gaar. Schep ze uit de frituur op een bord met keukenpapier. Laat uitlekken.

### Mayonaise

Klop in een hoge smalle maatbeker met een staafmixer de eidooiers los. Voeg zout, mosterd, peper en azijn toe. Voeg de olie in een dun straaltje toe. Trek tijdens het mengen de staafmixer in de beker af en toe omhoog (dan mengt de mayonaise beter).

Roer de komijn en mint door de (zelfgemaakte) mayonaise. Was de waterkers, maak goed droog en verwijder de worteltjes.

### Serveren

Verdeel de aardappelfrieten over de borden.

Serveer de gefrituurde wijting met mayonaise erbij. Garneer met waterkers.



# Gevulde uitjes met ossenstaart en een korstje van broodkruim en lavas

## Ingrediënten voor 4 personen

4 of 8 uien van 10 cm Ø

### Ossenstaart

100 gr roomboter  
2 kg ossenstaart  
2 uien, fijngesneden  
1 prei, fijngesneden  
1 winterwortel, fijngesneden  
¼ knolselderie, geschild en  
fijngesneden  
2 tomaten, in vieren  
gesneden  
1 laurierblaadje  
5 jeneverbessen  
2 eetlepels bloem  
2 eetlepels rode wijnazijn  
5 dl rode wijn

### Broodkruim

50 gr Japans broodkruim  
(panco, eventueel te  
vervangen door grof  
paneermeel)  
1 eetlepel verse lavas,  
fijngesneden (verkrijgbaar  
bij de groenteman)  
4 eetlepels olijfolie

4 takjes verse lavas of salie

### Ossenstaart

Smelt de roomboter en bak hierin de ossenstaart bruin aan. Voeg de groenten, kruiden, azijn, en bloem toe en bak dit kort mee. Blus met rode wijn en voeg zoveel water toe tot het geheel onderstaat. Breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat de ossenstaart in 3 tot 4 uur gaar worden. Zeef de saus in een andere pan. Kook de saus in tot de gewenste dikte. Pluk het vlees van de ossenstaart.

### Uien

Zet de uien (met schil) op in een pan met water. Kook ze gaar in ongeveer 30 minuten. Laat afkoelen in het kookvocht. Verwijder dan voorzichtig de schil en snijd de top van de uien. Schep de binnenkant leeg, zodat er een bakje ontstaat. Hak de uitgeschepte ui fijn. Meng dit met de geplukte ossenstaart. Breng op smaak met zout en peper. Schep terug in de uien en zet de uien in een ovenschaal. Verwarm de oven voor op 180 °C.

### Broodkruim

Meng het broodkruim met de fijngesneden lavas en de olijfolie. Verdeel dit broodkruim over de uien. Schuif de ovenschaal in de hete oven en bak in 20 minuten goudbruin en krokant.

### Serveren

Servere de gevulde uien met de ossenstaartjes. Garneer met een takje verse lavas of salie.

# Uiensoepje met gruyère en boerenbruin

## Ingrediënten

voor 4 personen

- 750 gr uien
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 40 gr roomboter
- 2 eetlepels bloem
- 1 laurierblaadje
- 1 takje tijm
- 200 ml droge witte wijn
- 1,5 liter runderbouillon
- Ca 1 dl Madeira
- 4 plakken boerenbruin, rond
- 100 gr geraspte gruyère

## Uiensoep

Maak de uien schoon en snijd ze in dunne ringen. Smelt de boter in een grote pan en fruit de uien en knoflook ongeveer 10 minuten, tot ze licht goudbruin zijn. Strooi de bloem erover. Blus met witte wijn en voeg de bouillon, tijm en laurier toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en kook de soep in ongeveer 30 minuten gaar. Breng op smaak met zout, peper en madeira. Verwijder laurierblaadje en tijm.

## Toast

Zet de grill van de oven aan (240 °C). Verdeel de soep over de soepkommen. Leg op elke kom een snee brood. Bestrooi met geraspte gruyère en zet de kommen ongeveer 5 minuten onder de grill, tot de kaas goudgeel gebakken is.

## Serveren

Server de soep samen met de toast direct uit.

# Lauwarme salade van ui en waterkers met peterseliedressing en rundermerg

## Ingrediënten voor 4 personen

100 gr rundermerg\*  
4 sjalotjes  
1 witte ui  
1 bosje prei-uitjes  
100 gr zilveruitjes (eventueel uit een pot)  
5 dl kippenbouillon

## Dressing

½ bos peterselie  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
4 eetlepels rode wijnazijn  
Ca 1 dl olijfolie  
Zout en peper

## Croutons

2 plakken volkorenbrood  
4 eetlepels olijfolie

75 gr bietenbladsalade  
of waterkers

## Merg

\* Bestel het rundermerg (zonder pijpje) ruim van tevoren bij de slager.  
Spoel het merg net zo lang in koud water tot er geen bloed en vuil meer aan zit. Breng een pan met water aan de kook en blancheer hierin kort het merg. Laten afkoelen. Snijd het merg in plakjes en leg deze op een ingevette bakplaat. Verwarm de oven voor op 180 °C.

## Uien

Maak alle uiensoorten schoon. Snijd de sjalotjes en witte ui in de lengte in reepjes. Snijd de prei-uitjes in stukjes van 3 cm lang en halveer ze. Smelt 50 gram boter en stoof hierin alle uisoorten, blus met kippenbouillon en bak de uitjes in ongeveer 5 minuten op laag vuur gaar.

## Dressing

Was de peterselie en pluk de blaadjes. Hak de peterselie met knoflook fijn in een keukenmachine. Voeg de olijfolie en azijn toe en pureer tot een gladde dressing. Breng op smaak met zout en peper.

## Croutons

Snijd het brood in kleine blokjes (croutons) en hussel ze door de olijfolie. Doe de croutons in een ovenschaaltje en bak ze 5 minuten in de oven. Zet het merg erbij en bak dit nog 1 minuut mee. Daarna direct serveren.

## Serveren

Was de bietenbladsalade en maak goed droog. Verwijder de worteltjes. Verdeel de bietenbladsalade over de borden en schik hier de uisoorten bij. Garneren met het merg en de croutons.

# Ragout van fazantenbout met bospaddenstoelen en droge worstkruim

## Ingrediënten voor 4 personen

1 liter eenden- of ganzenvet\*  
1 teentje knoflook, geplet  
1 takje salie, rozemarijn en tijm  
4 fazantenbouten  
(verkrijgbaar bij de poelier)  
100 gr (Amsterdamse) droge  
worst, in dunne plakjes.

## Paddenstoelen

500 gr paddenstoelenmix,  
bijvoorbeeld cantharellen,  
boleten, mergelchampignons  
en oesterzwammen  
100 gr roomboter  
2 sjalotjes, fijngesneden  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
30 gr bloem  
1 dl droge witte wijn  
2 dl wild- of  
gevogeltebouillon  
2 dl slagroom  
2 eetlepels peterselie,  
fijngesneden  
Zout, peper en versgeraspte  
nootmuskaat

## Garnituur

300 gr witte kool,  
fijngesneden  
50 gr roomboter  
½ theelepel kummel  
(of komijnpoeder)  
1 dl droge witte wijn  
200 gr penne pasta

## Fazant

\*Bestel het eenden- of ganzenvet ruim op tijd bij de poelier. Maak de bouten schoon, verwijder pezen en kraakbeen, of vraag uw poelier dit te doen. Smelt het vet op laag vuur, voeg de knoflook en kruiden toe en laat de fazant in het vet zakken. Houd het vet op een temperatuur van 80-90 °C en gaar de fazant in 1,5 uur (konfijten).

Haal de fazant uit het vet en pluk het vlees van de poten. Maak de stukken niet te klein.

## Worstkruim

Verwarm de oven voor op 120 °C. Leg de droge worst tussen 2 vellen bakpapier en tussen 2 bakplaten en droog de worst in ongeveer 45 minuten krokant. Laten uitlekken op keukenpapier. Hak de worst zo fijn mogelijk in een keukenmachine.

## Ragout

Maak de paddenstoelen schoon. Snijd grote exemplaren door de helft. Smelt de boter en fruit hierin hier de sjalotjes en knoflook. Voeg de paddenstoelen toe en bak deze op hoog vuur zodat al het vocht kan verdampen. Roer de bloem erdoor, laat deze even meegaren en blus met witte wijn. Voeg de bouillon en room toe. Breng aan de kook en voeg de gare stukken fazant toe. Zet het vuur laag en laat de ragout ongeveer 10 minuten zachtjes garen. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Roer de peterselie erdoor.

## Garnituren

Smoor de witte kool gaar in boter met kummel en witte wijn. Kook de pasta beetgaar in ruim water met zout.

## Serveren

Servere de fazantragout met de pasta en witte kool.



# Klassieke fazant met zuurkool uit de oven of van de barbecue

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Fazant

1 flinke fazantenhén  
Ca 4 eetlepels arachideolie  
2 tenen knoflook, geplet  
2 dl kippenbouillon  
1 takje rozemarijn, tijm en oregano  
2 dl wildjus

## Zuurkool

750 gr aardappelen  
100 gr ganzenvet  
1 kg zuurkool  
1 ui  
1 laurierblaadje  
3 kruidnagels  
1 fles witte wijn (Riesling)

1 barbecue met deksel  
1 kipstomer

## Zuurkool

Snijd de aardappels in grote stukken. Neem een gietijzeren pan of barbecueschaal met deksel. Zet op het vuur en verhit de pan. Smelt hierin het ganzenvet. Schep onderin de aardappels en de helft van de zuurkool. Prik in de uien de laurierblaadjes vast met kruidnagels. Leg deze uien op de zuurkool en schep de rest van de zuurkool erop. Schenk de witte wijn erbij. Sluit af met een stukje bakpapier en de deksel van de pan/schaal. Laat de zuurkool met de aardappels in ongeveer 1 uur gaar worden. Giet af en vang het vocht op, verwijder de laurier en kruidnagels. Stamp de zuurkool en aardappels tot puree met een beetje van het opgevangen vocht.

## Fazant

Maak de fazant schoon. Verwijder de pezen in de poten. Smeer in met arachideolie. Bestrooi met zout en peper (ook binnenin).

## Barbecuebereiding

Richt de barbecue indien mogelijk in voor indirect grillen en steek aan. De fazant ligt op een rooster boven de kolen. De kolen liggen in twee aparte bakken of vakken links en rechts van de fazant. Zo ontstaat er indirecte hitte.

Doe de knoflook in de buikholte van de fazant. Zet de fazant rechtop over de kipstomer. Voeg de kruiden toe en zet in de barbecue. Doe de deksel op de barbecue en laat de fazant in ongeveer 30 minuten gaar worden.

## Ovenbereiding

Doe de knoflook samen met de kruiden in de buikholte van de fazant. Doe de fazant in een ovenschaal en zet 30 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C.

# Rouleau van fazant met groene kool en knolselderiefrietjes

## Ingrediënten

voor 4 personen

- 1 groene kool
- Zout en peper
- 2 fazantenhennen
- 1 ei
- 100 gr gekookte ham
- 4 eetlepels neutrale olie (bijvoorbeeld rijst- of arachideolie)
- 50 gr roomboter
- Dragon
  
- 1 rol plastic keukenfolie

## Knolselderij

- 1 (niet te grote) knolselderij
- 2 eieren, losgeklopt
- 100 gr bloem
- 100 gr Japans broodkruim (panco, eventueel te vervangen door grof paneermeel)
  
- 2 eetlepels mayonaise (bijvoorbeeld Hellmans)
- 1 theelepel dragon, fijngesneden

## Kool

Breng een ruime pan met water en zout aan de kook. Maak de koolbladeren los, verwijder de harde nerven en kook de bladeren kort in het kokende water (blancheren), zodat ze zacht worden. Koud spoelen en goed drogen.

## Fazant

Maak de fazanten schoon, of vraag uw poelier dit te doen. Snijd de poten van de borst, verwijder de botten, de pezen en het vel. Pureer dit vlees fijn in een keukenmachine met het ei en dragon. Kruid met zout en peper. Snijd de filets van de borst. Plet deze licht onder keukenfolie met een pannetje of vleeshamer.

## Rouleau

Bedek het keukenblad met keukenfolie van 30 cm bij 30 cm. Leg hierop de groene koolbladeren en bestrijk deze met de helft van het gepureerde vlees. Leg de ham erop en verdeel hierover de geplette filets. Bestrijk deze weer met de rest van het gepureerde vlees. Rol strak op als een toffee en knoop de uiteinden goed dicht. Breng een pan water (waar de rouleau in past) tegen de kook aan en pocheer hierin de rouleau. Haal na ongeveer 25 minuten uit het water. Koud laten worden. Snijd daarna in plakken (tournedos) en verwijder het folie.

## Knolselderij

Verhit de frituur voor op 180 °C. Snijd de schil van de knolselderij en snijd het wit in dikke frieten. Kook ze gaar in water met zout in ca 5 minuten. Koud spoelen en goed drogen. Rol de frieten eerst door de bloem, dan door het ei en als laatste door het broodkruim. Frituur goudbruin in ongeveer 3 minuten. Roer de dragon door de mayonaise.

# Gebakken snoekbaars met 'kruidmoes' en hollandaisesaus

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## **Kruidmoes**

200 gr gort (verkrijgbaar bij de reformwinkel, eventueel te vervangen door tabouleh)  
100 gr gerookte spekblokjes  
100 gr blanke rozijnen  
7 dl karnemelk  
2 eetlepels mint, fijngesneden  
Zout en peper

## **Hollandaisesaus**

250 gr roomboter  
50 ml witte wijnazijn  
½ sjalot, fijngesneden  
8 witte peperkorrels, gekneusd  
4 middelgrote eidooiers  
45 ml water  
Sap van ½ citroen  
Zout en versgemalen witte peper

## **Snoekbaars**

4 x 185 gr snoekbaarsfilets, met vel  
4 eetlepels neutrale olie, bijvoorbeeld arachideolie  
50 gr roomboter

## **Kruidmoes**

Dag ervoor: week de gort 8 uur in ruim water. Kook de gort in het weekwater met het gerookte spek in ongeveer 1 uur zachtjes gaar. Voeg de laatste 15 minuten de rozijnen toe. Haal de pan van het vuur en roer de karnemelk door de gort. Voeg de mint toe. Kruid met zout en peper.

## **Hollandaisesaus**

Smelt de boter op laag vuur, zet het vuur hoger en verwijder al het witte schuim (klaren). Zet de boter terug op het vuur en laat hem bruin worden. Haal de boter daarna van het vuur. Doe de azijn in een ander pannetje met de sjalot en de peperkorrels. Kook zachtjes tot de helft in. Neem van het vuur en laat afkoelen. Voeg de eidooiers en het water aan de azijn toe. Zet de pan terug op laag vuur (of au bain-marie). Blijf ongeveer 8 minuten kloppen tot een mooie schuimige gebonden saus ontstaat. Haal de pan weer van het vuur en voeg al kloppende in een dun straaltje de gesmolten boter toe. Breng op smaak met citroensap, zout en peper.

## **Snoekbaars**

Controleer de snoekbaarsfilets op graatjes. Kruid ze met zout en peper. Laat ze op kamertemperatuur komen voor het bakken. Verhit de olie in een koekenpan (met antiaanbaklaag) en smelt hierin de boter. Bak de snoekbaarsfilets aan beide kanten maximaal 3 minuten.

## **Serveren**

Servere de vis direct met de kruidmoes en hollandaisesaus.

# Tempura van snoekbaars met zoetzuur van komkommer en rettich geserveerd met Japanse mayonaise

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

Ca 500 gr snoekbaarsfilet,  
zonder vel

**Japanse mayonaise**  
4 eetlepels yuzusap of  
limoen sap  
4 eetlepels mayonaise  
(bijvoorbeeld Hellmans)

**Of maak de mayonaise zelf:**  
4 eidooiers  
½ theelepel zout  
1 theelepel mosterd  
Snufje versgemalen peper  
850 ml sojaolie

**Zoetzuur**  
100 ml witte wijnazijn  
100 ml witte wijn  
100 gr fijne tafelsuiker  
2 teentjes knoflook,  
gehalveerd  
1 stengel citroengras, grof  
gesneden  
1 rode peper, in stukjes  
5 cm verse gember, in plakjes

**Tempura**  
100 gr tempurameel  
Ongeveer 1 dl ijskoud water  
Zout en versgemalen witte  
peper  
1 komkommer  
1 rettich  
1 theelepel zwart sesamzaad

**Zoetzuur**  
Doe alle ingrediënten voor het zoetzuur in een pan. Breng aan de kook. Laat 2 minuten koken. Haal de pan van het vuur. Giet door een puntzeef en laat afkoelen. Schil de komkommer en rettich. Snijd de zaadlijsten uit de komkommer en snijd de rest in reepjes van 1 cm bij 3 cm. Snijd de rettich in dezelfde maat. Roer de komkommer, de rettich en het zwarte sesamzaad door het zoetzuur en laat dit minimaal 1 uur intrekken.

**Japanse mayonaise**  
Roer bij kant-en-klare mayonaise alleen het sap erdoor. Voor de zelfgemaakte versie: klop in een hoge smalle maatbeker met een staafmixer de dooiers los. Voeg zout, mosterd en peper toe. Voeg de olie in een dun straaltje toe. Trek tijdens het mengen de staafmixer in de beker af en toe omhoog (dan mengt de mayonaise beter).

**Tempura**  
Verhit de frituur voor op 180 °C. Snijd de snoekbaars in reepjes van ongeveer 5 cm lang. Roer snel zoveel ijskoud water door het tempurameel tot er een glad, maar dik beslag ontstaat, zo dik als yoghurt. Kruid met zout en peper. Verwerk het beslag direct. Dompel de visreepjes in het tempurabeslag en laat ze in de hete olie zakken. Frituur in ongeveer 3 minuten gaar. Laten uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met zout.

**Serveren**  
Serveer de tempura met het zoetzuur en de Japanse mayonaise.



# Snoekbaars uit de oven met persillade en een stampotje van raapstelen en chorizo

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

Ca 750 gr snoekbaarsfilets,  
zonder vel

**Persillade**  
1 bos peterselie  
50 gr bloem  
150 gr roomboter, zacht

**Stampot**  
1 kg pureeaardappels  
500 gr raapstelen  
1 dl volle melk  
50 gr roomboter  
100 gr chorizo

Olijfolie, extra vergine

## **Persillade**

Was de peterselie, pluk alleen de blaadjes. Hak in een keukenmachine de peterselie met de boter fijn. Voeg de bloem toe en hak het geheel tot deeg. Kruid de snoekbaarsfilets met zout en peper. Verdeel de persillade aan één kant over de filets. Leg de filets op een ingevette bakplaat.

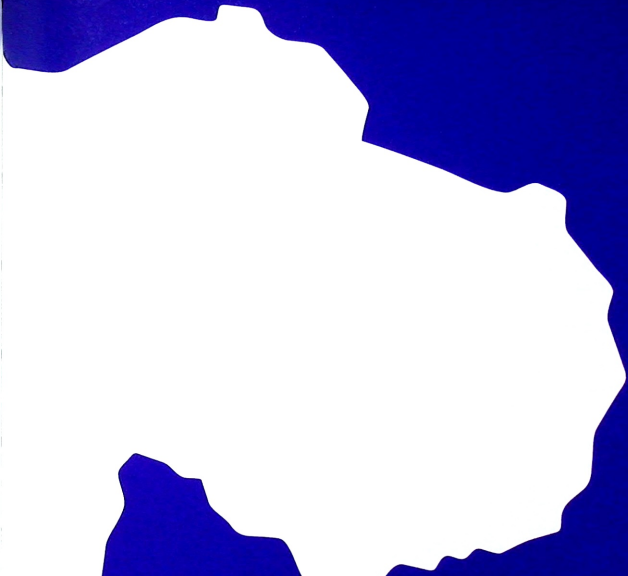
## **Stampot**

Snijd de wortels van de raapstelen. Was en droog ze goed. Schil de aardappels. Kook ze in ongeveer 20 minuten gaar. Giet de aardappels af, laat ze goed droog stomen, en pureer ze. Snijd de chorizo in kleine blokjes en bak deze uit in een koekenpan. Roer het geheel (ook het bakvet) samen met de raapstelen door de stampot. Verwarm de melk en smelt hierin de boter. Roer dit door de stampot. Breng op smaak met zout en peper.

## **Serveren**

Verwarm de oven voor op 190 °C. Schuif de snoekbaars in de oven en bak de vis in ongeveer 10 minuten gaar. Serveer met de stampot en de olijfolie.

***NOVEMBER***



# Crème van messeklever met slavinkjes van spruitjes en broodcroutons

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## **Broodcroutons**

4 plakken bruin brood  
0,5 dl olijfolie

1 stekertje Ø 2 cm

## **Spruitjes**

200 gr kleine spruitjes  
100 gr dungseden  
katenspek

Cocktailprikkers

## **Kaas**

200 gr messeklever  
(zachte Noord-Hollandse  
schimmelkaas)  
100 ml crème fraîche

Wegwerpspuitzak

## **Broodcroutons**

Verwarm de oven voor op 180 °C. Steek rondjes uit het brood, net iets groter dan de spruitjes. Bestrijk ze met olijfolie. Leg ze op een bakplaat met bakpapier of een bakmat en bak ze in ca 8 minuten krokant en lichtbruin.

## **Spruitjes**

Maak de spruitjes schoon, kook ze beetgaar in ongeveer 6 minuten. Direct koud spoelen en droog deppen. Rol de spruitjes in met katenspek. Zet deze vast met een cocktailprikker. Leg de spruitjes op een bakplaat met bakpapier of een bakmat en bak ze in de oven (bij de broodcroutons) in ongeveer 3 minuten krokant.

## **Kaas**

Roer de messeklever extra romig met de crème fraîche en schep deze in een wegwerpspuitzak. Snijd een klein topje van de punt.

## **Serveren**

Zet de broodcroutons vast met een beetje van de kaascrème, en spuit ook een beetje van de crème op de croutons. Leg hierop de spruitjes.

# Spruitjessoep met buikspek, amandel en laurierblad

## Ingrediënten voor 4 personen

500 gr kleine spruitjes  
4 eetlepels neutrale olie,  
bijvoorbeeld arachideolie  
1 ui, fijngesneden  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
50 gr buikspek  
(zuurkoolspek)  
200 gr knolselderij, in blokjes  
1 dl droge witte wijn  
1 liter kippenbouillon  
1 dl slagroom  
1 blaadje verse laurier  
Zout en peper  
50 gr geschaafde amandelen

## Soep

Maak de spruitjes schoon. Verhit de olie en fruit hierin de ui, knoflook, buikspek, knolselderij en spruitjes. Blus met de witte wijn en schenk de bouillon en room erbij. Breng de soep aan de kook. Laat op een rustig vuur ongeveer 10 tot 15 minuten koken, tot de spruitjes gaar zijn. Pureer de soep grof met een staafmixer. Deze soep is ook prima een dag van tevoren te maken, zo trekken de smaken lekker door. Voeg bij het opwarmen van de soep kort de verse laurier toe. Haal deze eruit bij het serveren. Rooster de amandelen lichtbruin in een droge (antiaanbak-)koekenpan.

## Serveren

Server de spruitjessoep in mooie voorverwarmde borden of kommen en garneer met de geroosterde amandeltjes.



# Salade van spruitjes met bruine boter, gerookte paling en mergelchampignons

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Salade

250 gr kleine spruitjes  
100 gr gerookte paling  
250 gr mergelchampignons  
(eventueel te vervangen door witte champignons)

## Dressing

150 gr roomboter  
1 dl droge witte wijn  
Sap van 1 citroen  
Zout en peper

## Spruitjes

Maak de spruitjes schoon. Kook ze beetgaar in ongeveer 6 minuten. Direct koud spoelen en droogdeppen. Snijd de spruitjes door de helft. Maak de paling schoon en snijd in reepjes van ongeveer 1,5 cm lang. Maak de champignons schoon en snijd ze in dunne plakjes.

## Dressing

Smelt de boter op laag vuur, laat het vocht verdampen en laat de boter bruin worden, zonder te verbranden. Blus met de witte wijn en het citroensap. Breng op smaak met zout en peper. Schep de dressing door de champignons.

## Serveren

Verdeel de spruitjes over het bord, verdeel de paling en de plakjes mergelchampignons erover, en breng het geheel op smaak met de dressing van roomboter.

# Risotto van paddenstoelen met gegrilde kingboleet en kruidencrème

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Risotto

50 gr roomboter  
1 ui, fijngesneden  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
300 gr risottorijst  
1 glas droge witte wijn  
7,5 dl groentebouillon  
100 ml mascarpone  
Zout en peper

## Kruidencrème

125 ml crème fraîche  
1 eetlepel kervel, fijngesneden  
1 eetlepel bieslook,  
fijngesneden

4 kingboleten (verkrijgbaar  
bij de groenteman)  
4 eetlepels olijfolie  
1 stukje pecorino

## Risotto

Smelt de boter in een pan en fruit hierin de ui met knoflook en risottokorrels. Blus met de witte wijn. Voeg steeds een flinke sauslepel met warme bouillon toe en roer tot de risotto al het vocht heeft opgenomen. Herhaal dit proces tot de risotto romig en beetbaar is. Roer de mascarpone erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

## Kruidencrème

Roer de crème fraîche los met de fijngesneden kruiden. Breng op smaak met zout en peper.

## Boleten

Snijd de boleten in plakken. Bestrijk ze met olijfolie. Verhit een grillpan en grill de boleten aan beide kanten ongeveer 2 minuten gaar. Kruid met zout en peper.

## Serveren

Serveer de risotto op warme borden. Schep de kruidencrème en gegrilde boleten erbij. Garneer met versgeschaafde pecorino.

# Crèmesoep van bospaddenstoelen met een gepocheerd eitje en kervel

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Soep

500 gr paddenstoelenmix, bijvoorbeeld cantharellen, boleten, mergelchampignons en oesterzwammen  
50 gr roomboter  
2 sjalotjes, fijngesneden  
1 teentje knoflook, fijngesneden  
1 dl droge witte wijn  
2 dl room  
1 liter kippenbouillon  
Zout, peper, versgeraspte nootmuskaat

## Eitjes

4 henne-eitjes (of kleine eieren)  
4 eetlepels olijfolie  
4 takjes verse kervel

Plastic keukenfolie  
Keukentouw

## Soep

Maak de paddenstoelen schoon. Verwijder harde stukjes. Smelt de boter en bak hierin de sjalotjes, knoflook en de paddenstoelenmix. Blus met witte wijn, room en bouillon. Breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat de soep ongeveer 30 minuten garen. Breng op smaak met zout, peper en versgeraspte nootmuskaat.

## Gepocheerde eieren

Bekleed een klein kopje met plasticfolie en vet het folie goed in met olijfolie. Breek het eitje in het folie en maak dicht met een keukentouwje. Breng in een stoompan een laag water aan de kook en zet de eipakketjes in het stoommandje. Stoom de eitjes in 4 minuten zacht. Haal ze voorzichtig uit het folie.

## Serveren

Server de crèmesoep in mooie voorverwarmde borden of kommen. Leg het eitje in het midden en garneer met kervel.

# Pizza van oesterzwam, shiitake en oude beemsterkaas

## Ingrediënten voor 4 personen

1 ronde plak korstdeeg  
van 2 mm dik, Ø 25-26 cm  
(eventueel te vervangen door  
bladerdeeg)  
50 gr rucola  
4 eetlepels olijfolie  
50 gr roomboter  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
100 gr oesterzwammen  
100 gr shiitake  
Zout, peper en versgeraspte  
nootmuskaat  
1 eetlepel peterselie,  
fijngesneden  
50 gr geraspte oude  
beemsterkaas

Bakpapier

## Pizza

Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg het korstdeeg tussen 2 vellen bakpapier en tussen 2 bakplaten. Zet iets zwaars op de bovenste bakplaat, bijvoorbeeld een ovenschaal gevuld met blinde vulling (gedroogde peulvruchten). Bak de bodem in ongeveer 15 minuten gaar. Was de rucola en maak goed droog. Verdeel deze over de pizzabodem.

Snijd of scheur de oesterzwammen en shiitake in repen. Smelt 50 gr boter en bak hierin op hoog vuur de knoflook en de paddenstoelenreepjes kort gaar. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Roer de peterselie erdoor. Verdeel de paddenstoelen over de bodem. Bestrooi met geraspte kaas.

Schuif de pizza terug in de oven op 180 °C en bak nog 5 minuten tot de kaas gesmolten en goudbruin is.

## Serveren

Server de pizza op grote borden en druppel er desgewenst wat olijfolie op.



# Konijn van mijn moeder

## Ingrediënten voor 4 personen

### Konijn

1 tam konijn  
40 gr zout  
100 gr roomboter  
Zout en peper  
2 uien, fijngesneden  
2 teentjes knoflook,  
fijngesneden  
1 winterwortel  
1 prei  
½ knolselderij  
1 laurierblaadje

### Stoofperen

1 kg stoofperen  
400 ml rode wijn  
75 g suiker  
1 kaneelstokje  
1 kruidnagel  
1 theelepel aardappelzetmeel

### Spruitjes

400 gr spruitjes  
25 gr boter  
Versgeraspte nootmuskaat

### Konijn

Snijd het konijn in stukken. Los 40 gr zout op in 1 liter water en voeg het konijn toe. Laat dit 3 uur staan. Haal het konijn uit de pekel en dep goed droog. Smelt de boter in een ruime (braad)pan, en bak hierin de stukken konijn aan alle kanten bruin. Voeg de fijngesneden ui, knoflook, wortel, prei, knolselderij en het laurierblad toe. Zet het vuur laag en zet de pan op een bakelieten (sudder)plaatje. Doe de deksel op de pan en stooft het konijn in ongeveer 1 uur gaar.

### Stoofperen

Schil de stoofperen en doe in een pan met de rode wijn, de suiker, de kaneel en de kruidnagel en zoveel water dat de peren net onderstaan, en breng aan de kook. Zet het vuur laag en stooft de peertjes in ongeveer 35 minuten beetgaar. Schep de peren uit de pan. Roer het aardappelzetmeel met een beetje water los en voeg dit al roerende aan het perenvocht toe. De saus bindt door het aardappelzetmeel. Peren terug in de saus doen en laten afkoelen.

### Spruitjes

Maak de spruitjes schoon. Kook ze beetgaar in water met zout in ongeveer 10 minuten. Afgieten en droog stomen. Voeg een klontje boter toe en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

### Serveren

Server het konijn met de stoofpeertjes en de spruitjes.

# Tournedos van hazenrug met katenspek en stampot andijvie

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## **Tournedos**

100 gr dun gesneden  
katenspek  
4 hazenrugfilets  
Zout en peper  
4 eetlepels neutrale olie,  
bijvoorbeeld arachideolie  
50 gr roomboter

## **Keukenfolie**

## **Stampot**

1 kg pureeaardappels  
50 gr gesneden andijvie  
1 dl melk  
50 gr roomboter

## **Saus**

2 dl wildjus  
2 eetlepels Zaanse mosterd

## **Tournedos**

Bedek het keukenblad met keukenfolie van 30 cm bij 30 cm. Leg hierop het katenspek strak naast elkaar. Leg de hazenfilets erop. Leg dikke en dunne stukken tegen elkaar aan. Rol strak op als een toffee en knoop de uiteinden goed dicht. Laat 1 nacht in de koelkast opstijven.

## **Stampot**

Schil de aardappels. Kook ze in ongeveer 20 minuten gaar. Giet de aardappels af, laat ze goed droog stomen en pureer ze. Roer de andijvie erdoor. Verwarm de melk en smelt hierin de boter. Roer dit door de stampot. Breng op smaak met zout en peper.

## **Saus**

Breng de wildjus aan de kook. Roer de mosterd erdoor.

## **Serveren**

Snijd de haas in 4 tournedos. Verwijder het plasticfolie. Prik het spek en de hazenrug eventueel vast met een satéprikker. Verhit de olie en smelt hierin de boter. Bak hierin de haastournedos aan beide kanten 4 minuten. Serveren met de andijviestampot en mosterdjus

# Hazenpeper met appel en couscous

## Ingrediënten

voor 4 personen

### Hazenpeper

100 gr roomboter  
4 hazen(achter)bouten  
2 eetlepels bloem  
1 eetlepel tomatenpuree  
1 fijngesneden bouquet,  
bestaande uit 1 ui, 1 prei,  
1 wortel, ¼ knolselderie  
1 laurierblaadje  
1 theelepel zwarte  
peperkorrels  
4 jeneverbessen  
20 gr pure chocolade  
1 plakje ontbijtkoek  
2 dl rode wijn  
4 dl wildfond

### Couscous

200 gr couscous  
50 gr roomboter  
1 wortel, geschild en in  
blokjes  
50 gr rozijnen, 5 minuten  
geweld  
1 eetlepel mint, fijngesneden

### Appel

2 appels, bijvoorbeeld  
Jonagold  
50 gr roomboter  
1 eetlepel honing  
½ theelepel rozemarijn,  
fijngesneden  
sap van ½ citroen

### Hazenpeper

Smelt de boter en bak hierin de hazenbouten. Strooi de bloem over het vlees en voeg de tomatenpuree, het bouquet, de kruiden, de chocolade en ontbijtkoek toe. Bak dit goed en blus met de rode wijn. Voeg de wildfond toe. Breng het aan de kook, zet dan het vuur laag. Laat de hazenpeper ongeveer 3 uur zachtjes pruttelen totdat het vlees van de botjes afvalt. Schep de bouten uit de fond en pluk het vlees. Zeef de saus en zet deze opnieuw op. Kook in tot de gewenste dikte. Voeg het geplukte hazenvlees weer toe en breng op smaak met zout en peper.

### Couscous

Stoom de couscous in een stoompan in 30 minuten gaar. Haal de couscous uit de pan en maak met een vork luchtig. Smelt 50 gr boter en bak hierin de wortelblokjes gaar. Voeg rozijnen toe en roer de gestoomde couscous erdoor. Voeg op het laatste moment de mint toe.

### Appel

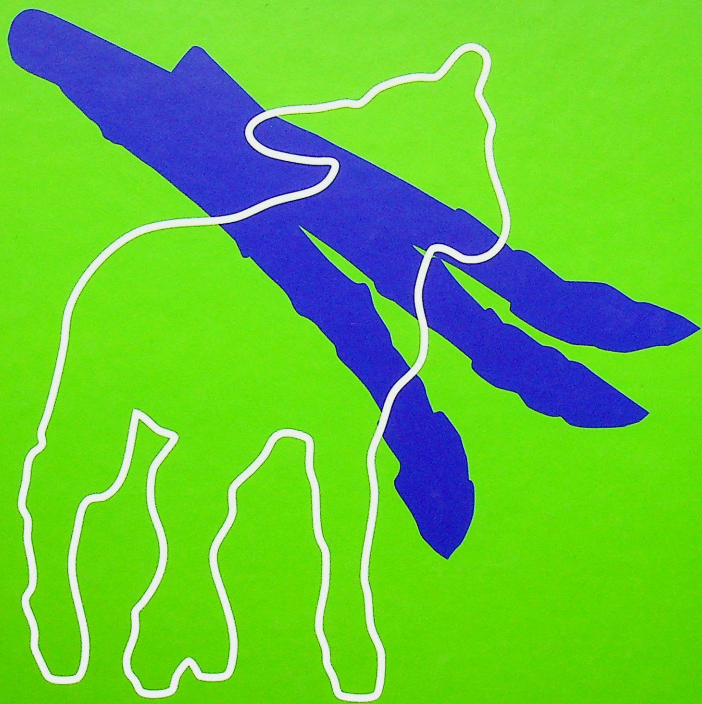
Schil de appel en snijd in parten. Verwijder het klokhuis. Smelt 50 gr boter en bak de appel hierin goudbruin. Schenk de honing erover, voeg de rozemarijn toe en blus met citroensap.

### Serveren

Serveer de hazenpeper met de couscous en gebakken appel op warme borden.

**VIER SEIZOENEN**

**Ron Blaauw**



***LENTEGERECHTEN***

# VIER SEIZOENEN

Koken met Ron Blaauw

**LENTE**

maart • april • mei



***MAART***



# Gepofte biet met sinaasappel en zilte geitenkaas

## Ingrediënten voor 4 personen

5 rode bieten  
200 gr grof zeezout  
4 (bloed)sinaasappels  
4 dl (bloed)sinaasappelsap  
4 theelepels balsamicoazijn  
glaze (supermarkt)  
4 eetlepels olijfolie  
Zout en peper

## Salade

200 gr verse geitenkaas  
50 gr geschaafde amandelen  
50 gr bietenblad

## Bieten

Verwarm de oven voor op 180 °C. Was de bieten goed en leg 4 van de bieten op grof zeezout. Pof de bieten in 1 tot 2 uur gaar. Laat ze afkoelen en verwijder de schil. Snijd de gepofte bieten in stukjes. Kruid met zout en peper. Snijd of schaaft 1 biet in zo dun mogelijke plakjes. Verhit de frituur voor op 160 °C. Frituur de plakjes kort krokant en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi licht met zout.

## Sinaasappel

Snijd de schil en het wit van de sinaasappels. Snijd de sinaasappels in zo dun mogelijke plakjes. Kook het sap met de balsamicoazijn in tot een siroop. Maak hiermee de bieten aan. Meng goed, voeg olijfolie toe en breng op smaak met zout en peper.

## Salade

Verbrokkel de geitenkaas. Rooster de amandelen lichtbruin. Was en droog het bietenblad.

## Serveren

Verdeel de dunne plakjes sinaasappel over de borden. Schik hierop de bietenstukjes met geitenkaas. Garneer met bietenblad en geschaafde amandelen.

# Bieten crème met ansjovis en appel

**Ingrediënten voor  
4 personen**

## **Bieten crème**

500 gr gekookte biet  
2 dl bietensap  
Zout en peper  
1 eetlepel crème fraîche

## **Appelsalade**

4 appels  
Sap van 1 citroen  
1 ui  
1 eetlepel peterselie,  
fijngesneden  
1 eetlepel kappertjes

## **Ansjovis**

12 verse ansjovissen  
2 eetlepels olijfolie  
Zout en peper

## **Bieten crème**

Snijd de gekookte biet in blokjes. Voeg bietensap toe en pureer de biet fijn met een staafmixer. Wrijf door een zeef om een gladde zalfachtige puree te krijgen. Verwarm met de crème fraîche en breng op smaak met zout en peper.

## **Appelsalade**

Schil de appels en snijd ze tot aan het klokhuis in plakjes. Snijd de plakjes in reepjes en daarna in ragfijne blokjes. Besprenkel met citroensap om verkleuren tegen te gaan. Pel de ui, en snijd de ui in ragfijne blokjes. Meng de ui met appel, peterselie en kappertjes.

## **Ansjovis**

Spoel de ansjovisfilets schoon. Verwijder de kop en maak de buikholte leeg. Verwijder graat en staart. Verhit een grillpan op hoog vuur. Bestrijk de ansjovisfilets met olie, kruid met zout en peper en grill ze kort aan beide kanten.

## **Serveren**

Verdeel de bieten crème over (diepe) borden. Schep in het midden een beetje van de appelsalade en leg de gegrilde ansjovis erop.

# Krokante kipkluijjes met mosselen en biet

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Kip

12 kipkluijjes (ca 500 gr)  
Zout en peper  
1 theelepel knoflookpoeder  
4 eetlepels olijfolie

## Mosselen

1 kg grote mosselen  
3 eetlepels olijfolie  
Fijngesneden bouquet  
bestaande uit 1 wortel, 1 prei,  
1 ui, en ¼ knolselderie  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
1 takje tijm  
1 dl droge witte wijn

## Biet

200 gr gekookte biet  
4 eetlepels rode wijnazijn  
2 eetlepels mayonaise  
1 eetlepel dragon,  
fijngesneden

## Kip

Verwarm de oven voor op 200 °C. Meng de kipkluijjes met zout, peper, knoflookpoeder en olijfolie. Laat dit 20 minuten intrekken. Leg de kip op een bakplaat met aluminiumfolie. Bak de kip in ongeveer 40 minuten goudbruin en krokant. Laat iets afkoelen en verwijder eventueel de botjes.

## Mosselen

Was de mosselen in ruim koud water. Verwijder kapotte exemplaren. Verhit de olie in een grote pan en bak hierin het fijngesneden bouquet met het teentje knoflook los. Blus met de witte wijn en voeg de mosselen en tijm toe. Laat dit snel aan de kook komen. Schud de mosselen af en toe om. Haal de pan van het vuur als de mosselen openstaan. Schep de mosselen uit de pan en laat ze afkoelen. Haal de mosselen uit de schelpen.

## Biet

Snijd de gekookte biet in blokjes. Meng met mayonaise, rode wijnazijn, mosselen en dragon. Breng op smaak met zout en peper.

## Serveren

Serveer de krokante kip met de mosselsalade.



# Geroosterde inktvis met pompoemes, venkel en tomaat

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Salade

2 stuks pompoemes  
(eventueel te vervangen  
door grapefruit)  
1 venkelknol  
2 tomaten  
1 krop Hollandse sla  
4 eetlepels notenolie

## Inktvis

20 kleine inktvisjes  
4 eetlepels (druivenpit)olie  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
1 citroen  
Zout en peper

## Salade

Snijd de schil en het wit van de pompoemes. Snijd het vruchtvlees weg tussen de vliesjes. Knijp het sap eruit. Maak de venkel schoon en snijd deze in zo dun mogelijke plakjes. Marineer de venkel in het sap. Kruis de tomaten licht in en dompel ze 10 tellen in kokend water. Verwijder het vel. Snijd de tomaten in vieren en verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in reepjes. Pluk de slabladeren. Gebruik alleen het binnenste van de sla. Was en droog de slabladeren goed. Scheur ze in stukjes. Meng met de rest van de ingrediënten.

## Inktvis

Maak de inktvis schoon, of vraag de vishandel dit te doen. Verwijder de bek en de ingewanden. Hussel de inktvisjes door een beetje olie, knoflook, zout en peper. Laat dit 20 minuten intrekken. Verhit een (grill)pan op hoog vuur en bak de inktvisjes in maximaal 2 minuten gaar. Blus met citroensap en rasp de schil erover. Kruid met zout en peper.

## Serveren

Verdeel de salade over de borden en leg de gegrilde inktvis erop.



# Inktvis à la plancha met knoflookolie en zwarte risotto

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## **Knoflookolie**

2 hele bollen knoflook,  
gehalveerd  
1 liter arachideolie

## **Risotto**

Ca 7 dl bouillon (bijvoorbeeld  
vis- of groentebouillon)  
1 zakje inktvisinkt  
(verkrijgbaar bij de betere  
vishandel)  
4 eetlepels olijfolie  
1 ui, fijngesneden  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
1 glas droge witte wijn  
300 gr risottorijst

## **Inktvis**

4 stuks pijlinktvis (ca 125 gr  
per stuk)

## **Knoflookolie**

Maak deze olie één dag van tevoren zodat de smaak goed kan intrekken. Verhit een pan met antiaanbaklaag. Bak de knoflook met de snijkant naar beneden bruin in een droge pan. Voeg de olie toe en laat samen op laag vuur 30 minuten trekken. Laten afkoelen en in een goed afsluitbare pot of fles gieten. Bewaar de olie op een koele donkere plaats. De olie blijft circa 2 maanden goed.

## **Risotto**

Verwarm de bouillon met de inktvisinkt. Verhit de olie in een pan en fruit hierin de ui met knoflook en risottokorrels. Blus met de wijn. Voeg steeds een flinke sauslepel met bouillon toe en roer tot de risotto al het vocht heeft opgenomen. Herhaal dit proces tot de risotto romig en beetbaar is. Breng op smaak met zout en peper.

## **Inktvis**

Maak de inktvis schoon of vraag uw vishandel dit te doen. Verwijder tentakels en bek. Trek de harde pen uit het zakje en spoel schoon. Verwijder het donkere vlies en de zijvleugels. Snijd de inktviszakjes open en snijd het vel kruislings in. Marineer kort in de knoflookolie.

## **Serveren**

Verhit een grillpan en grill de inktvis à la minute in maximaal 3 minuten gaar. Kruid met zout en peper. Serveer de inktvis direct met de risotto en extra knoflookolie.

# Gevulde inktvis met zalm, avocado en limoen

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

**Inktvis**  
4 stuks pijlinktvis (ca 125 gr per stuk)  
4 eetlepels olijfolie  
4 eetlepels Thaise vissaus

**Vulling**  
200 gr gerookte zalm, aan één stuk  
1 avocado  
1 augurk  
1 sjalotje, fijngesneden  
4 eetlepels olijfolie  
Zout en peper  
2 limoenen  
1 eetlepel peterselie, fijngesneden

**Inktvis**  
Maak de inktvis schoon of vraag uw vishandel dit te doen. Verwijder tentakels en bek. Trek de harde pen uit het zakje en spoel schoon. Verwijder het donkere vlies en de zijvleugels.

**Vulling**  
Snijd de zalm in blokjes. Verwijder schil en pit van de avocado en snijd het vruchtvlees in blokjes. Besprenkel met het sap van 1 limoen om verkleuren tegen te gaan. Snijd de augurk in blokjes. Meng de avocado met de augurk, het sjalotje en de zalm. Maak aan met olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Vul de inktviszakjes met dit mengsel en maak ze dicht met een cocktailprikker. Verhit olie in een koekenpan en bak hierin de gevulde inktvis in ongeveer 5 minuten gaar. Blus met vissaus.

**Serveren**  
Serveer de gevulde inktvis direct met extra partjes limoen.

# Lamsfilet met basilicumkorstje, gekonfijte tomaat en gegrilde courgette

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Lam

400 gr lamsfilet, aan één stuk  
Zout en peper  
4 eetlepels (druivenpit)olie  
1 bos basilicum (100 gr)  
50 gr bloem  
150 gr roomboter, zacht

## Garnituur

300 gr kleine tomatatjes  
Ca 1 dl olijfolie  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
1 takje rozemarijn  
1 takje tijm  
1 courgette

## Saus

4 dl lamsjus  
½ theelepel ras el  
hanout (Marokkaans  
kruidenmengsel)

## Lam

Dep de lamsfilet droog. Kruid met zout en peper. Verhit een koekenpan met olie en bak hierin de lamsfilet kort aan alle kanten bruin. Haal uit de pan en laat afkoelen. Dep de lamsfilet droog. Was de basilicum, pluk alleen de blaadjes. Hak in een keukenmachine de basilicum met de boter fijn. Voeg bloem, zout en peper toe en hak het geheel tot een deeg. Haal het mengsel uit de keukenmachine. Verdeel dit over de bovenkant van de gebakken lamsfilet. Druk stevig aan. Bewaar tot serveren in de koelkast.

## Garnituur

Verwarm de oven voor op 150 °C. Was de tomaatjes, hussel ze door de olie, met de knoflook en kruid ze met zout en peper. Verdeel over een bakplaat. Rits de blaadjes van de verse kruiden en bestrooi de tomaatjes met de kruiden. Gaar de tomaatjes in de oven in ongeveer 20 minuten zacht. Was de courgette en schaaft de courgette in de lengte in dunne plakken. Gebruik hiervoor een dunschiller. Bestrijk de plakken licht met olijfolie. Verhit een grillpan en grill de courgetteplakken kort aan beide kanten in een mooie ruit.

## Saus

Breng de lamsjus aan de kook. Voeg de ras el hanout toe en kook de jus in tot de gewenste dikte.

## Serveren

Bak het lamsvlees in ongeveer 8 tot 10 minuten in de oven op 180 °C krokant en naar gewenste gaarheid. Laat het lam even rusten voor het aansnijden. Serveer het lam met de gekonfijte tomaat en gegrilde courgette.

# Lamskoteletjes met zoetzure groenten en gember-limoendressing

## Ingrediënten voor 4 personen

12 lamskoteletjes  
1 dl olijfolie  
2 teentjes knoflook,  
fijngesneden  
10 gr verse gember,  
fijngesneden  
Zout en peper

## Zoetzuurmarinade (basisrecept)

Sap van 2 limoenen  
5 dl rijstazijn  
5 dl witte wijn  
10 gr verse gember,  
fijngesneden  
1 citroenblaadje, gescheurd  
1 rood pepertje, fijngesneden  
1 stengel citroengras,  
fijngesneden

## Groenten

2 stuks meiknol (verkrijgbaar  
bij de groenteman)  
200 gr rettich  
½ komkommer  
8 stuks boksoi (eventueel te  
vervangen door paksoi)  
4 eetlepels (druivenpit)olie

## Marinade

Maak in één keer een groot recept. De marinade is lang houdbaar en te gebruiken in veel recepten met groenten. Breng alle ingrediënten van de marinade in een pan aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat alle ingrediënten 2 uur trekken. Zeef de marinade en bewaar koud in een afgesloten pot.

## Groenten

Schil de meiknol, rettich en komkommer. Schaaft de groenten in zo dun mogelijke plakjes. Breng in een pan 2 dl van de zoetzuurmarinade aan de kook. Voeg de groenten toe en haal de pan van het vuur. Laat de groenten 1 uur marinieren. Was en droog de boksoi goed. Hussel de olie erdoor. Verhit een pan en rooster hierin de boksoi in ongeveer 4 minuten gaar. Breng op smaak met zout en peper.

## Lamskoteletjes

Maak de lamskoteletjes schoon. Krab de botjes kaal. Leg de koteletjes minimaal 10 minuten in een mengsel van olijfolie, knoflook en gember.

## Serveren

Verhit een grillpan en grill de koteletjes aan beide kanten ongeveer 3 minuten. Kruid met zout en peper. Voeg een klontje boter toe aan het bakvocht. Serveer de lamskoteletjes met de braadjus, zoetzure groenten en boksoi.



# Navarin van lamsnek met penne pasta en Parmezaanse kaas

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Navarin

1 kg lamsnek  
1 eetlepel kerriepoeder  
1 theelepel gemalen kummel  
(eventueel te vervangen door komijnpoeder)  
1 theelepel piment d'Espelette  
(eventueel te vervangen door zwarte peper)  
1 teentje knoflook, fijngesneden  
1 ui, fijngesneden  
1 stukje citroenschil  
1 eetlepel tomatenpuree  
5 dl lamsbouillon

## Garnituur

1 rode paprika  
1 aubergine  
1 courgette  
4 eetlepels druivenpitolie  
300 gr penne pasta  
Scheut olijfolie  
1 stukje Parmezaanse kaas  
1 ui  
2 tenen knoflook

## Navarin

Verwarm de oven voor op 160 °C. Snijd de lamsnek in stukjes van 90 gram. Schep de lamsnek in een ovenschaal en voeg de kerrie, kummel, piment, knoflook, ui, citroenschil en tomatenpuree toe. Roer goed door elkaar en gaar het vlees 20 minuten in de oven. Haal uit de oven en meng het bakvocht met de lamsbouillon. Schenk dit terug op het vlees en dek af met aluminiumfolie. Schuif het lam in de oven en stoof het lamsvlees in ongeveer 1 uur gaar, waarvan het laatste kwartier met de groentegarnituur.

## Garnituur

Verwijder de zaadlijsten van de paprika en de binnenste pitjes van de courgette en aubergine en snijd de groenten grof. Verhit de olie en fruit hierin de ui en knoflook. Voeg alle groenten toe aan de ovenschaal met lam. Roer goed door en laat het geheel nog 15 minuten doorgaren. Breng op smaak met zout en peper. Kook de pasta gaar volgens de gebruiksaanwijzing. Afgieten en terugdoen in de pan met een beetje kookvocht en extra olijfolie.

## Serveren

Schep de pasta in warme (diepe) borden. Schep het lam erbij en schaf de Parmezaanse kaas erover.



# Salade van rog vleugel met piccalilly, radijs en dille

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

100 gr katenspek

## Piccalillycrème

100 ml piccalilly

200 ml slagroom

1 theelepel bieslook,  
fijngesneden

1 theelepel peterselie,  
fijngesneden

## Salade

4 slaharten/baby gem

1 bosje radijs

4 takjes kervel

4 takjes dille

1 bakje tuinkers

## Rog

1 grote dikke blanke  
rogvleugel, ca 400 gr

Zout en peper

100 gr roomboter

1 sjalotje, fijngesneden

1 teentje knoflook,  
fijngesneden

1 dl droge witte wijn

## Katenspek

Verwarm de oven voor op 120 °C. Leg het katenspek tussen 2 vellen bakpapier, en tussen 2 bakplaten, en droog het spek in ongeveer 45 minuten krokant. Laten uitlekken op keukenpapier.

## Piccalillycrème

Wrijf de piccalilly door een zeef. Kook de slagroom in tot de helft. Roer de room door de piccalilly en laat afkoelen. Voeg de bieslook en peterselie toe. Schep in een spuitzak.

## Salade

Maak de slabladeren los. Gebruik alleen de binnenste gele blaadjes. Was en droog de sla goed. Maak de radijsjes schoon en snijd ze in plakjes. Pluk de kruiden.

## Rog

Maak de rog vleugels schoon. Smelt de boter in een pan en voeg het sjalotje en de knoflook toe. Blus met witte wijn. Kruid de rog vleugel met zout en peper en stoof deze in ca 8 minuten, afhankelijk van de dikte, gaar in de pan. Schep het kookvocht voortdurend over de rog.

## Serveren

Verdeel de rog in lamellen en verdeel die over de borden. Serveer met de sla, radijs en tuinkruiden en garneer met katenspekkrokantjes en piccalillycrème.

# Gebakken rog met boerenbruinbrood en broccoli

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Rog

200 gr boter  
2 grote dikke blanke  
rogvleugels, ca 600 gr  
Zout en peper

## Brood

½ boerenbruinbrood,  
ongesneden  
2 dl olijfolie  
2 teentjes knoflook,  
uitgeperst

## Broccoli

1 broccoli  
4 eetlepels (druivenpit)olie  
50 gr geraspte  
Parmezaanse kaas

## Boter

Smelt de boter op laag vuur, zet het vuur hoger en verwijder al het witte schuim (klaren).

## Rog

Maak de rogveugels schoon. Verwarm in een ruime pan de geklaarde boter. Laat de boter doorkleuren naar bruin. Kruid de rogveugel met zout en peper en bak deze gaar in ongeveer 3 minuten per kant. Blus met citroensap.

## Brood

Snijd het boerenbrood in croutons van 1 cm bij 1 cm. Verhit de olijfolie en bak hierin het brood krokant. Schep de croutons uit de hete olie en knijp hierover verse knoflook uit. Meng voorzichtig en laat uitlekken op keukenpapier.

## Broccoli

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de broccoli in roosjes. Hussel ze door de olie en kruid met zout en peper. Rooster de broccoliroosjes 10 minuten in de oven, schep de Parmezaanse kaas erdoor en zet de broccoli nog 5 minuten terug.

## Serveren

Server de rogveugel met de broodcroutons en de geroosterde broccoli.

# Rog met een korstje van kappertjes en olijf, en gebakken venkel

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Rog

2 grote dikke blanke  
rogvleugels, ca 600 gr  
Zout en peper  
50 gr kappertjes  
100 gr groene olijven,  
zonder pit  
100 gr zwarte olijven,  
zonder pit  
1 uitje, fijngesneden  
Rasp van 1 citroen  
20 gr zachte boter, voor het  
invetten

## Venkel

400 gr jonge venkel  
100 gr roomboter  
1 ui, in ringen

## Rog

Maak de rogvleugels schoon. Kruid met zout en peper. Hak de olijven en kappertjes grof. Meng met het uitje en de citroenrasp. Leg de rog op een ingevette bakplaat. Bedek met het gehakte olijvenmengsel. Verwarm de oven met grill voor op 180 °C. Bak de vis in ongeveer 10 tot 15 minuten gaar in de oven (afhankelijk van de dikte).

## Venkel

Maak de venkel schoon en snijd in grove stukken. Smelt de boter en fruit hierin de ui en venkel. Bak de venkel in ongeveer 15 minuten gaar.

## Serveren

Serveer de gebakken rog met de venkel.

# Asperges 'flamandes' met een saus van ei en peterselie

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Asperges

12 stuks witte AA-asperges  
(20 tot 28 mm dik)  
1 theelepel zout  
50 gr roomboter

## Saus

4 eieren  
250 gr roomboter  
½ bos peterselie

Nootmuskaat, versgeraspt

## Asperges

Schil de asperges en snijd de kontjes eraf. Leg ze in een ruime pan. Voeg zoveel water toe tot ze net onderstaan. Voeg zout en boter toe. Breng aan de kook en dek af met een deksel. Zet het vuur uit. Laat de asperges afkoelen in het kookvocht, zo garen ze vanzelf. Laat ze in het water ca 10 minuten garen.

## Saus

Kook de eieren, afhankelijk van de maat in 6 tot 8 minuten hard. Laten schrikken en pellen. Hak de eieren fijn. Smelt de boter op laag vuur, zet het vuur hoger en verwijder al het witte schuim. Was en droog de peterselie goed. Hak fijn en meng.

## Serveren

Servere de goed uitgelekte asperges op warme borden met de ei-peterseliesaus en versgeraspte nootmuskaat. Serveer eventueel met gekookte nieuwe aardappels.



# Gebakken asperges met kabeljauw, doperwtencrème en kreeftensaus

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## **Kreeftensaus**

1 soepkreeft  
4 eetlepels (druivenpit)olie  
1 venkel  
1 wortel  
1 ui, fijngesneden  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
2 eetlepels tomatenpuree  
1 dl droge witte wijn  
1 liter visbouillon  
250 ml slagroom  
1 borrelglasje cognac  
Zout en peper

## **Doperwten**

300 gr doperwten  
(eventueel diepvries)  
50 gr roomboter  
1 ui, fijngesneden  
125 ml crème fraîche

## **Asperges**

4 witte AAA-asperges  
(dikker dan 28 mm)  
100 gr roomboter  
1 vers laurierblaadje  
Nootmuskaat, versgeraspt

## **Kabeljauw**

400 gr kabeljauw, rugstuk  
100 gr roomboter

## **Kreeftensaus**

Hak de soepkreeft in stukken. Verhit de olie in een grote pan en bak de kreeft ongeveer 3 minuten. Maak de venkel en wortel schoon en snijd ze fijn. Bak samen met de ui, knoflook en tomatenpuree los. Brus met witte wijn. Voeg de visbouillon en de slagroom toe en breng aan de kook. Zet het vuur lager, en laat ongeveer 1 uur zachtjes koken. Giet door een zeef. Druk al het vocht uit de kreeft en de groenten en breng de saus weer aan de kook. Voeg de cognac toe. Kook de saus in tot de gewenste dikte. Breng op smaak met zout en peper.

## **Doperwten**

Spoel de doperwten af. Smelt 50 gram boter en stoof hierin de ui en doperwten gaar. Pureer de doperwten met de crème fraîche in een keukenmachine, wrijf door een zeef, en verwarm weer op laag vuur. Breng op smaak met zout en peper.

## **Asperges**

Schil de asperges, snijd de kontjes eraf. Smelt de boter, voeg de laurier toe en stoof hierin de asperges ongeveer 10 minuten. Haal de pan van het vuur en laat de asperges 10 minuten afkoelen. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

## **Kabeljauw**

Kruid de kabeljauw met zout en peper. Smelt de boter en bak hierin op hoog vuur de kabeljauw in ongeveer 8 minuten gaar (afhankelijk van de dikte).

## **Serveren**

Serveer de asperges op warme borden met de doperwtencrème, kabeljauw en kreeftensaus.

# Salade van asperges, witlof, appel, krielaardappeltjes en frambozendressing

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Krieltjes

400 gr krieltjes, in de schil  
4 eetlepels frambozenazijn

## Frambozendressing

½ sjalotje, fijngesneden  
6 eetlepels frambozenazijn  
8 eetlepels olijfolie, extra  
verginen  
4 eetlepels hazelnootolie  
Zout en peper

## Salade

4 AA-asperges (20 tot 28 mm  
dik)  
1 dl zoetzuurmarinade (zie het  
recept 'Lamskoteletjes met  
zoetzure groenten' op  
pagina 36)  
2 stronkjes witlof  
1 appel

## Dressing

Meng alle ingrediënten voor de dressing. Breng op  
smaak met zout en peper.

## Krieltjes

Was de krieltjes goed. Kook ze in water met zout  
gaar, afgieten en laten afkoelen. Grote exemplaren  
eventueel halveren. Schep de helft van de dressing  
met 4 eetlepels frambozenazijn extra door de  
krieltjes.

## Salade

Schil de asperges en snijd de kontjes eraf. Snijd de  
asperges in schuine dunne plakjes van 0,5 cm dik.  
Breng aan de kook met de zoetzuurmarinade en  
haal de pan van het vuur. Laat afkoelen. Verwijder  
de bittere kern van de witlof en maak de blaadjes  
los. Schil de appel en snijd de appel tot het klokhuis  
in dunne plakken. Snijd deze plakken in reepjes.  
Meng de uitgelekte asperges met witlof en appel en  
maak aan met de rest van de frambozendressing.

## Serveren

Verdeel de krieltjes over de borden en schep de  
salade erbij.



# Kalfsoesters met provolonekaas en groene asperges met cervelaat

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## **Kalfsoesters**

400 gr kalfsoester  
4 eetlepels (druivenpit)olie  
Zout en peper  
100 gr provolone, in plakken

## **Asperges**

12 groene asperges  
150 gr dingesneden cervelaat  
2 dl kalfsjus

## **Kalfsoesters**

Verwarm de oven voor op 180 °C. Kruid de kalfsoesters met zout en peper. Verhit een koekenpan, smelt de boter en bak hierin de kalfsoesters aan beide kanten bruin. Leg ze op een ingevette bakplaat. Leg hierop de provolone en schuif in de oven. Bak de kalfsoesters in ongeveer 8 tot 10 minuten gaar in de oven.

## **Asperges**

Schil de asperges en snijd de kontjes eraf. Wikkel ze in de cervelaat. Verhit een grillpan en grill de asperges in ongeveer 5 minuten gaar. Verwarm de kalfsjus en breng indien nodig op smaak met zout en peper.

## **Serveren**

Serveer de kalfsoesters met de gegrilde asperges, kalfsjus en eventueel een gekookte aardappel.

# Kalfstartaar met gepocheerde oesters en bearnaisesaus

## Ingrediënten

voor 4 personen

### Tartaar

400 gr kalfsmuis  
1 eetlepel mayonaise  
(bijvoorbeeld Hellmans)  
1 eetlepel mosterd  
1 eetlepel balsamicoazijn  
1 augurk, fijnggehakt  
1 sjalotje, fijngesneden  
1 theelepel kappertjes,  
fijngehakt  
1 eetlepel bieslook,  
fijngesneden  
Zout en peper

### Oesters

250 gr boter  
8 Zeeuwse platte oesters,  
schoongemaakt

### Bearnaisesaus

4 eetlepels witte wijnazijn  
30 gr verse dragon,  
fijngesneden  
½ sjalot, fijngesneden  
8 peperkorrels, gekneusd  
4 eidooiers (m)  
45 ml water  
Sap van ½ citroen  
1 eetlepel verse kervel,  
fijngesneden

50 gr zuring, gewassen

### Tartaar

Snijd/hak het kalfsvlees in kleine blokjes (eventueel van tevoren licht aanvriezen, dit maakt snijden gemakkelijker). Maak aan met de rest van de ingrediënten voor de tartaar.

### Oesters

Haal de oesters uit de schelp. Smelt de boter op laag vuur, zet het vuur hoger en verwijder al het witte schuim. Haal de pan van het vuur en pocheer hierin de oesters in ongeveer 2 minuten gaar. Schep ze uit de boter en houd ze warm. Bewaar de boter voor de bearnaisesaus.

### Bearnaisesaus

Doe de azijn in een pannetje met tweederde van de dragon, de sjalot en de peperkorrels. Kook zachtjes in tot de helft. Neem de pan van het vuur, zeef en laat afkoelen. Voeg zodra de azijn is afgekoeld de eidooiers en het water toe. Zet de pan terug op laag vuur. Blijf kloppen tot een mooie gladde saus ontstaat. De saus mag niet te heet worden. Neem de pan van het vuur en voeg al kloppende de geklaarde oesterboter in een dun straaltje toe. Breng op smaak met citroensap, zout, peper en de rest van de dragon en kervel.

### Serveren

Servere de kalfstartaar met de gepocheerde oesters. Schep de bearnaisesaus erbij. Garneer met zuring.

# Carpaccio van kalfshaas met ansjovis en antiboise

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## **Kalfshaas**

300 gr kalfshaas  
1 blikje ansjovisfilet, op  
olijfolie  
Rasp van 1 citroen

## **Antiboise**

3 tomaten  
1 dl olijfolie  
4 eetlepels rode wijnazijn  
1 sjalotje, fijngesneden  
1 eetlepel kappertjes  
1 theelepel oregano,  
fijngesneden  
Zout en peper

## **Garnering**

Ca 1 dl olijfolie, extra vergine  
1 stukje oude kaas

## **Kalfshaas**

Pureer de ansjovis met olie en citroenrasp fijn. Bestrijk de kalfshaas hiermee en pak strak in met keukenfolie. Leg de kalfshaas ca 1 uur in de vriezer om op te stijven, zodat het snijden makkelijker gaat.

## **Antiboise**

Kruis de tomaten licht in en dompel ze 10 tellen in kokend water. Spoel koud af en verwijder de velletjes. Snijd de tomaten in vieren. Verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes. Roer de blokjes door de olijfolie met de rode wijnazijn, het sjalotje, de kappertjes en de oregano. Breng op smaak met zout en peper.

## **Serveren**

Snijd de kalfshaas in plakjes. Plet ze onder 2 velletjes keukenfolie. Verdeel over de borden. Schep de antiboise erover. Garneer met extra olijfolie en geschaafde oude kaas.

# Gebraiseerde bloemkool met Pierre Robert-kaas, cevenne-ui en laurierboter

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Laurierboter

150 gr roomboter, op kamertemperatuur  
1 teentje knoflook, uitgeperst  
Zout en peper  
2 verse laurierblaadjes

## Bloemkool

300 gr bloemkool  
½ cevenne-ui (zoete witte ui), fijngesneden  
100 gr Pierre Robert-kaas (vegetarische schapenkaas)

## Laurierboter

Smelt de boter op laag vuur. Laat hierin de knoflook, zout, peper en laurier minimaal 15 minuten intrekken. Van het vuur halen en laten afkoelen.

## Bloemkool

Snijd de bloemkool in plakken. Verwarm de laurierboter en bak hierin de cevenne-ui en bloemkool in ongeveer 5 minuten goudbruin. Laten uitlekken en op een bakplaat leggen. Verwarm de grill in de oven voor op 200 °C. Verdeel de Pierre Robert over de bloemkool. Bak de bloemkool met de kaas nog 3 minuten onder de grill in de hete oven.

## Serveren

Serveer de bloemkool als voor- of tussengerecht.



# Geroosterde artisjok, bloemkool met kummel, en een salsa van gepofte paprika

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## **Knoflookpuree**

100 ml sojaolie  
100 gr knoflooktenen, gepeld

## **Artisjok en bloemkool**

8 kleine violetartisjokken  
1 liter groentebouillon  
300 gr bloemkool  
4 eetlepels (druivenpit)olie  
½ theelepel kummel  
(eventueel te vervangen door kominjpoeder)

## **Paprikasalsa**

2 puntpaprika's  
Ca 8 eetlepels olijfolie  
½ theelepel piment  
d'Espelette (eventueel te  
vervangen door zwarte  
peper)

## **Kaassaus**

100 gr oude kaas  
(bijvoorbeeld Old  
Amsterdam)  
200 ml halfvolle melk  
3 gr agaragar  
6 eidooiers  
Zout en peper

## **Knoflookpuree**

Verwarm de olie met knoflook tot 80 °C.  
Laat 20 minuten zachtjes garen, tot de knoflook zacht is. Pureer de olie en de knoflook met een staafmixer glad.

## **Artisjokken**

Breng de artisjokken aan de kook in de groentebouillon, zet het vuur uit en laat ze in het kookvocht afkoelen. Verwijder de buitenste bladeren, snijd een stuk van het steeltje en halveer. Snijd de bloemkool in kleine roosjes. Verhit de olie met een theelepeltje knoflookpuree en rooster hierin de kummel met artisjokken en bloemkoolroosjes.

## **Salsa**

Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg de paprika's op een bakplaat met aluminiumfolie en besprenkel met 4 eetlepels olijfolie. Vouw het folie dicht en pof de paprika's in ongeveer 15 minuten in de oven. Laten afkoelen en de schil en de zaadlijsten verwijderen. Snijd het vruchtvlees in blokjes, vang het vocht op in een pannetje en meng dit met 4 eetlepels olijfolie en de piment. Voeg de paprikablokjes toe. Breng op smaak met zout en peper.

## **Kaassaus**

Smelt de kaas met melk op laag vuur. Voeg een theelepel knoflookpuree toe en breng op smaak met zout en peper. Roer de agaragar erdoor en kook de saus op laag vuur 4 minuten. Voeg al roerende één voor één de eidooiers toe.

## **Serveren**

Verdeel het artisjokmengsel over de borden. Schep de paprikasalsa en kaassaus erbij.

# Bloemkool 'bonne femme'

## Ingrediënten voor 4 personen

400 gr bloemkool  
200 gr pancetta, in blokjes  
100 gr roomboter  
1 laurierblaadje  
12 lente-uitjes  
200 gr jonge bospeen  
100 gr kleine augurkjes  
(cornichons)  
100 gr zilveruitjes  
250 gr piccalilly  
2 eetlepels peterselie,  
fijngesneden

100 gr roggebrood

## Bloemkool

Snijd de bloemkool in kleine roosjes. Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in stukjes van 2 cm. Snijd het loof van de bospeen, laat 1 cm zitten. Schrap de worteltjes schoon. Verhit een koekenpan en bak hierin de pancettablokjes uit. Voeg de rest van het garnituur toe en roerbak in ongeveer 10 minuten gaar. Bestrooi met verkruimeld roggebrood.

## Serveren

Verdeel de bloemkool over de borden. Garneer met piccalilly. Serveer als voorgerecht of als hoofdgerecht met bijvoorbeeld een balletje gehakt.



# Roergebakken rabarber, paksoi en gamba's met sesamsaus

## Ingrediënten voor 4 personen

200 gr rabarber  
1 paksoi  
4 eetlepels sojaolie

## Gamba's

20 gamba's  
Sap van 1 limoen  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden

## Sesamsaus

2 eetlepels sesamolie  
1 eetlepel sesamzaad  
4 eetlepels sojasaus  
2 eetlepels ketjap manis

## Gamba's

Controleer of er geen darmkanaaltje meer in de gamba's zitten. Snijd hiervoor de rugkant open met een klein mesje en verwijder de donkere draad. Marineer de gamba's minimaal 10 minuten in limoensap met knoflook. Goed drogen met keukenpapier.

## Rabarber

Maak de rabarber schoon en verwijder de harde schil. Snijd de rabarber in reepjes. Was de paksoi en snijd het witte gedeelte in even lange reepjes als de rabarber. Snijd het groene blad in dunne reepjes. Bewaar dit apart.

## Saus

Meng de sesamolie met de sesamzaadjes, sojasaus en ketjap manis.

## Serveren

Verhit de sojaolie en roerbak hierin de gamba's op hoog vuur met de rabarber en paksoi (wit) in ongeveer 4 minuten krokant en gaar. Roer als laatste het paksoigroen erdoor. Blus met de sesamsaus, en serveer het gerecht in (warme) diepe borden.

# Rabarber-appel crumbletaart met yoghurt-kardemomijs

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## IJs

1 blaadje gelatine  
4 kardemompeulen, geplet  
350 gr fijne tafelsuiker  
250 ml boerenyoghurt

Of 250 ml yoghurtijs,  
kant-en-klaar

## Rabarber-appel

500 gr rabarber  
4 appels  
50 gr bruine suiker  
1 theelepelt kaneel  
100 gr roomboter

## Crumbletaart

250 gr suiker  
200 gr bloem  
100 gr amandelen  
100 gr koude roomboter (en  
20 gr extra voor het invetten)

## IJs

Week de gelatine in koud water. Breng 350 ml water met 350 gr suiker en de kardemompeulen aan de kook. Zet het vuur laag en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Roer tot de gelatine en suiker opgelost is. Laten afkoelen en kardemom verwijderen. Meng de siroop met de yoghurt. Draai in een ijsmachine tot ijs.

## Rabarber-appel

Maak de rabarber schoon en verwijder de harde schil en bladeren. Snijd de rabarberstengels in niet te kleine stukken. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in stukken. Smelt 100 gr boter en bak hierin de rabarber en de appel. Bestrooi met bruine suiker en kaneel. Laat de suiker karameliseren en stroperig worden.

## Crumbletaart

Verwarm de oven voor op 180 °C. Hak de suiker met bloem, amandelen en boter in een keukenmachine tot een grof kruimeldeeg. Vet een ovenschaal in met boter. Schep het rabarber-appelmengsel erin. Verdeel hierover de crumble en schuif in de oven. Bak de crumble in ongeveer 35-40 minuten goudbruin.

## Serveren

Serveer de rabarber-appelcrumbletaart met yoghurt-kardemomijs.

# Eend van de barbecue met rabarbercompote

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Eend

1 bevroren (peking)eend  
1 dl witte wijn  
ca 10 gr vijfkruidenpoeder  
4 eetlepels oestersaus  
4 eetlepels chilisaus

## Rabarbercompote

800 gr rabarber  
1 rood pepertje  
1 sinaasappel  
1 kaneelstokje  
1 steranijs  
10 gr verse gember, geschild  
1 theelepel vijfkruidenpoeder  
100 gr suiker

## Eend

Koop een bevroren eend of bevijs een verse eend in de vriezer. Haal de eend uit de vriezer en plaats deze bevroren op een kiphouder, indien gebruik wordt gemaakt van de barbecue. Bestrijk de kip met de witte wijn en de helft van het vijfkruidenpoeder.

## Barbecuebereiding

Rooster de eend 30 minuten op zo hoog mogelijke temperatuur (240 tot 260 °C) met het 50/50-systeem (zie gebruiksaanwijzing). Meng de oestersaus met de chilisaus en de rest van het vijfkruidenpoeder. Bestrijk hiermee de eend voortdurend. Verlaag de temperatuur van de barbecue naar 150 °C. Gaar de eend nog ongeveer 20 minuten totdat de huid knapperig is.

## Ovenbereiding

Verwarm de oven met grill voor op de hoogst mogelijke stand. Leg de bevroren eend in een vuurvaste schaal met de rest van de witte wijn. Rooster de eend 30 minuten. Draai en bedruip de eend voortdurend. Verlaag dan de oventemperatuur naar 150 °C en rooster de eend nog 45 minuten tot ze gaar en knapperig is. Meng de oestersaus met de chilisaus en de rest van het vijfkruidenpoeder. Draai en bestrijk de laatste 45 minuten voortdurend met de oester-chilisaus.

## Rabarbercompote

Maak de rabarber schoon en verwijder de harde schil. Snijd de rabarber in niet te kleine stukken. Halveer het pepertje en verwijder de zaadlijsten. Was de sinaasappel en rasp de schil. Pers de sinaasappel uit. Breng het sinaasappelsap en de rasp met de helft van de rabarber en alle ingrediënten voor de compote aan de kook. Zet het



vuur laag en kook/stoof de rabarber in ongeveer 10 minuten zacht. Voeg dan de rest van de rabarber toe en laat deze nog 10 minuten meegaren. Laat afkoelen. Verwijder de specerijen.

#### **Serveren**

Snijd de eend in porties. Serveer met de rabarbercompote en bijvoorbeeld basmatirijst.



# Gebakken harderfilet met komkommer en tomaten-aardbeienchutney

## Ingrediënten

voor 4 personen

### Chutney

3 vleestomaten

100 gr aardbeien

2 sjalotjes

1 teentje knoflook

1 stukje sinaasappelschil

50 gr rietsuiker

5 eetlepels witte

balsamicoazijn

### Komkommer

1 komkommer

50 gr roomboter

1 eetlepel dille, fijngesneden

### Harder

400 gr harderfilet, met vel

50 gr roomboter

4 eetlepels (druivenpit)olie

Zout en peper

### Chutney

Snijd de tomaten, sjalotjes en knoflook fijn. Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Doe ze met de tomaten, sinaasappelschil, suiker en azijn in een pan en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat de chutney onder af en toe roeren een uurtje rustig pruttelen. Haal de sinaasappelschil eruit.

### Komkommer

Was de komkommer, halveer, en verwijder de zaadlijst. Snijd het vruchtvlees in halve maantjes. Smelt de boter en stooft hierin de komkommer ca 3 minuten. Roer de dille erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

### Harder

Controleer de harderfilet op graatjes en schubben. Smelt de boter en voeg olie toe. Bak hierin de harder, eerst op de velkant, in ongeveer 8 minuten gaar.

### Serveren

Serveer de gebakken harder met de gestoofde komkommer en de chutney.



# Gepocheerde harder met haricots verts en saffraansaus

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Saffraansaus

50 gr boter  
1 sjalotje, fijngesneden  
40 gr bloem  
1 dl droge witte wijn  
10 saffraandraadjes  
2 dl room  
1 dl visfond  
Zout en peper

## Haricots verts

250 gr haricots verts  
50 gr boter  
1 ui, gepeld  
50 gr seroendeng (mengsel  
van geraspte kokos en pinda)

## Harder

400 gr harderfilets  
5 dl visbouillon

## Saffraansaus

Smelt 50 gr boter en fruit hierin het sjalotje. Roer de bloem er goed door. Laat de bloem gaar worden in 1 minuut en blus met witte wijn. Voeg de saffraandraadjes toe. Roer de room en visfond erdoor. Breng dit aan de kook. Laat de saus zeker 15 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met zout en peper.

## Haricots verts

Maak de haricots verts schoon, verwijder de puntjes. Breng een pan water met zout aan de kook en kook hierin de haricots verts in ongeveer 10 minuten beetgaar. Smelt 50 gr boter, fruit hierin de ui en voeg de haricots verts toe. Stoof ze 3 minuten mee.

## Harder

Maak de filets schoon, verwijder eventueel het vel. Controleer op graatjes.

## Serveren

Verwarm de visbouillon tot net aan de kook. Voeg de harderfilets toe en pocheer in 5 minuten gaar. Serveer de harder met saffraansaus en de haricots verts. Bestrooi met seroendeng.

# Sashimi van harder met wasabimayonaise en radijs

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

200 gr harderfilet

## **Wasabimayonaise**

2 eetlepels Japanse mayonaise (toko, of zie het recept voor Japanse mayonaise bij 'Tempura van snoekbaars' in het herfstdeel op pagina 70)  
½ tot 1 theelepel wasabipasta (naar smaak)

## **Radijs**

300 gr radijs  
1 dl zoetzuurmarinade (zie het recept 'Lamskoteletjes met zoetzure groenten' op pagina 36)

## **Mayonaise**

Roer de mayonaise los met de gewenste hoeveelheid wasabi.

## **Radijs**

Snijd/schaaf de radijs in zo dun mogelijke plakjes (met een dunschiller of een mandoline). Breng aan de kook met de zoetzuurmarinade, haal de pan van het vuur en laat afkoelen.

## **Serveren**

Snijd de harder schuin in dunne plakken. Snijd het bruin weg. Serveer met de radijs. Garneer met de wasabimayonaise.

**VIER SEIZOENEN**

**Ron Blaauw**



**WINTERGERECHTEN**

# VIER SEIZOENEN

**Koken met Ron Blaauw**

***WINTER***

december • januari • februari

***DECEMBER***





# Soepje van zuurkool en toastjes met spekbokking, laurierolie en appel

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

**Laurierolie**  
2 verse laurierblaadjes  
1 dl olijfolie

**Soep**  
50 g roomboter  
1 ui, fijngesneden  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
½ theelepel kummel  
(eventueel te vervangen door  
komijnpoeder)  
250 gr zuurkool  
1 dl droge witte wijn  
1 liter kippenbouillon  
250 ml slagroom  
1 vers laurierblaadje  
Zout en peper

**Spekbokking**  
400 gr spekbokking (koud  
gerookte haring, verkrijgbaar  
bij de vishandel)  
125 ml slagroom  
1 appel (bijvoorbeeld  
Jonagold)  
1 stokbrood

**Laurierolie**  
Verwarm de olie met de laurier op laag vuur. Laat de olie niet koken. Laat dit 1 uur trekken en daarna afkoelen.

**Soep**  
Smelt de boter en stooft hierin de ui, knoflook, kummel en zuurkool 5 minuten. Blus met witte wijn. Schenk de bouillon en room erop. Voeg laurier toe. Breng de soep aan de kook. Zet het vuur lager en laat de soep 15 minuten zachtjes koken. Verwijder de laurier en pureer de soep glad. Breng op maak met zout en peper.

**Spekbokking**  
Verwijder vel en graatjes van de spekbokking. Verwarm de spekbokking in de slagroom op laag vuur. Pureer het geheel in een keukenmachine. Wrijf glad door een zeef. Breng op smaak met zout en peper. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Spatel de appel door de bokkingmousse.

**Toast**  
Snijd het stokbrood in plakjes en bak ze goudbruin in een koekenpan. Laten afkoelen. Verdeel de spekbokkingmousse over de toastjes.

**Serveren**  
Serveer de soep in warme diepe borden of kommen. Garneer met een paar druppels laurierolie. Serveer de toastjes erbij.

# Zuurkoolschotel met grove aardappel en ouderwetse stooflapjes

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## **Stooflapjes**

500 g runderriblappen of rundersukade (ca 125 gr per stuk)  
Zout en peper  
1 eetlepel mosterd  
100 gr roomboter  
2 uien, in ringen  
2 teentjes knoflook, grofgesneden  
1 dl rode wijn  
2 eetlepels rode wijnazijn  
5 dl vleesfond  
1 laurierblaadje  
1 plakje ontbijtkoek

## **Zuurkoolschotel**

50 gr ganzenvet of boter  
2 uien, fijngesneden  
500 gr (wijn)zuurkool  
1 dl droge witte wijn  
1 kg kruimige aardappels  
125 ml crème fraîche  
1 eetlepel grove mosterd  
100 gr Japans broodkruim (panco, eventueel te vervangen door grof paneermeel)  
30 gr roomboter

## **Stooflapjes**

Kruid het vlees met zout en peper en bestrijk met mosterd. Smelt de boter en bak het vlees hierin aan beide kanten bruin. Voeg de ui en knoflook toe. Blus met rode wijn. Voeg de azijn, vleesfond en laurier toe. Breng aan de kook. Zet het vuur lager. Stoof de lapjes in ongeveer 3 uur gaar. Snijd de ontbijtkoek fijn en roer dit als laatste door de saus.

## **Zuurkoolschotel**

Smelt het vet in een pan en stoof hierin de uien, zuurkool en witte wijn met de deksel op de pan in ongeveer 30 minuten gaar. Schil de aardappels en snijd ze in vieren. Kook de aardappels gaar in ongeveer 20 minuten. Afgieten en droog stomen. Verwarm de oven voor op 200 °C. Hussel de aardappelen door de zuurkool. Spatel de crème fraîche en mosterd erdoor. Schep dit mengsel in een ovenschaal. Pureer in een keukenmachine het broodkruim met de boter. Verdeel dit kruim over de schotel. Bak de zuurkoolschotel nog 15 minuten in de hete oven.

## **Serveren**

Servere de zuurkoolschotel met de stooflapjes.

# Atjar van zuurkool en spiesjes van lamsgenhakt met yoghurt en kummel

## Ingrediënten voor 4 personen

### Atjar

3 dl water  
3 dl witte wijnazijn  
150 gr suiker  
1 theelepel gemalen kurkuma  
4 kruidnagels  
1 laurierblaadje  
1 wortel  
250 gr zuurkool

### Spiesjes

400 gr lamsgenhakt  
1 rode ui, fijngesneden  
½ rood pepertje,  
fijngesneden  
½ theelepel gemalen kummel  
(eventueel te vervangen door  
komijnpoeder)  
½ theelepel pikant  
paprikapoeder  
Zout en peper

### Satéprikkers

### Yoghurtdip

200 ml Griekse of Turkse  
yoghurt  
½ theelepel gemalen kummel  
(eventueel te vervangen door  
komijnpoeder)  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
1 eetlepel verse mint,  
fijngesneden  
Zout en peper

### Atjar

Maak de atjar bij voorkeur minimaal drie dagen van tevoren. Hoe langer hij staat, hoe lekkerder hij wordt.

Schil de wortel, snijd in dunne plakken en daarna in dunne reepjes (julienne). Breng het water met de azijn, suiker en specerijen aan de kook. Voeg de zuurkool en wortel toe. Kook ongeveer 10 minuten en laat afkoelen. Koel en goed afgesloten bewaren voor gebruik.

### Spiesjes

Meng het gehakt met de ui, het pepertje en de specerijen. Kneed het gehakt goed en vorm er lange worstjes van. Prik de satéprikkers erdoor. Bestrijk met olie. Verwarm een grillpan en grill de lamspiesjes in ongeveer 4 minuten gaar.

### Yoghurtdip

Roer de yoghurt los met kummel, knoflook, mint, zout en peper.

### Serveren

Serveer de atjar met de lamspiesjes en de yoghurtdip.

# Coq-au-vin van kapoen met mergelchampignons en kastanje-aardappels

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Marinade

500 ml rode wijn  
12 sjalotjes, gepeld  
2 teentjes knoflook,  
fijngehakt  
200 gr wortelen, schoon  
2 takjes tijm  
1 takje rozemarijn  
1 laurierblaadje

## Kapoen

1 kapoen (eventueel te  
vervangen door biologische  
kip)  
250 gr gerookte spekblokjes  
50 g reuzel of roomboter  
30 gr bloem  
250 ml kippenbouillon  
250 gr mergelchampignons  
(eventueel te vervangen door  
witte champignons)

## Kastanje-aardappels

6 flinke aardappels  
400 gr kastanjes (eventueel  
uit blik)  
20 ml slagroom

## Marinade

Marineer de kapoen 1 dag van tevoren. Snijd de kapoen in gelijke stukken. Schenk de wijn erop en voeg de rest van de ingrediënten van de marinade toe. Zet 1 nacht in de koelkast. Haal de kapoen uit de marinade, dep de stukken droog. Schenk de marinade door een zeef en vang het vocht op.

## Kapoen

Bak de spekblokjes uit in een ruime (stoof)pan en schep ze uit de pan. Houd ze apart. Bak alle groenten en kruiden uit de marinade in het spekvet en schep uit de pan. Voeg de reuzel toe en bak de stukken kapoen aan alle kanten bruin. Voeg de groenten, kruiden en spekblokjes toe. Strooi de bloem erover en bak deze mee. Blus met de marinade en de kippenbouillon. Laat het geheel ca 1 uur, met het deksel op de pan op laag vuur garen, of zet in de oven op 180 °C.

Maak de champignons schoon met keukenpapier en snijd grote exemplaren door de helft. Voeg de champignons de laatste 15 minuten toe. Schep daarna de kapoen en garnituur uit de saus. Kook de saus in tot de gewenste dikte, breng op smaak met zout en peper en voeg het garnituur weer toe.

## Aardappels

Verwarm de oven voor op 180 °C. Was de aardappels goed. Pak ze in met aluminiumfolie en pof ze in 1 uur gaar in de oven. Kruis de kastanjes in en rooster ze 15 minuten mee in de oven. Laten afkoelen en pellen. Kook ze 10 minuten in de slagroom en hak grof. Verwijder de schil van de aardappels. Snijd van 4 aardappels in de lengte het bovenste kapje eraf. Schep het aardappelkruim eruit en prak het met de 2 overgebleven aardappels fijn. Spatel de kastanjes erdoor. Maak smeug met een scheutje van de room. Breng op smaak met zout en peper. Schep de puree in de aardappels.



# Kapoen in de oven bereid met geroosterde wintergroenten

## Ingrediënten voor 4 personen

### Kapoen

1 kapoen (verkrijgbaar bij de slager, eventueel te vervangen door biologische kip)  
Zout en peper  
100 gr gerookt vetspek in plakjes  
1 bol knoflook  
1 takje tijm  
1 takje rozemarijn  
2 uien  
1 citroen  
5 dl kippenbouillon  
125 ml slagroom  
1 eetlepel grove Zaanse mosterd

### Geroosterde groenten

2 aardappels  
200 gr pompoen  
½ knolselderij  
200 gr rauwe biet  
0,5 dl (druivenpit)olie  
2 takjes tijm

### Kapoen

Kruid de kapoen van binnen en buiten met zout en peper. Vul de buikholte met een gehalveerde bol knoflook en de kruiden. Bedek de borst met plakjes spek. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bedek de bodem van een braadslee met in plakken gesneden uien en citroen. Leg de kapoen hierop. Schenk de bouillon rondom. Schuif in de oven en bak 30 minuten. Verlaag de oventemperatuur naar 150 °C en bak de kapoen nog 30 minuten tot deze gaar is. Haal de kapoen uit de oven en houd warm. Haal de citroen uit de bouillon. Pureer de bouillon fijn met een staafmixer. Voeg slagroom toe en breng aan de kook. Kook de saus in tot de gewenste dikte. Breng op smaak met grove mosterd, zout en peper.

### Groenten

Maak de groenten schoon en snijd ze in gelijke stukken. Hussel door de olie en kruid met zout, peper en geriste tijmblaadjes. Verdeel over een bakplaat met aluminiumfolie en rooster de groenten in ongeveer 45 minuten gaar in de oven. Schep regelmatig om. De groenten kunnen eventueel samen met de kapoen in de oven. Schuif de bakplaat met de groenten dan bovenin de oven.

### Serveren

Portioneer de kapoen. Serveer met de saus en de geroosterde groenten.



# Klassieke gevulde kapoen met groene kool en maïsstamp

## Ingrediënten voor 4 personen

1 kapoen

### Saus

1 ui, fijngesneden  
1 wortel, fijngesneden  
1 prei, fijngesneden  
1 dl droge witte wijn  
1 takje rozemarijn  
1 takje tijm  
1 stukje foelie  
125 ml zure room  
1 eetlepel kappertjes

### Snelle versie saus

4 dl water  
1 bouillonblokje  
125 ml zure room  
1 eetlepel kappertjes

### Vulling

2 kipfilets  
1 ei  
125 ml slagroom  
½ theelepel rozemarijn,  
fijngesneden  
100 gr kippenlevertjes  
200 gr groene kool  
50 gr roomboter  
Zout en peper  
Keukentouw

### Maïsstamp

1 kg kruimige aardappels  
200 gr maïskorrels  
75 gr veldsla  
1 dl melk  
50 gr boter

### Saus

Been de kapoen uit. Verwijder alle botjes en het karkas. Verwarm de oven voor op 200 °C. Rooster in 20 minuten botten en karkas bruin en schep met braadvet in een pan. Voeg de fijngesneden groenten toe. Bak ze goed los, blus met witte wijn en voeg net zoveel water toe dat alles net onderstaat. Voeg de kruiden toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag. Laat de bouillon zeker 2 uur zachtjes pruttelen. Schuim voortdurend af. Giet door een zeef. Kook de saus in tot de gewenste dikte. Roer de zure room en kappertjes erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

### Snelle versie saus

Maak 4 dl bouillon van een bouillonblokje en kook deze in tot 1 dl.  
Roer de zure room en de kappertjes erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

### Vulling

Verwarm de oven voor op 180 °C. Verwijder pezen en bloedgangen van de kipfilet en de levertjes. Pureer de kipfilet en levertjes fijn in een keukenmachine met ei, room, zout, peper en rozemarijn. Snijd de groene kool grof. Stoof deze gaar in boter in ca 10 minuten. Breng op smaak met zout en peper. Laten afkoelen. Meng de groene kool door het vleesmengsel. Kruid de uitgebende kapoen met zout en peper en bestrijk met het vleesmengsel. Bind de kapoen op als een rollade met keukentouw. Kruid aan de buitenkant met zout en peper. Smelt de boter in een pan en bak de kapoen aan alle kanten bruin. Bak de kapoen in ongeveer 1,5 uur gaar in de oven.

### Maïsstamp

Schil de aardappels en kook ze in ongeveer 20 minuten gaar. Was en droog de sla goed.



Verwijder de worteltjes. Verwarm de melk en smelt hierin de boter. Pureer de aardappels en spatel de maïs, veldsla en het melkmengsel erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

#### **Serveren**

Verwijder het keukentouw en snijd de kapoenrollade in plakken. Serveer met de maïsstampot en de saus.

# Cocktail van mandarijntjes met earl grey, amandelroom en krokante walnoten

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Cocktail

12 mandarijntjes  
4 gr gelatineblaadjes  
7 gr earl greythee  
3 dl sinaasappelsap  
50 ml amandelsiroop (Monin)

## Amandelroom

250 gr slagroom  
50 ml amandelsiroop

## Krokante walnoten

100 gr walnoten  
2 eetlepels fijne tafelsuiker  
250 ml (walnoten)roomijs

## Cocktail

Snijd of pel de schil en het wit van de mandarijntjes. Verdeel de mandarijnpartjes over mooie glazen. Breng 1 dl water met het sinaasappelsap, de earl greythee en de amandelsiroop aan de kook. Laat dit 5 minuten trekken. Week de gelatine in koud water. Knijp de blaadjes goed uit en voeg toe aan het sinaasappelmengsel. Roer tot de gelatine is opgelost. Laten afkoelen. Verdeel de siroop over de mandarijntjes, zodat ze net onder staan. Zet in de koelkast tot de siroop licht geleert.

## Amandelroom

Klop de slagroom lobbig met de amandelsiroop.

## Krokante walnoten

Rooster de walnoten krokant in een droge koekenpan met antiaanbaklaag. Strooi de suiker erover en laat de walnoten karameliseren.

## Serveren

Schep de amandelroom op de mandarijncocktail, met hierop een bolletje walnotenijs en garneer met gekarameliseerde walnoten



# Mandarijn uit de oven met VOC-kruiden, anijscrumble en mascarponecrème

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Mandarijn

50 gr zachte boter  
75 gr fijne tafelsuiker  
8 mandarijntjes  
4 kruidnagels  
2 kaneelstokjes  
2 steranijs  
2 kardemompeulen, geplet  
1 flinke scheut Mandarine Napoléon (likeur)  
2 dl sinaasappelsap  
50 gr koude boter, in stukjes  
(voor het monteren van de saus)

## Crumble

100 gr bastognekoeken  
50 gr amandelen  
1 eetlepel anijszaad (of muisjes)  
50 gr suiker  
50 gr roomboter

## Mascarponecrème

100 ml mascarpone  
2 eetlepels poedersuiker  
½ theelepel kaneelpoeder

## Mandarijn

Verwarm de oven voor op 165 °C. Vet een ovenschaal in met boter. Pel de mandarijntjes en zet ze in de ovenschaal. Bestrooi met suiker. Verdeel de specerijen rondom en schenk de Mandarine Napoléon en het sinaasappelsap erbij. Dek af met aluminiumfolie. Bak de mandarijntjes 20 minuten in de oven. Bedruip voortdurend met bakvocht.

## Crumble

Hak de bastognekoeken met amandelen, anijs, suiker en boter in een keukenmachine tot grove kruim. Bak het kruim op een bakplaat in 10 minuten krokant in de oven op 180 °C. Laten afkoelen.

## Mascarponecrème

Laat de mascarpone op kamertemperatuur komen. Roer los met poedersuiker en kaneel.

## Serveren

Kook het bakvocht van de mandarijntjes op hoog vuur in. Klop de koude boter door de saus. Schep de saus over de mandarijntjes. Bestrooi met crumble en schep er een mooi bolletje (quenelle) mascarponecrème bij.

# Confit van eend met marmelade van mandarijn, hoisinsaus en vijfkruidenpoeder

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Confit

4 eendenpoten (verkrijgbaar bij de poelier)  
10 gr vijfkruidenpoeder  
1 liter eenden- of ganzenvet (verkrijgbaar bij de poelier)  
10 gr gember  
1 stengel citroengras, geplet  
100 gr hoisinsaus  
1 eetlepel honing  
4 eetlepels sojasaus

## Marmelade

1 kg mandarijnen  
(ca 3 dl sinaasappelsap)  
2 kardemompeulen, gepeld  
500 gr geleisuiker

## Rijst

200 gr wilde rijst  
20 gr roomboter

## Confit

Wrijf de poten goed in met vijfkruidenpoeder. Laat dit minimaal 1 uur intrekken, maar liefst een hele nacht. Smelt het eendenvet met de gember en het citroengras. Voeg de eendenpoten aan het vet toe. Gaar de poten in ca 1 uur in het vet. Houd de temperatuur van het vet op 90 °C (konfijten). Haal de poten uit het vet en dep droog. Snijd het vel kruislings in en bak de poten bruin en krokant in een droge (antiaanbak)kroekenpan. Roer de hoisinsaus los met honing en sojasaus. Leg de eendenpoten op een bakplaat en bestrijk met hoisinsaus. Verwarm de grill in de oven op 200 °C. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en rooster de eendenpoten nog 15 minuten. Bestrijk voortdurend met hoisinsaus.

## Marmelade

Was de mandarijntjes goed. Halveer ze en pers uit. Vul het mandarijnsap zo nodig aan met sinaasappelsap, er is in totaal 5 dl sap nodig. Snijd de mandarijnschillen in reepjes. Breng water aan de kook met de mandarijnschillen. Giet af als het water kookt en herhaal dit proces nog vier keer. Breng het sap met de kardemompeulen aan de kook. Voeg de mandarijnschillen en de geleisuiker toe. Kook tot de suiker is opgelost en de marmelade de juiste dikte heeft.

## Rijst

Kook de rijst gaar volgende de gebruiksaanwijzing. Giet af en voeg een klontje boter toe.

## Serveren

Serveer de eendenpoot met marmelade en gekookte rijst.



# Stamppot boerenkool met gnocchi, bloedworst en gekonfijte appel met tijm

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Gnocchi

750 gr kruimige aardappels  
200 gr verse boerenkool  
(+100 gr voor garnering)  
200 gr bloem (+50 gr)  
1 ei, losgeklopt  
Zout en peper  
100 gr boter

## Garnituur

400 gr bloedworst, aan  
één stuk  
50 gr bloem  
2 appels  
50 gr boter  
4 eetlepels honing  
1 takje tijm

## Gnocchi

Schil de aardappels en kook ze in ongeveer 20 minuten gaar. Afgieten en goed droog stomen. Stamp de aardappels fijn met een pureeknijper of een stamper. Snijd de boerenkool zo fijn mogelijk en was goed. Kook met weinig water en een snuffje zout in ca 3 minuten gaar. Laat goed uitlekken in een vergiet. Druk of knijp het overtollige vocht eruit. Meng dit met de aardappelpuree, de bloem en het ei. Breng op smaak met zout en peper. Kneed tot een stevig deeg. Maak een dunne rol en snijd deze in kleine stukjes van 2,5 cm. Rol de stukjes een beetje uit tot ovaal en bebloem ze licht. Breng een pan met water en zout aan de kook. Voeg de gnocchi toe en kook ze ongeveer 3 minuten. Als ze gaan drijven zijn ze goed. Smelt 50 gr boter. Schep de gnocchi voorzichtig uit het water in de boter en houdt ze daarin warm.

## Garnituur

Snijd de bloedworst in blokjes en bebloem ze licht. Verhit een antiaanbakkoekenpan op hoog vuur en bak de bloedworstblokjes hierin aan alle kanten knapperig. Kruid licht met zout. Was de appels goed en snijd ze in partjes. Smelt 50 gr boter en bak de appelpartjes. Voeg de honing en tijm toe, en bak de appels tot ze glanzend zijn.

## Garnering (optioneel)

Snijd 100 gram boerenkool ragfijn. Verhit de frituur voor op 160 °C en frituur de boerenkool krokant. Laten uitlekken op keukenpapier. Licht nazouten.

## Serveren

Servere de gnocchi met de knapperige bloedworst en appeltjes. Garneer met gefrituurde boerenkool.

# In bruine boter gestoofde boerenkool met speklapjes en mosterdsaus

## Ingrediënten

voor 4 personen

### Boerenkool

200 gr boter  
2 teentjes knoflook, gepeld  
1 kg boerenkool  
1 eetlepel kappertjes  
Zout en peper

### Speklapjes

4 speklapjes  
1 fiinke eetlepel gladde mosterd

### Mosterdsaus

50 gr roomboter  
1 ui, fijngesneden  
1 eetlepel grove mosterd  
2 dl slagroom

## Boter

Smelt de boter met de knoflook op laag vuur. Zet het vuur hoger en verwijder al het witte schuim (klaren). Zet de boter terug op het vuur en laat hem bruin worden. Schep de knoflook uit de boter en wrijf met een vork fijn. Voeg weer toe aan de boter.

## Boerenkool

Maak de bladeren los. Snijd de harde nerven eruit. Snijd de bladeren grof. Stoof de kool gaar in de boter in ca 10 minuten. Voeg de kappertjes toe. Breng op smaak met zout en peper.

## Speklapjes

Bestrijk de speklapjes met mosterd en bestrooi ze met zout en peper. Verhit een koekenpan en bak de speklapjes in ongeveer 25 minuten goudbruin en krokant.

## Mosterdsaus

Smelt de boter en fruit hierin de ui. Voeg de slagroom toe en laat voor de helft inkoken. Roer daarna de grove mosterd erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

## Serveren

Serveer de gestoofde boerenkool met speklapjes en mosterdsaus.

# Salade van boerenkool met zuur en krokant spek

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

100 gr katenspek

## Salade

200 gr aardappels  
500 gr boerenkool  
1 appel  
Sap van ½ citroen  
50 gr zilveruitjes (Kesbeke)  
50 gr augurken (Kesbeke)  
2 eetlepels mayonaise  
1 theelepel piccalilly

## Krokant spek

Verwarm de oven voor op 150 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Leg hierop het katenspek. Dek af met nog een laag bakpapier. Bak het katenspek in ongeveer 10 minuten krokant in de oven. Laten uitlekken op keukenpapier.

## Salade

Schil de aardappels en snijd ze in blokjes. Kook ze beetgaar in water met zout. Laten uitlekken en afkoelen. Maak de bladeren van de boerenkool los. Snijd de harde nerven eruit. Snijd de bladeren in dunne repen. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Kook hierin in 1 minuut de kool (blancheren). Spoel snel koud. Schil de appel. Snijd in plakken tot het klokhuis. Besprenkel met citroensap om verkleuren tegen te gaan. Meng alle ingrediënten van de salade voorzichtig door elkaar en spatel de mayonaise en piccalilly erdoor.

## Serveren

Garneer de salade met katenspek.

# A la minute gerookte forel met zoetzure knolselderij, mierikswortel en gember

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## **Knolselderij**

1 dl witte wijn  
5 saffraandraadjes  
1 dl witte wijnazijn  
100 gr suiker  
10 gr verse gember, geschild  
½ knolselderij  
1 theelepel gepureerde  
mierikswortel (potje)  
125 ml zure room  
Zout en peper

4 forelfilets

## **Knolselderij**

Breng de witte wijn met saffraan, azijn, suiker en gember aan de kook. Laat dit 5 minuten koken. Verwijder de gember. Verwijder de schil van de knolselderij en snijd in dunne plakken. Snijd deze plakken in dunne reepjes (julienne). Voeg de reepjes toe aan het zoetzuur en kook ze beetgaar in circa 1 minuut. Afgieten en snel laten afkoelen. Roer de zure room en de mierikswortel erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

## **Forel**

De forel kan gerookt worden of gegrild. Voor het roken zijn verschillende methodes.

### *Roken op de barbecue*

Verdeel de kolen aan twee kanten in de barbecue met deksel (indirect roken). Zet een bakje met rookhout in het midden. Leg de forel op het rooster. Sluit de barbecue af met de deksel en rook de vis ongeveer 15 minuten.

### *Roken in de rooktrommel*

Verdeel het rookhout over de bodem van een rooktrommel. Zet op het vuur tot het hout begint te roken. Leg de forel op het rooster, sluit af met een deksel. Haal de rooktrommel van het vuur en rook de forel ongeveer 15 minuten.

### *Grillen*

Smeer de forelfilets in met olie en bak ze in een grillpan gaar, ongeveer 2 minuten per kant.

### **Serveren**

Server de gerookte forel met de zoetzure knolselderijсалade.



# Crostini met olijfolie en basilicum, met gebakken forel en rettich

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## **Crostini**

1 stokbrood of ciabatta  
1 dl olijfolie voor het bakken  
2 tomaten  
2 teentjes knoflook, gepeld  
10 gr basilicumblaadjes  
Extra olijfolie  
2 eetlepels (witte)  
balsamicoazijn  
Zout en peper

4 forelfilets  
200 gr rettich

## **Crostini**

Snijd het brood in grove plakken. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak het brood hierin goudbruin. Haal uit de pan, laat uitlekken en wrijf in met knoflook. Snijd de tomaten in vieren, verwijder de zaadlijsten en pitjes en snijd de rest in blokjes. Meng deze blokjes met fijngesneden basilicum en een fijngesneden teen knoflook. Breng op smaak met extra olijfolie, balsamicoazijn, zout en peper.

## **Forel**

Controleer de forelfilets op graatjes en halveer ze. Kruid de filets met zout en peper. Verhit boter met olie en bak hierin de forel kort. Snijd de rettich tot een dunne spaghetti.

## **Serveren**

Verdeel het tomaten-basilicummengsel over de crostini en schep de forel erop. Garneer met de rettich-spaghetti.



# Gevulde forel met saliepanade en spaghetti met sjalotjes en tomaat

## Ingrediënten

voor 4 personen

### Forel

8 forelfilets

Zout en peper

100 gr Japans broodkruim

(panco, eventueel te

vervangen door grof

paneermeel)

5 gr verse salie

50 gr boter

### Spaghetti

200 gr (volkoren)spaghetti

4 eetlepels olijfolie

4 sjalotjes, gepeld

1 teentje knoflook,

fijngesneden

1 theelepel verse tijm,

fijngesneden

½ theelepel verse rozemarijn,

fijngesneden

200 gr kerstomaatjes

Rasp van 1 citroen

### Forel

Controleer de forel op graatjes. Verwarm de oven voor op 180 °C. Kruid de filets met zout en peper. Leg 4 filets op een goed ingevette bakplaat met zout en peper. Hak het broodkruim met salie, boter, zout en peper fijn in een keukenmachine. Verdeel dit over de 4 filets, en leg de andere 4 filets hier bovenop. Zet de filets in de oven, ca 10 minuten of tot ze gaar zijn.

### Spaghetti

Kook de spaghetti gaar volgens de gebruiksaanwijzing. Snijd de sjalotjes in reepjes. Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalotjes en knoflook. Voeg de kruiden en de kerstomaatjes toe. Sluit de pan af met een deksel tot de tomaatjes knappen. Giet de gekookte spaghetti af, bewaar een beetje van het kookvocht. Hussel de spaghetti door het sjalot-tomatenmengsel. Breng op smaak met zout en peper.

### Serveren

Serveer de forel met de spaghetti. Rasp de citroenschil er à la minute over.

# Tempura van kwartelboutjes met Thaise dipsaus en salade van witte kool

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## **Kwartel**

1 liter eenden- of ganzenvet  
(verkrijgbaar bij de poelier)  
2 stuks steranijs  
20 kwartelboutjes

## **Salade**

½ witte kool  
1 rood pepertje  
Sap van 2 limoenen  
2 eetlepels poedersuiker

## **Thaise dipsaus**

50 gr fijne tafelsuiker  
½ theelepel kerriepoeder  
1 dl rijstazijn  
1 sjalotje, fijngesneden  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
1 rood pepertje, fijngesneden  
1 eetlepel verse koriander,  
fijngesneden  
2 verse citroenblaadjes,  
grofgesneden  
5 gr verse gember, geraspt

## **Tempura**

200 gr tempurameel

## **Kwartel**

Smelt het vet met de steranijs. Verwijder het middelboutje van de kwartelpootjes of vraag uw poelier dit te doen. Voeg de kwartelboutjes toe aan het vet en gaar ze in circa 30 minuten zacht en gaar op 90 °C (konfijten). Haal de boutjes uit het vet en dep droog. Kruid ze met zout en peper.

## **Salade**

Snijd de witte kool in dunne reepjes (julienne). Halveer het pepertje, verwijder de zaadlijst en snijd het pepertje zo fijn mogelijk. Meng het pepertje met limoensap en poedersuiker. Schep dat door de kool. Voeg zout en peper toe en laat dit minimaal 15 minuten intrekken.

## **Dipsaus**

Roer alle ingrediënten voor de dipsaus door elkaar.

## **Tempura**

Verhit de frituur voor op 180 °C. Roer, vlak voor het serveren, het tempurameel met ijskoud water snel tot een yoghurt dik beslag. Dompel de kwartelboutjes in de tempura en laat ze voorzichtig in de frituur zakken. Frituur in ca 3 minuten krokant. Laten uitlekken op keukenpapier en direct serveren.

## **Serveren**

Server de kwartelboutjes met de koolsalade en dipsaus in mooie kommetjes.

# Gegrilde kwartel met soja, knoflook en rode peper, paksoisalade en krokante maïs

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## **Kwartels**

4 kwartels  
4 eetlepels sojasaus  
4 eetlepels rijstolie  
2 teentjes knoflook,  
fijngesneden  
1 rood pepertje, fijngesneden

## **Salade**

1 paksoi  
½ komkommer  
4 bosuitjes  
50 gr taugé  
4 eetlepels rijstazijn  
2 eetlepels sesamololie  
½ theelepel honing

50 gr krokante maïskorrels  
(snack, gefrituurd) of  
50 gr popcorn

## **Kwartel**

Knip met een schaar de ruggengraat van de kwartels eruit, of vraag uw poelier dit te doen. Verwijder het karkas, zodat de kwartel plat openvalt, laat pootjes en vleugels eraan zitten. Leg de kwartels in een diepe schaal en voeg de sojasaus, olie, knoflook en het pepertje toe. Marineer de kwartels hierin minimaal 1 uur. Verwarm de oven voor op 180 °C. Verhit een grillpan. Haal de kwartels uit de marinade en dep ze droog. Kruid met zout en peper. Grill de kwartel aan beide kanten ca 2 minuten en gaar ze verder in de oven gedurende ca 8 minuten.

## **Salade**

Was de paksoi goed. Snijd het wit en groen in dunne reepjes. Schil de komkommer, verwijder de zaadlijst en snijd de komkommer in dunne reepjes. Snijd de bosuitjes in dunne reepjes. Meng paksoi met komkommer, uitjes en taugé. Voeg rijstazijn, sesamololie en honing toe.

## **Maïs**

Frituur de maïs ca 3 minuten in de frituur of gebruik popcorn.

## **Serveren**

Serveer de gegrilde kwartels met de salade. Strooi de maïskorrels erover.

# Gevuld kwarteltje met polenta, koolrabi en dragon

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## **Kwartel**

4 kwartels  
1 kipfilet  
1 ei  
Scheutje slagroom  
Zout en peper  
1 theelepel verse salie,  
fijngesneden

Keukengaren

## **Polenta**

75 gr roomboter  
5 dl kippenbouillon  
100 gr maïsgries  
(polentameel)  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
60 gr geraspte oude  
kaas (bijvoorbeeld Old  
Amsterdam)  
1 theelepel piment d'Espelette  
(eventueel te vervangen door  
zwarte peper)

## **Koolrabi**

2 stuks koolrabi  
50 gr roomboter  
1 dl kippenbouillon  
1 eetlepel dragon,  
fijngesneden

4 takjes verse salie

## **Polenta**

Verwarm de oven voor op 180 °C. Smelt de boter in een pan met dikke bodem, voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de maïsgries, knoflook en de piment d'Espelette er met een garde door. Schenk de massa in een ovenschaal. Dek af met aluminiumfolie. Zet de polenta 45 minuten in de oven. Haal daarna uit de oven en roer de kaas erdoor. Breng op smaak met zout.

## **Kwartel**

Ontbeen de kwartels, of bestel ze ontbeend bij de poelier. Leg ze uit op een snijplank en kruid ze van binnen met zout en peper. Pureer de kipfilet met ei, room, zout, peper en salie glad in een keukenmachine. Verdeel het mengsel over de kwartels. Naai de kwartels dicht met keukengaren. Smelt 100 gram boter en bak hierin de kwartels bruin. Bak ze verder gaar in de oven op 180 °C in ongeveer 20 minuten.

## **Koolrabi**

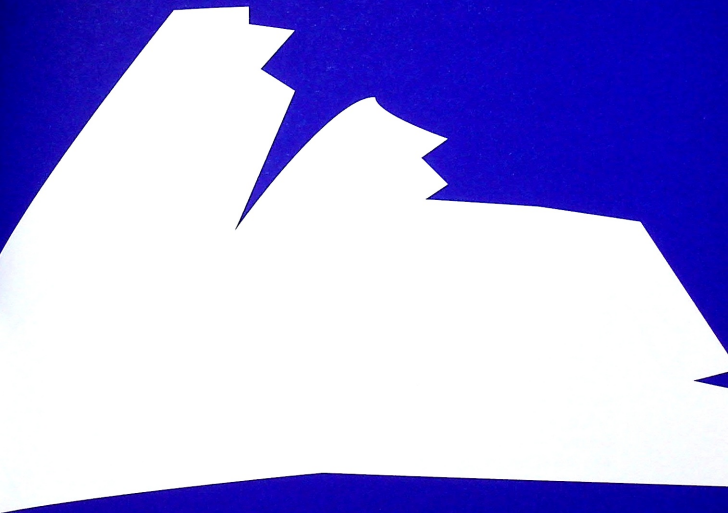
Schil de koolrabi en snijd ze in plakken. Smelt de boter, voeg de koolrabi en bouillon toe en stoof in ca 10 tot 15 minuten gaar. Voeg op het laatste moment de dragon toe. Kruid met zout en peper.

## **Serveren**

Servere de kwartel met een flinke lepel polenta en gestoofde koolrabi. Garneer met (gefrituurde) salieblaadjes.



***FEBRUARI***





# Gegrilde prei met mojo

## Ingrediënten

voor 4 personen

12 stuks jonge prei

## Dressing

1 bosje peterselie

1 teentje knoflook, gepeld

Sap van 1 citroen

Ca 1 dl olijfolie

Zout en peper

## Mojo (amandelsaus)

200 gr knoflook

400 ml volle melk

125 gr amandelpoeder (maal

125 gram amandelen fijn in  
een keukenmachine)

125 gr brioche, in stukjes

(brood, verkrijgbaar bij  
de bakker)

## Prei

Verhit een barbecue of de grill in de oven op 220 °C. Snijd de bovenste donkergroene bladeren van de prei (halveer dikke exemplaren in de lengte). Was en droog goed. Leg de prei op de barbecue of op een ingevette bakplaat. Rooster de prei onder voortdurend draaien aan alle kanten donker. Of schuif de bakplaat onder de hete grill in de oven en grill de prei. Laat iets afkoelen en verwijder de buitenste (donkere) bladeren.

## Dressing

Was en droog de peterselie goed en pluk alleen de blaadjes. Pureer glad in een keukenmachine met de knoflook, het citroensap en de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Schenk de dressing over de warme prei en laat afkoelen.

## Mojo

Pureer alle ingrediënten in een blender tot een homogene massa.

## Serveren

Server in stukken gescheurde prei met de mojo als dipsaus.

# Soepje van prei met wasabicrème en gerookte zalm

## Ingrediënten

voor 4 personen

### Soep

500 gr prei  
1 ui, fijngesneden  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
200 gr aardappel  
50 gr boter  
1 liter visbouillon  
Zout en peper

### Garnituur

100 ml crème fraîche  
½ tot 1 theelepel wasabipasta  
100 gr gerookte zalm  
10 gr verse zuring  
Ca 4 eetlepels hazelnootolie

### Soep

Snijd de prei in ringen. Was en droog goed. Schil de aardappels en snijd in blokjes. Smelt de boter en stook hierin de prei, ui, knoflook en aardappelblokjes in 3 minuten. Blus met witte wijn en schenk de bouillon erop. Breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat de soep ongeveer 15 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met zout en peper.

### Garnituur

Roer de crème fraîche los met de wasabi (naar smaak). Snijd de donkere stukken van de gerookte zalm.

### Serveren

Schep de soep in warme soepborden of kommen. Garneer met een lepeltje wasabicrème, gerookte zalm, zuring en een paar druppels hazelnootolie.

# Stamppotje van prei met mosselen, lavas en kerriekruim

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

**Mosselen**  
1 kg mosselen  
3 eetlepels olijfolie  
Fijngesneden bouquet  
bestaande uit 1 wortel, 1 prei,  
1 ui, en ¼ knolselderie  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
1 takje tijm  
1 dl droge witte wijn  
50 gr (ijs)koude boter

**Stamppot**  
500 gr kruimige aardappels  
500 gr prei  
50 gr boter  
1 dl melk

**Kruim**  
50 gr roomboter  
1 theelepel kerriepoeder  
100 gr Japans broodkruim  
(panco, eventueel te  
vervangen door grof  
paneermeel)  
1 eetlepel verse lavas,  
fijngesneden (verkrijgbaar  
bij de groenteman)

**Mosselen**  
Was de mosselen in ruim koud water. Verwijder kapotte exemplaren. Verhit de olie in een grote pan en bak hierin het fijngesneden bouquet met het teentje knoflook los. Blus met de witte wijn en voeg de mosselen en tijm toe. Laat dit snel aan de kook komen. Schud de mosselen af en toe om. Haal de pan van het vuur als de mosselen openstaan. Schep de mosselen uit de pan en laat ze afkoelen. Haal de mosselen uit de schelpen. Bewaar het kookvocht.

**Stamppot**  
Schil de aardappels en kook ze in ongeveer 20 minuten gaar. Afgieten en droog stomen. Snijd de prei in ringen. Was en droog goed. Smelt 50 gram boter en stoof de prei in ca 10 minuten gaar en roer de melk erdoor. Pureer de aardappels, spatel de prei en mosselen erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

**Saus**  
Kook het mosselvocht in en klop de klontjes koude boter door de saus. Breng op smaak met zout en peper.

**Kruim**  
Smelt de boter en fruit hierin de kerrie. Laat afkoelen. Hak het broodkruim met de gefruite kerrie en lavas fijn in een keukenmachine. Verwarm de oven (zonder ventilatie) voor op 100 - 120 °C. Verdeel het broodkruim over een bakplaat en droog ca 15 minuten in de oven tot krokant.

**Serveren**  
Verdeel het stamppotje met saus over de borden en bestrooi met kerriekruim.

# Gekookte krab gevuld met ei, tuinkruiden en zelfgemaakte mayonaise

## Ingrediënten

voor 4 personen

### Krab

4 stuks Noordzeekrab  
(verkrijgbaar bij de vishandel)  
1 eetlepel witte peperkorrels  
2 verse laurierblaadjes  
1 ui, fijngesneden  
1 wortel, fijngesneden

### Mayonaise

4 eidooiers  
½ theelepel zout  
1 theelepel mosterd  
Snufje versgemalen peper  
50 ml witte wijnazijn  
850 ml soja- of arachideolie

### Garnituur

4 eieren  
5 gr kervel  
5 gr bieslook  
5 gr peterselie

### Krab

Breng een flinke pan (waar de 4 krabben in passen) met water, de peperkorrels, laurier, ui en wortel aan de kook. Voeg de krabben toe en kook 5 minuten. Laat ze in het kookvocht afkoelen. Schep de krabben uit het kookvocht en draai de poten en scharen los. Verwijder het staartstuk en snijd de onderkant rondom los. Duw het onderlichaam los en haal eruit. Schep het krabvlees eruit in een kom. Maak de schalen schoon. Kraak de poten en scharen, verwijder het vlees en voeg dit bij de rest.

### Mayonaise

Klop in een hoge smalle maatbeker met een staafmixer de dooiers los. Voeg zout, mosterd, peper en azijn toe. Voeg de olie in een dun straaltje toe. Trek tijdens het mengen de staafmixer in de beker af en toe omhoog, dan mengt de mayonaise beter.

### Garnituur

Kook de eieren in ongeveer 6 tot 8 minuten hard. Laten schrikken en pellen.  
Hak eiwit en eidooier apart fijn. Pluk de kervel en snijd de bieslook in stukjes van 1 cm. Was de peterselie en pluk alleen de blaadjes. Snijd de peterselie fijn. Meng de kruiden.

### Serveren

Serveer de krabschalen op een schaal. Schep de mayonaise onderin. Verdeel alle ingrediënten over de schaal.

# Zachte springrolls met verse krab en groentenjulienne

## Ingrediënten voor 4 personen

### Springrolls

1 wortel  
100 gr bosuitjes  
50 gr taugé  
1 pakje rijstvellen, groot  
(verkrijgbaar bij de toko)  
1 groene papaja  
200 gr krabvlees (vers en  
gaar, eventueel krabvlees  
uit blik)

### Dipsaus

1 dl rijstazijn  
1 dl sake  
1 eetlepel verse mint,  
fijngesneden  
1 eetlepel verse koriander,  
fijngesneden

½ pakje rijstnoedels

### Springrolls

Schil de wortel, snijd in dunne plakken en daarna in dunne reepjes van ca 5 cm bij 0,5 cm (julienne). Snijd de bosuitjes in zo dun mogelijke reepjes (dezelfde maat). Schil de papaja en snijd het vruchtvlees in dezelfde dunne reepjes. Week een voor een de rijstvellen ongeveer 3 minuten in koud water. Meng alle reepjes en de krab. Leg de zachte rijstvellen op het keukenblad en verdeel de reepjes met krab erover. Vouw de zijkanten dicht en rol ze op als loempiaatjes.

### Dipsaus

Meng alle ingrediënten voor de dipsaus door elkaar.

### Rijstnoedels (optioneel)

Frituur de rijstnoedels ca 1 minuut.

### Serveren

Server de springrolls met de dipsaus en gefrituurde rijstnoedels.



# Bisque van strandkrabbetjes met Hollandse garnalen, mosseltjes en peterselie

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## **Bisque**

1 kg strandkrabbetjes  
(verkrijgbaar bij de vishandel)  
4 eetlepels druivenpitolie  
1 venkel  
1 wortel  
1 ui, fijngesneden  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
2 eetlepels tomatenpuree  
1 dl droge witte wijn  
1 liter visbouillon  
250 ml slagroom  
1 borrelglaasje cognac  
Zout en peper

100 gr Hollandse garnalen  
100 gr gekookte mosselen  
2 eetlepels peterselie,  
fijngesneden

## **Aioli**

3 teentjes knoflook, gepeld  
Sap van 1 citroen  
2 eetlepels water  
1 theelepel poedersuiker  
2 eidooiers  
Ca 2 dl olijfolie  
Stokbrood

## **Bisque**

Was de strandkrabbetjes en maal ze fijn in een keukenmachine of sla ze kapot met een (vlees) hamertje. Verhit de olie in een grote pan en bak de krabbetjes ongeveer 3 minuten aan. Maak de venkel en wortel schoon en snijd ze fijn. Voeg ze met de ui, knoflook en tomatenpuree toe aan de krabbetjes. Bak los en blus met witte wijn. Voeg de visbouillon en de slagroom toe en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat de bisque 1 uur zachtjes koken. Giet door een zeef. Druk al het vocht uit de krabbetjes en breng de bisque weer aan de kook. Voeg de cognac toe. Kook in tot de gewenste dikte. Breng de soep op smaak met zout en peper.

## **Aioli**

Pureer met een staafmixer de knoflook met citroensap, water, poedersuiker en eidooiers glad. Schenk daarna in een dunne straal de olijfolie erbij tot een dikke gladde saus ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

## **Serveren**

Verdeel de garnaaltjes, mosselen en peterselie over warme (diepe) borden of soepkommen. Schep de hete bisque erop. Serveer met versgebakken brood en aioli.

# Verse kruiden en specerijen

## Kruidenolie

7 dl olijfolie met  
bijvoorbeeld: verse tijm  
Verse laurier  
Verse rozemarijn  
Verse oregano  
Verse lavas  
Verse basilicum

Neem een goed afsluitbare fles of pot, vul die met kruiden en olijfolie (tot de kruiden onderstaan) en sluit af. Maak de olie minimaal één week voor gebruik om de smaken goed te laten intrekken. Over het algemeen geldt: hoe langer de olie staat, hoe lekkerder hij wordt.

## Kruidensiroop, lekker in desserts

1 kg suiker  
1 liter water  
2 stengels citroengras  
1 flink stuk verse gember  
1 takje verse rozemarijn  
1 takje verse mint

Breng de suiker met het water aan de kook. Haal de pan van het vuur als de suiker opgelost is. Voeg kruiden naar smaak toe en laat afkoelen. Neem een goed afsluitbare fles of pot, vul die met de kruidensiroop en zet minimaal één week koud weg.

## Zelfgemaakte kruidenbitter

1 liter korenwijn  
2 kaneelstokjes  
1 nootmuskaat  
2 steranijs  
Bosje verse mint  
Bosje verse basilicum

Meng de kruiden door de korenwijn en zet zo lang mogelijk weg, maar minimaal één maand.

# Verse kruiden en specerijen

## Persilade: krokante kruidenkorst

100 gr peterselie  
50 gr bloem  
150 gr roomboter, zacht

Was de peterselie, pluk alleen de blaadjes. Hak in een keukenmachine de peterselie met de boter fijn. Voeg de bloem toe en hak het geheel tot een deeg. Verdeel dit als korst over vis of vlees en bak in de oven krokant.

## Kruidenmarinade voor gravad lachs

100 gr dille  
200 gr grof zeezout  
200 gr suiker  
2 theelepels peperkorrels, gekneusd  
2 theelepels korianderzaad, gekneusd  
1 kg verse zalm met vel  
verse basilicum

Snijd de dille fijn. Meng met het zout, de suiker, de peper en koriander. Leg de zalm in een diepe schaal. Verdeel het dillemengsel erover. Dek af en zet iets zwaars (bijvoorbeeld conservenblikjes) op de zalm en zet minimaal 24 uur in de koelkast. Haal de zalm uit de marinade. Dep goed droog en snijd in dunne plakjes.

# Verse kruiden en specerijen

## **Pesto, het klassieke recept**

100 gr basilicum  
30 gr pijnboompitjes,  
geroosterd  
50 gr geraspte Parmezaanse  
kaas  
1 teentje knoflook  
ca 1 tot 2 dl olijfolie  
zout en peper korianderzaad,  
gekneusd  
1 kg verse zalm met vel

Pureer de basilicumblaadjes met de rest van de ingrediënten niet te fijn en vloeibaar in een keukenmachine. Breng op smaak met zout en peper.

Vervang ook eens de basilicum en pijnboompitjes door peterselie en amandelen; of door mint en pistachenootjes; of door bieslook en hazelnoten.

## **Bruschetta's: geroosterd knoflookbrood met kruiden en tomaten**

1 stokbrood, ciabatta of  
focaccia  
1 teen knoflook, doormidden  
gesneden  
Olijfolie  
4 tomaten, in plakjes  
gesneden  
Zout en peper  
Diverse verse tuinkruiden:  
basilicum, bieslook, peterselie  
100 gr pecorinokaas

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd het brood schuin in plakken van ca 1 cm dik. Besprenkel de plakken met olijfolie en bak ze krokant in de oven. Wrijf ze aan één kant in met de doormidden gesneden teen knoflook. Bedek het brood met de plakjes tomaten. Kruid met zout en peper. Bestrooi ze ter garnering met wat verse kruiden en geschaafde pecorino.



**VIER SEIZOENEN**

**Ron Blaauw**



**ZOMERGERECHTEN**



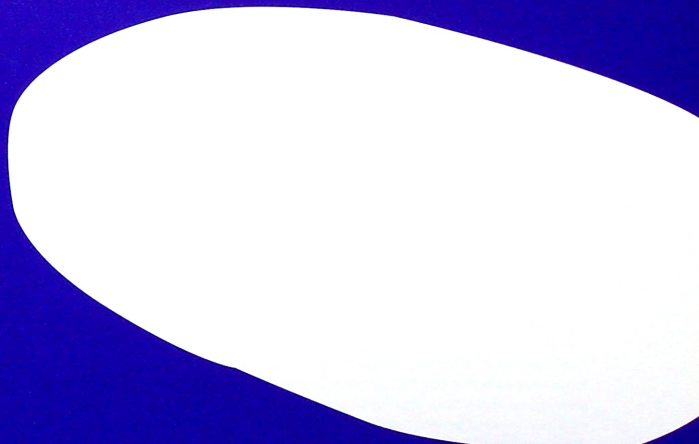
# VIER SEIZOENEN

Koken met Ron Blaauw

**ZOMER**

juni • juli • augustus

*JUNI*



# Salade van opperdoes met crème fraîche en krokant buikspek

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## **Buikspek**

750 gr buikspek  
40 gr zout  
1 ui  
1 bol knoflook, gehalveerd  
2 verse laurierblaadjes  
6 kruidnagels  
1 wortel

## **Salade**

500 gr opperdoezen  
250 ml crème fraîche  
2 eetlepels mayonaise  
1 theelepel pittige mosterd  
1 augurk  
1 eetlepel kappertjes  
1 sjalotje  
5 gr bieslook  
Zout, peper en tabasco  
50 gr veldsla

## **Dressing**

1 sjalotje, fijngesneden  
1 eetlepel mosterd  
6 eetlepels rode wijnazijn  
1 eidooier  
Ca 1 dl (druivenpit)olie

## **Buikspek**

Maak de ui schoon, halveer. Prik op elke helft een laurierblaadje vast met 3 kruidnagels. Maak de wortel schoon en snijd in grove stukken. Leg het buikspek in een ruime pan en voeg alle ingrediënten voor het buikspek toe. Voeg zoveel water toe tot het spek net drijft en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat het spek ongeveer 2 uur rustig koken. Haal het daarna uit het water en dep goed droog. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd het buikspek in blokjes van 3 cm bij 3 cm en leg het op een rooster. Schuif het rooster boven een bakplaat in de oven. Rooster het buikspek in ongeveer 30 minuten krokant en goudbruin.

## **Salade**

Was de opperdoezen goed en kook ze in ongeveer 20 minuten gaar in water met zout. Afgieten, droog stomen, en in grove stukken snijden. Spatel de crème fraîche, mayonaise en mosterd erdoor. Snijd de augurk, kappertjes, sjalot en bieslook fijn. Voeg toe aan de salade en breng op smaak met zout, peper en tabasco. Was en droog de veldsla goed, verwijder eventueel de worteltjes.

## **Dressing**

Pureer in een hoge smalle maatbeker met een staafmixer het sjalotje, de knoflook, mosterd, azijn en eidooier glad. Voeg de olie in een dun straaltje toe. Breng de dressing op smaak met zout en peper. Doe er eventueel een beetje water bij.

## **Serveren**

Server de opperdoessalade met de blokjes buikspek, de veldsla en de dressing.

# Gerookte opperdoes met hollandaisesaus en paling

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

4 grote opperdoezen

## Hollandaisesaus

250 gr roomboter

50 ml witte wijnazijn

½ sjalot, fijngesneden

8 witte peperkorrels,

gekneusd

4 middelgrote eidooiers

45 ml water

Sap van ½ citroen

Zout en versgemalen witte  
peper

150 gr gerookte

IJsselmeerpaling

Ca 1 theelepel zeezout-flakes

## Opperdoes

Was de opperdoezen goed en kook ze 15 minuten voor in water met zout. Afgieten, droog stomen en halveren.

## *Roken op de barbecue*

Verdeel de kolen in de barbecue aan twee kanten (indirect roken). Zet het bakje met rookhout in het midden. Leg de aardappels op het rooster. Sluit de barbecue af met een deksel en rook 30 minuten.

## *Roken met de rooktrommel*

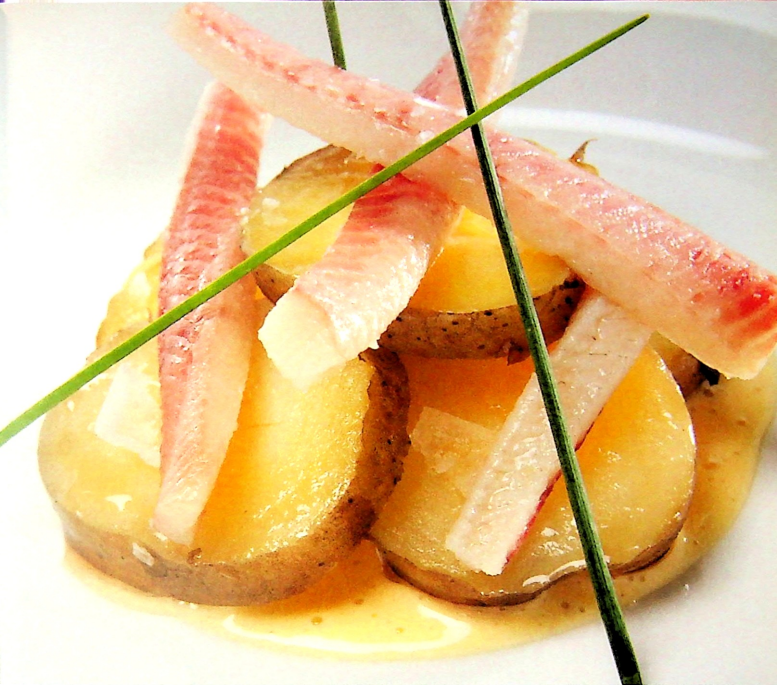
Verdeel het rookhout over de bodem van een rooktrommel. Zet op het vuur tot het begint te roken. Leg de aardappels op het rooster, sluit af met een deksel. Zet de rooktrommel van het vuur en rook 30 minuten.

## *Roken in de oven*

Verwarm de oven voor op 220 °C. Leg de aardappels op een rooster in de oven. Laat het rookhout smeulen in een vuurvaste schaal. Schuif in de oven. Zet de oven uit en rook de aardappels 30 minuten met de deur dicht. Laten afkoelen.

## Hollandaisesaus

Smelt de boter op laag vuur, zet het vuur hoger en verwijder al het witte schuim (klaren). Laat de boter bruin worden en haal de pan van het vuur. Doe de azijn in een ander pannetje met de sjalot en de peperkorrels. Kook zachtjes tot de helft in. Neem van het vuur en laat afkoelen. Voeg de eidooiers en het water toe. Zet de pan terug op laag vuur of verwarm au bain-marie. Blijf ongeveer 8 minuten kloppen tot er een mooie schuimige gebonden saus ontstaat. Haal de pan weer van het vuur en voeg al kloppende in een dun straaltje de gesmolten boter toe. Breng op smaak met citroensap, zout en peper.



### **Paling**

Maak de paling schoon en snijd deze in reepjes (bâtonnets) van ca 10 cm. Leg ze op een bakplaat. Verwarm de oven voor op 150 °C. Schuif de paling in de oven en warm deze 5 minuten.

### **Serveren**

Schep een lepel van de hollandaisesaus op de bodem van diepe warme borden en verdeel hierover de aardappel en de paling. Bestrooi met zeezout-flakes.



# Nage van opperdoes met kabeljauw en oesters

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Opperdoezen

400 gr kleine opperdoezen  
100 gr boter  
4 eetlepels witte wijnazijn

## Nage

400 gr kabeljauw, rugstukken  
8 Zeeuwse oesters  
1 sjalotje, fijngesneden  
6 dl visbouillon  
1 dl droge witte wijn  
100 gr roomboter  
100 gr spinazie  
2 takjes basilicum  
  
2 eetlepels mint, fijngesneden

## Opperdoezen

Schil de opperdoezen en halveer ze. Kook ze gaar in ongeveer 20 minuten.  
Smelt de boter met azijn en schenk dit over de aardappels. Laat marineren.

## Nage

Snijd de kabeljauw in dunne plakken van ca 1 cm dik. Maak de oesters open. Haal de oesters uit de schelpen. Schenk het vocht van de oesters door een zeef in een pannetje. Breng het oestervocht met het sjalotje, de visbouillon, witte wijn en boter aan de kook. Zet het vuur laag. Laat dit 10 minuten zachtjes koken. Was de spinazie goed. Pluk de blaadjes basilicum. Schep een flinke lepel van de hete bouillon in een ander pannetje en laat hierin de spinazie met basilicum zacht worden en pureer glad. Breng op smaak met zout en peper.

## Serveren

Verdeel de kabeljauw in diepe (warme) borden en verdeel de aardappels en oesters rondom. Schenk de hete bouillon erop. Garneer met spinaziesaus en fijngesneden mint.

# Tartaar van haring met hangop

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Hangop

5 dl yoghurt  
1 eetlepel bieslook,  
fijngesneden  
1 eetlepel peterselie,  
fijngesneden  
Zout en peper

## Tartaar

4 haringen  
2 sjalotjes, fijngesneden  
4 eetlepels olijfolie

## Garnering

50 gr zoetzure ingelegde  
gember (verkrijgbaar bij  
de toko)  
Wasabipasta  
20 gr bietenblad

## Hangop

Spoel een thee- of passeerdoek goed schoon om alle zeepresten te verwijderen. Leg de doek in een zeef of vergiet boven een grote pan die in de koelkast past. Schenk de yoghurt erin. Zet 24 uur in de koelkast zodat al het vocht uit de yoghurt loopt. Roer de bieslook en peterselie door de hangop en breng op smaak met zout en peper.

## Haring

Verwijder de graatjes. Snijd de haringfilets in blokjes. Meng met het sjalotje en de olijfolie.

## Serveren

Schep de haringtartaar op een bord (met een stekertje). Garneer met de hangop, zoetzure gember, een paar stipjes wasabi en bietenblaadjes.

# Sushi van haring met snijbonen en mierikswortel

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Sushi

250 gr sushirijst  
2 eetlepels sushi-azijn  
1 theelepel suiker  
2 eetlepels sake  
1 theelepel zout

## Haring

4 haringfilets  
1 vel nori  
100 gr jonge snijbonen  
4 eetlepels  
mierikswortelpasta

## Sushi

Spoel de rijst onder een lopende kraan tot het water niet meer wit ziet. Zet de rijst met 4 dl water en zout op. Laat ongeveer 15 minuten rustig garen (zie gebruiksaanwijzing) en roer regelmatig door. Verwarm de sushi-azijn en los de suiker erin op, voeg sake en zout toe. Breng hiermee de sushirijst op smaak. Roer goed door. Laat de rijst met de deksel op de pan 10 minuten nagaren. Roer de sushirijst los en luchtig met een vork en laat afkoelen. Vorm kleine langwerpige bolletjes van de rijst.

## Haring

Verwijder de graatjes. Snijd de haring in stukjes die op de sushi passen. Rooster het norivel in een droge koekenpan en snijd in reepjes. Kook de snijbonen in ongeveer 5 minuten beetgaar. Spoel koud en halveer ze in de lengte. Verwijder eventueel de boontjes en snij in dunne reepjes. Wrijf de mierikswortelpasta door een zeef. Roer dit door de snijbonen.

## Serveren

Wikkel de nori-reepjes om de sushi's en leg hierop een stukje haring. Garneer met de snijbonen.

# Gebakken haring met uiencrème, kaas en bieslook

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Haring

2 (rauwe) bakharingen  
100 gr boter

## Uiencrème

2 rode uien  
2 witte uien  
2 teentjes knoflook  
4 eetlepels olijfolie  
1 theelepel tijm, fijngesneden  
100 gr oude kaas, geraspt  
5 gr bieslook, fijngesneden

## Zuurdesembrood

## Haring

Bestel de haringen op tijd bij de vishandel.  
Verwijder de graatjes en snijd de filets los.

## Uiencrème

Pel de uien en de knoflook en snijd ze fijn.  
Stoof de uien en knoflook met tijm in ongeveer  
8 minuten beetgaar in de olijfolie. Pureer grof  
met een staafmixer. Roer de geraspte kaas erdoor  
en verwarm licht tot de kaas gesmolten is. Breng  
op smaak met zout en peper.

## Brood

Bestrijk de plakken zuurdesembrood met olie en  
rooster ze in een hete grillpan in een mooie ruit.

## Serveren

Bak de haring à la minute. Kruid de haring met zout  
en peper en smelt 100 gr boter. Bak de haring in  
ongeveer 3 minuten gaar. Bestrooi met bieslook.  
Serveer het geroosterde brood met uiencrème.

# Salade van verse doperwtten, tuinboontjes en peultjes met in ham geroelde langoustines

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Langoustines

12 verse langoustines  
12 dunne plakken parmaham  
125 ml crème fraîche  
Zout en peper

## Salade

300 gr verse  
peulvruchtenmix,  
bijvoorbeeld jonge  
doperwtten, tuinbonen  
en peultjes  
1 takje bonenkruid  
1 sjalotje, fijngesneden  
2 eetlepels mayonaise  
1 eetlepel bieslook,  
fijngesneden  
1 eetlepel peterselie,  
fijngesneden  
1 eetlepel citroenmint,  
fijngesneden

## Langoustines

Verwarm de oven voor op 180 °C.  
Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal.  
Smelt 50 gram boter en bak hierin de langoustines  
kort aan. Haal ze uit de pan en omwikkel met  
parmaham. Leg ze op een bakplaat. Roer de crème  
fraîche door het bakvocht en breng op smaak met  
zout en peper, dit is de saus.

## Salade

Breng een pan met water, een snufje zout en  
bonenkruid aan de kook. Voeg de peulvruchten toe  
en kook ze 1 minuut (blancheren). Afgieten en koud  
spoelen. Roer de mayonaise met het sjalotje en de  
tuinkruiden erdoor. Breng op smaak met zout  
en peper.

## Serveren

Schuif de langoustines 3 minuten in de hete oven.  
Verdeel de peulvruchtensalade over de borden en  
leg de langoustines erbij. Serveer met de saus.



# Crèmesoep van doperwten met paling en mint

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Soep

1 krop Hollandse sla  
1 ui, fijngesneden  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
50 gr roomboter  
4 eetlepels olijfolie  
400 gr diepvriesdoperwten  
1 eetlepel suiker  
2 takjes mint  
5 dl kippenbouillon  
250 ml room  
250 ml volle melk  
125 ml crème fraîche  
Zout en peper

## Garnituur

100 gr IJsselmeerpaling  
2 bosuitjes

## Soep

Maak de slabladeren los en was ze goed. Verhit in een ruime pan de olijfolie en boter en stoof hierin de ui, knoflook, slabladeren, doperwten, suiker en mint. Schenk de bouillon, room en melk erbij en breng de soep aan de kook. Zachtjes door laten koken. Maximaal 10 minuten, om verkleuring tegen te gaan. Pureer de soep met een staafmixer of blender. Wrijf door een zeef. Roer de crème fraîche erdoor en breng op smaak met zout en peper. Snel laten afkoelen.

## Garnituur

Maak de paling schoon en snijd in kleine blokjes. Maak de bosuitjes schoon en snijd ze zo fijn mogelijk.

## Serveren

Serveer de soep koud of warm. U kunt de soep als amuse serveren en presenteren in een espressokopje. Verdeel het garnituur over de soep.

# Cassoulet van witte bonen met lamsworstjes

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## **Bonen**

500 gr witte bonen  
(krombekken)  
1 mergpijpje  
1 laurierblaadje  
100 gr eenden- of ganzenvet  
(verkrijgbaar bij de poelier)  
1 ui, fijngesneden  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
1 wortel, fijngesneden  
1 prei, fijngesneden  
Zout en peper  
2 eetlepel bladpeterselie,  
fijngesneden  
  
4 lamsworstjes

## **Bonen**

Week de bonen 12 uur in koud water. Breng de bonen in het weekwater met het mergpijpje en het laurierblaadje aan de kook en kook ze in ongeveer 1 uur gaar. Afgieten, droog stomen en af laten koelen. Verhit het vet in een pan en fruit hierin de ui, knoflook, wortel en prei en stooft gaar. Voeg de bonen toe en laat ze 5 minuten meewarmen. Breng op smaak met zout en peper.

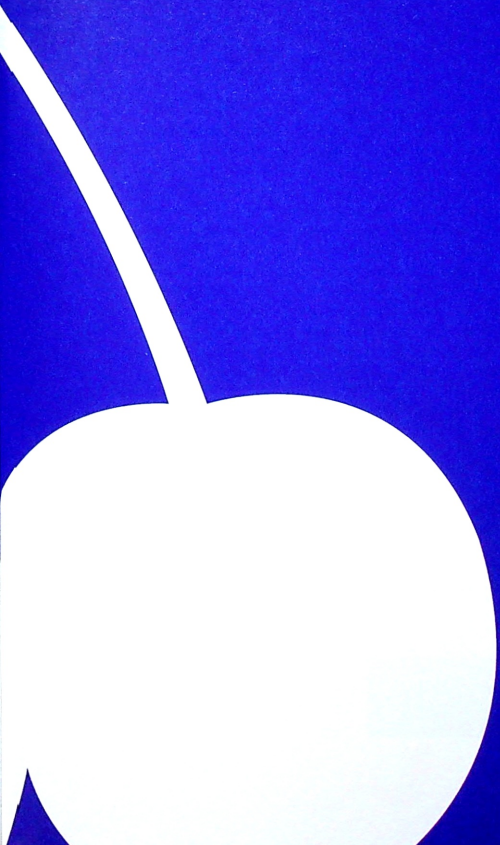
## **Worstjes**

Verhit een grillpan en grill hierin de lamsworstjes in ongeveer 4 minuten gaar.

## **Serveren**

Servere de cassoulet met een salade of als warm tussengerecht. Roer als laatste de peterselie door de bonen en verdeel ze over de borden. Leg er een worstje bovenop.

*JULI*



# Roodfruitsoep met yoghurt-basilicumsorbet

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## IJs

*Kant-en-klaar:*

250 ml yoghurtijs  
1 bos basilicum, fijngesneden

*Zelfgemaakt:*

200 gr fijne tafelsuiker  
1 blaadje witte gelatine  
1 bos basilicum  
250 ml boerenyoghurt

## Soep

500 gr aardbeien  
200 gr frambozen  
100 gr rode bessen  
1 eetlepel fijne tafelsuiker  
Sap van 1 limoen  
½ theelepel rasp van  
1 sinaasappel

*Optioneel: borrelglasje  
bosvruchtenlikeur*

## IJs

*Zelfgemaakt*

Breng 200 ml water met 200 gr suiker aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost en zet het vuur uit. Week de gelatine in koud water, knijp goed uit en los op in de suikersiroop. Pluk alleen de blaadjes van de basilicum en hak ze grof. Voeg toe aan de suikersiroop en laat 30 minuten trekken. Giet door een zeef en meng de suikersiroop met yoghurt. Af laten koelen. Draai in een ijsmachine tot ijs.

*Kant-en-klaar*

Roer de basilicum door het yoghurtijs.

## Soep

Was de aardbeien met het kroontje eraan. Pureer de helft van het fruit fijn met een staafmixer. Voeg suiker, limoensap, sinaasappelrasp en eventueel bosvruchtenlikeur toe. Wrijf door een zeef om de pitjes te verwijderen.

## Serveren

Verdeel de roodfruitsoep in kommetjes. Garneer met het overgebleven fruit en serveer met een bolletje ijs.



# Aardbeientompouce met gele room

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

**Tompouce**  
4 vellen  
roomboterbladerdeeg  
1 ei, losgeklopt  
50 gr fijne tafelsuiker

**Gele room**  
250 ml melk  
1 vanillestokje  
2 eidooiers  
50 gr suiker  
1 eetlepel bloem

**Aardbeien**  
250 gr aardbeien  
1 dl aardbeisiroop (Monin)  
1 eetlepel verveine of mint,  
fijngesneden

## Tompouce

Verwarm de oven voor op 200 °C. Verwijder het plastic van het bladerdeeg. Bestrijk 2 stuks licht met water en plak de andere er bovenop vast. Bestrijk de bovenkant met ei. Halveer ze en leg op een bakplaat met bakpapier of een bakmatje. Bak het bladerdeeg in ongeveer 12 minuten goudbruin en gerezen. Laten afkoelen.

## Gele room

Halveer het vanillestokje in de lengte en krab met het puntje van een mes het merg (zwart zaad) eruit. Breng de melk met vanillestokjes en merg aan de kook. Zet het vuur lager, laat de melk ongeveer 10 minuten zachtjes koken. Klop de eidooiers met de suiker luchtig en wit. Roer de bloem erdoor en giet de hete melk al roerende op het eimengsel. Schenk terug in de pan. Laat nog 5 minuten zachtjes koken. Blijf roeren. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.

## Aardbeien

Was de aardbeien met het kroontje eraan. Dep goed droog en halveer. Schep de aardbeisiroop met verveine erdoor. Laat dit 15 minuten intrekken.

## Serveren

Snijdt het bladerdeeg door de helft. Verdeel met een spuitzak de gele room over de bodem. Garneer met de gemarineerde aardbeien en leg de andere helft van het bladerdeeg erop.



# Tarte Tatin van kersen met karnemelksorbet

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Sorbet

250 ml water  
250 gr fijne tafelsuiker  
250 ml karnemelk

## Taartbodem

200 gr bloem  
1 theelepel zout  
50 gr suiker  
1 eetlepel anijszaad (of muisjes)  
100 gr roomboter  
20 gr roomboter, voor het invetten  
1 ei

## Tarte Tatin

1 kg kersen  
100 gr fijne tafelsuiker  
50 gr roomboter

## Sorbet

Breng het water aan de kook en los hierin al roerende de suiker op. Laten afkoelen. Roer de karnemelk erdoor. Draai in een ijsmachine tot ijs.

## Taartbodem

Hak bloem met zout, 50 gr suiker, anijszaad en 100 gr boter in een keukenmachine tot kruimelig. Kneed in een kom met het ei tot een stevig deeg. Laat 1 uur in de koelkast rusten. Vet een (dichte) tarte Tatin- of taartvorm in met boter. Zet ook koud.

## Tarte Tatin

Verwarm de oven voor op 200 °C. Was de kersen en verwijder de pit. Verwarm een (antiaanbak) koekenpan en strooi de suiker erin. Laat de suiker karameliseren. Voeg 50 gr roomboter en de kersen toe. Bak tot de kersen zacht beginnen te worden. Haal de pan van het vuur en schenk de kersen in de ingevette vorm. Bestuif het keukenblad met een beetje bloem en rol het deeg uit tot een ronde plak (iets groter dan de taartvorm). Bedek hiermee de kersen en prik gaatjes in het deeg met een vork. Bak de tarte Tatin ongeveer 35 minuten in de oven tot het deeg gaar en goudbruin is. Laat de taart iets afkoelen. Draai de taart om.

## Serveren

Snijd de taart in punten en serveer met een bolletje karnemelksorbet.

# Geroosterde makreel met pompoen en appel

## Ingrediënten voor 4 personen

2 grote makrelen  
Zout en peper  
½ citroen  
Ca 1 dl druivenpitolie

## Groenten

½ flespompoen (ca 300 gr)  
2 appels  
1 theelepel kerriepoeder  
1 theelepel paprikapoeder  
Zout en peper

## Dressing

3 eetlepels appelazijn  
1 theelepel mosterd  
1 eetlepel honing  
3 eetlepels appelsap  
6 eetlepels (druivenpit)olie  
2 eetlepels citroenmelisse,  
fijngesneden

## Makreel

### *Barbecuebereiding*

Richt de barbecue in voor grillen (zie gebruiksaanwijzing) en steek aan.

### *Ovenbereiding*

Verhit de grill in de oven voor op 220 °C.

Maak de makreel schoon. Spoel af onder de kraan en dep droog met keukenpapier. Maak kleine sneetjes in het vel. Kruid met zout en peper, wrijf in met een halve citroen en bestrijk met olie. Rooster de makreel op de barbecue of in de oven in ongeveer 12 minuten gaar.

## Groenten

Schil de pompoen en de appels, verwijder de pitten en de klokhuizen van de appels. Snijd het vruchtvlees in grove stukken. Hussel de stukken pompoen en appel door elkaar met olie, kerrie, paprikapoeder, zout en peper. Schep ze in een vuurvaste barbecue- of ovenschaal. Rooster ze op de barbecue of in de oven in ongeveer 15 minuten goudbruin en zacht.

## Dressing

Roer alle ingrediënten voor de dressing door elkaar. Breng op smaak met zout en peper.

## Serveren

Maak de makreel schoon. Verwijder vel, vet en graatjes. Gebruik de bolle kant van een lepel om het visvlees van de graat te duwen. Verdeel de geroosterde pompoen en appel over de borden. Leg de makreel erbij. Serveer met dressing.

# Carpaccio van makreel, komkommer en grapefruit

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

1 makreel  
1 grapefruit  
2 eetlepels sesamolie  
½ komkommer  
1 eetlepel sesamzaadjes  
Zout en peper

## **Makreel**

Maak de makreel schoon. Snijd de filets van de vis. Verwijder de graatjes. Snijd de vis in zo dun mogelijke plakjes. Houdt hiervoor het mes zo schuin mogelijk.

## **Komkommer**

Schil de komkommer en snijd met een dunschiller in de lengte in lange dunne plakken. Snijd de plakken in dunne repen. Meng met sesamzaadjes, zout en peper.

## **Grapefruit**

Snijd de schil van de grapefruit en het wit. Snijd het vruchtvlees weg tussen de vliesjes. Vang het sap op, en meng met sesamolie. Dit is de marinade. Snijd de grapefruitpartjes in stukjes.

## **Serveren**

Verdeel de plakjes makreel op de borden. Schep de marinade erover. Garneer met komkommer en grapefruit.

# Gerookte makreelsalade à la Ceasar

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Makreel

1 gerookte of 1 verse makreel  
1 liter water  
80 g zout

## Croutons

½ stokbrood  
1 teentje knoflook  
Ca 1 dl olijsolie

## Dressing

4 ansjovisfilets  
Sap van een ½ citroen  
1 eetlepel mosterd  
1 eidooier  
1 eetlepel water  
1 eetlepel Worcestersaus  
1 dl rode wijnazijn  
2 dl druivenpitolie

## Salade

4 eieren  
1 krop Romeinse sla  
1 rode ui, gepeld  
2 tomaten

## Makreel

Koop een kant-en-klare gerookte makreel of rook een makreel zelf op de barbecue. Maak de makreel schoon. Spoel af onder de kraan. Leg de makreel 1 uur in de pekel (water gemengd met zout). Dep de makreel droog, rijg hem aan een pen en hang de makreel op in de barbecue. Rook de makreel op ca 90 - 100 °C in ongeveer 40 minuten gaar.

## Croutons

Snijd het stokbrood in grove stukken. Verhit de olie met de hele ongeschilde knoflookteen in een koekenpan en bak hierin het brood in ongeveer 10 minuten krokant. Laten uitlekken op keukenpapier.

## Dressing

Pel het geroosterde teentje knoflook van de croutons. Pureer de knoflook met alle ingrediënten voor de dressing, behalve de olie, glad met een staafmixer. Voeg de olie in een dun straaltje toe. Trek tijdens het mengen de staafmixer in de beker af en toe omhoog, dan mengt de dressing beter. Breng op smaak met zout en peper.

## Salade

Kook de eieren zacht in ca 4 minuten. Laten schrikken en pellen. Was en droog de slabladeren goed. Snijd de rode ui in dunne ringen. Snijd de tomaten in vieren en verwijder de zaadlijsten.

## Serveren

Verdeel de slabladeren over de borden. Garneer met de rest van de ingrediënten. Serveer de dressing erbij.



# Gegrild runderribstuk met kleine uitjes

## Ingrediënten voor 4 personen

500 gr runderribstuk zonder  
bot, aan één stuk  
Zout en peper  
2 teentjes knoflook, gepeid  
2 takjes tijm  
Ca 1 dl sojaolie  
12 bosuitjes  
  
Aluminiumfolie

## Vlees

Pureer de knoflook fijn met tijm, olie, zout en peper. Wrijf het vlees in met het oliemengsel. Maak de bosuitjes schoon. Snijd de worteltjes eraf en het donkerste groene deel. Hussel de uitjes door het oliemengsel.

## *Barbecuebereiding*

Richt de barbecue in voor indirect grillen (zie gebruiksaanwijzing) en steek aan. De kolen worden in aparte bakken verhit en het te garen vlees ligt op een rooster erboven.

Grill het vlees en de uitjes in ongeveer 10 minuten gaar. Grill het vlees ongeveer 5 minuten boven de directe hitte en daarna 5 minuten boven de indirecte grill. Laat 5 minuten rusten voor snijden.

## *Ovenbereiding*

Verwarm de oven voor op 180 °C. Schroei het vlees dicht in een grillpan. Haal het vlees uit de pan en leg het 15 minuten in de oven op een rooster (boven een bakplaat). De tijdsduur is afhankelijk van de gewenste gaarheid. Laat 5 minuten rusten voor het snijden. Grill de uitjes in de grillpan in ca 5 minuten gaar.

## Serveren

Serveer het vlees met de uitjes.



# Oesters met soja-vissausdip en pittige salade

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

12 Zeeuwse oesters

## Dip

1 rode peper  
4 eetlepels rijstazijn  
4 eetlepels sojasaus  
4 eetlepels vissaus  
4 eetlepels sojaolie  
1 eetlepel verse koriander,  
fijngesneden

## Salade

1 rode ui  
100 gr waterkers  
½ komkommer  
4 eetlepels rijstazijn  
1 eetlepel zwarte  
sesamzaadjes

## Oven

Verwarm de oven voor op 220 °C en zet de grill aan op de hoogste stand.

## Barbecue

Richt de barbecue in op de hoogste temperatuur, 240 - 260 °C, met gebruik van het 50/50-systeem. Zie daarvoor de gebruiksaanwijzing.

## Oesters

Leg de oesters met de bolle kant naar beneden (anders loopt het vocht eruit). Rooster ze in 5 tot 8 minuten in de oven of op de barbecue tot de schelpen open gaan.

## Dip

Halveer het pepertje en verwijder de zaadlijsten. Snijd het pepertje fijn. Meng alle ingrediënten voor de dip door elkaar.

## Salade

Pel de rode ui en snijd in reepjes. Was de waterkers en verwijder de worteltjes. Schil de komkommer en verwijder de zaadlijst. Snijd in dunne schuine plakjes. Maak de salade aan met azijn en sesamzaadjes.

## Serveren

Maak de oesters open en serveer ze met de dip en salade.

# Zeebaars van de grill met groene asperges en couscousdressing

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Zeebaars

1 zeebaars van ca 1,5 kg  
Zout en peper  
Ca 1 dl sojaolie  
1 bol knoflook, gehalveerd  
1 takje rozemarijn  
1 takje tijm  
½ citroen, in plakjes

20 groene asperges

## Couscousdressing

100 gr couscous  
1 dl sinaasappelsap  
Sap van 2 citroenen  
1 dl olijfolie  
1 sjalotje, fijngesneden  
1 tomaat, in blokjes  
1 eetlepel mint, fijngesneden  
1 eetlepel platte peterselie,  
fijngesneden

## Oven

Verwarm de oven voor op 220 °C en zet de grill aan op de hoogste stand.

## Barbecue

Richt de barbecue in voor indirect grillen (zie gebruiksaanwijzing) en steek aan. De zeebaars ligt op een rooster boven de kolen. De kolen liggen in twee aparte bakken links en rechts van de zeebaars. Zo ontstaat er indirecte hitte.

## Zeebaars

Maak de zeebaars schoon of vraag de visboer dit te doen. Verwijder de schubben en ingewanden. Droog de vis goed aan de binnen- en buitenkant. Kruid met zout en peper, bestrijk met olie. Vul de buikholte met de knoflook, kruiden en citroen. Leg de zeebaars op een vel aluminiumfolie op de barbecue of in de oven en grill in ongeveer 20 minuten gaar.

## Asperges

Snijd de onderkant van de asperges. Hussel de asperges door de olie en kruid met zout en peper. Grill de asperges op de barbecue of in de grillpan in ongeveer 5 minuten gaar.

## Couscous

Kook de couscous volgens de gebruiksaanwijzing gaar. Roer het sinaasappelsap, het citroensap, de olijfolie, het sjalotje, de tomaat en de kruiden erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Voeg meer sinaasappelsap toe als de dressing te 'droog' is.

## Serveren

Maak de zeebaars schoon. Verwijder het vel en de graten. Gebruik de bolle kant van een lepel om het visvlees van de graat te duwen. Serveer met de asperges en schep de couscousdressing erbij.

# Salade niçoise met kropsla, zwaardvis en gegrilde aardappel

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

**Aardappels**  
2 aardappels  
Ca 1 dl (druivenpit)olie  
Ca 1 dl rode wijnazijn  
Zout en peper

**Salade**  
4 eieren  
100 gr jonge sperzieboontjes  
of haricots verts  
4 stuks Hollandse kropsla  
1 blikje ansjovisfilets, op olie  
½ rode paprika  
50 gr zwarte olijven  
2 eetlepels rode wijnazijn  
4 eetlepels olijfolie

**Zwaardvis**  
4 x 100 gr zwaardvisfilet  
Ca 1 dl druivenpitolie

**Aardappels**  
Was de aardappels goed. Kook ze in ongeveer 15 minuten beetgaar. Snijd ze in plakken. Bestrijk met olie. Verhit een grillpan en grill de aardappels aan beide kanten in een mooie ruit. Kruid met zout en peper, besprenkel met azijn en 2 eetlepels extra olie. Laat intrekken.

**Salade**  
Kook de eieren zacht in ca 4 minuten. Laten schrikken en pellen. Maak de boontjes schoon, verwijder de puntjes. Kook ze beetgaar in water met zout in ongeveer 8 minuten. Direct koud spoelen. Pluk de buitenste bladeren van de sla. Gebruik alleen de harten. Was en droog deze goed. Laat de ansjovis uitlekken. Verwijder de zaadlijst van de paprika en snijd het vruchtvlees in dunne reepjes. Roer 2 eetlepels rode wijnazijn los met 4 eetlepels olijfolie.

**Zwaardvis**  
Kruid de zwaardvis met zout en peper en bestrijk met olie. Verhit een grillpan en grill hierop de zwaardvis maximaal 2 minuten per kant in een mooie ruit.

**Serveren**  
Maak de sla aan met de dressing. Leg deze in het midden van de borden. Garneer met alle andere ingrediënten. Leg de zwaardvis op de sla.

# Gegrilde sardines met kropsla en bleekselderie

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

**Sardines**

20 sardines

Zout en peper

Ca 4 eetlepels olijfolie

**Bleekselderij**

1 Hollandse kropsla

½ bleekselderij

4 eetlepels balsamicoazijn

6 eetlepels (druivenpit)olie

2 sjalotjes, fijngesneden

**Sardines**

Maak de sardines schoon, of vraag de vishandel dit te doen. Verwijder kop, ingewanden en rugvin. Kruid met zout en peper en meng met olie.

**Bleekselderij**

Was en droog de sla goed. Schil de bleekselderij en snijd deze in dunne reepjes. Maak deze aan met de olie, balsamicoazijn en de sjalotjes. Breng op smaak met zout en peper.

**Serveren**

Verhit een grillpan op hoog vuur en grill hierin de sardines in ongeveer 4 minuten gaar. Verdeel de slabladeren met de bleekselderijreepjes op één groot bord. Schep de sardines erop.



# Geroosterde ribeye met gebakken kropsla

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Ribeye

4 x 175 gr kalfsribeye  
1 takje rozemarijn  
1 takje tijm  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
4 eetlepels olijfolie  
Sap van ½ citroen  
Zout en peper

## Sla

2 plakken brood  
Ca 2 dl olijfolie  
4 stuks Hollandse kropsla  
2 teentjes knoflook, gepeld  
1 laurierblaadje  
1 takje tijm  
4 eetlepels rode wijnazijn  
1 stukje pecorinokaas

## Ribeye

Rits de blaadjes van de kruiden. Voeg ze toe aan de olie met de knoflook en citroen. Smeer het vlees in met de olie en laat minimaal 15 minuten marineren.

## Sla

Snijd het brood in kleine blokjes (croutons). Verhit een koekenpan met een scheut olijfolie en bak hierin de blokjes goudbruin en krokant. Haal de pan van het vuur en knijp verse knoflook erboven uit. Laat de croutons uitlekken op keukenpapier. Verwijder de buitenste bladen van de sla en gebruik alleen de harten. Verhit een koekenpan met een flinke scheut olie, fruit hierin de knoflook, laurier en tijm. Voeg de slaharten toe en roerbak deze op hoog vuur zacht. Breng op smaak met zout en peper. Haal de pan van het vuur, voeg de azijn toe aan de sla.

## Serveren

Haal het vlees uit de marinade. Kruid met zout en peper. Verhit een grillpan en grill hierin de ribeye à la minute in ongeveer 5 minuten gaar. Serveer met de gebakken sla. Strooi de croutons en geschaafde pecorino erover.



# Gefrituurde tonggoujons met huzarensalade en knoflooksaus

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Huzarensalade

400 gr aardappelen  
1 wortel  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
1 ui, fijngesneden  
4 eetlepels (druivenpit)olie  
1 augurk, in blokjes gesneden  
½ appel, in blokjes gesneden  
1 eetlepel peterselie,  
fijngesneden  
2 eetlepels witte wijnazijn  
1 theelepel mosterd  
2 eetlepels mayonaise  
Zout en peper

## Knoflooksaus

1 teentje knoflook  
2 eetlepels mayonaise  
(bijvoorbeeld Hellmans)  
1 eetlepel crème fraîche  
1 eetlepel peterselie,  
fijngesneden

## Tong

4 tongfilets  
100 gr bloem  
2 eieren, losgeklopt  
100 gr Japanse paneermeel  
(panco, eventueel te  
vervangen door grof  
paneermeel)

## Huzarensalade

Schil de aardappels en kook ze in ongeveer 20 minuten gaar in water met zout. Giet de aardappels af, laat ze droog stomen en afkoelen. Snijd ze in blokjes. Schil de wortel en snijd deze in blokjes. Verhit de olie en stoof hierin de ui, knoflook en wortel gaar. Schep in een kom en voeg de aardappelblokjes, augurk, appel en peterselie toe. Spatel azijn, mosterd en mayonaise erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Maak deze salade liefst één dag van tevoren, zodat alle smaken goed intrekken.

## Knoflooksaus

Pureer de knoflook. Roer deze door de mayonaise met de crème fraîche en peterselie. Breng op smaak met zout en peper.

## Vis

Verhit de frituur voor op 180 °C. Snijd de tong in reepjes. Kruid ze met zout en peper. Rol de reepjes vis eerst door de bloem, dan door het ei en als laatste door het paneermeel. Frituur de vis in ongeveer 3 minuten goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

## Serveren

Serveer de tongreepjes met de huzarensalade en knoflooksaus.

# Tong à la meunière

## Ingrediënten voor 4 personen

4 stuks zeetong van ca 400 gr  
Zout en peper  
100 gr bloem  
200 gr roomboter  
1 dl sojaolie  
Sap van 2 citroenen  
2 eetlepels verse peterselie,  
fijngesneden

## Tong

Maak de tong schoon of laat de vishandel dit doen. Verwijder vel en kop en knip de vinnen bij. Maak droog met keukenpapier. Kruid met zout en peper en haal door de bloem. Verdeel de boter over 2 koekenpannen, laat het wit wegtrekken en voeg een scheutje olie toe. Bak hierin de tongen per kant ongeveer 4 minuten. Blus met citroensap en bestrooi met gehakte peterselie.

## Serveren

Server de tong op warme borden.

# Geroosterde tongfilets met gebakken paddenstoelen

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Saus

2 gele paprika's  
Scheutje Noilly Prat  
(verkrijgbaar bij de slijter)  
½ theelepel piment  
d'Espelette (eventueel te  
vervangen door zwarte  
peper)

## Garnituur

100 gr roomboter  
1 teentje knoflook,  
fijngesneden  
250 g mergelchampignons  
(eventueel te vervangen door  
witte champignons)  
200 gr cantharellen  
100 gr oesterzwammen  
2 eetlepels peterselie,  
fijngesneden  
125 ml crème fraîche  
Zout en peper  
Versgeraspte nootmuskaat

## Tong

4 tongfilets  
50 gr geschaafde amandelen  
(Druivenpit)olie

## Saus

Verhit de grill voor op 200 °C. Snijd de paprika in stukken en rooster de stukken onder de grill in ongeveer 10 minuten zwart. Laat ze afkoelen in een kom afgedekt met plastic folie. Verwijder het vel en de zaadlijsten. Pureer het vruchtvlees glad met de Noilly Prat. Breng op smaak met piment d'Espelette, zout en peper.

## Garnituur

Maak de paddenstoelen schoon. Smelt de boter en fruit hierin de knoflook. Voeg de paddenstoelen toe. Bak de paddenstoelen in ongeveer 5 minuten op hoog vuur gaar. Roer de peterselie en crème fraîche erdoor. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

## Tong

Rooster de amandelen in een droge pan goudbruin. Laten afkoelen. Maak de tongfilets schoon. Dep ze goed droog. Bestrijk met olie en kruid met zout en peper. Verhit een grillpan en grill hierin de tong aan beide kanten in ongeveer 3 minuten gaar.

## Serveren

Schep het paddenstoelmengsel op (warme) borden. Leg de tong erbij en garneer met de saus. Bestrooi met amandelen.

# Op karkas geroosterde eend met auberginekaviaar, cherrytomaat en linzen

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Auberginekaviaar

1 aubergine  
1 bol knoflook  
300 gr cherrytomaatjes  
4 eetlepels olijfolie  
Zout en peper

## Eend

2 wilde eenden of  
4 eendenborsten  
(verkrijgbaar bij de poelier)  
50 gr eendenvet  
2 sjalotjes, fijngesneden  
1 takje tijm  
1 takje rozemarijn  
1 dl rode wijn  
1 dl rode port  
1 dl kippenbouillon

## Linzen

200 gr linzen  
1 liter kippenbouillon  
1 wortel  
200 gr knoelselderij  
1 ui, fijngesneden  
1 teentje knoflook  
100 gr boter  
1 eetlepel tomatenketchup  
  
25 gr koude boter

## Auberginekaviaar

Verwarm de oven voor op 200 °C. Prik een paar gaatjes in de aubergine en pak in met aluminiumfolie. Snijd de top van de knoflook en pak ook in met folie. Leg de aubergine en de knoflook in de oven en bak ze ca 40 minuten tot ze zacht zijn. Leg de tomaatjes op een bakplaat, besprenkel ze met olijfolie en kruid ze met zout en peper. Rooster de tomaatjes 15 minuten mee in de oven. Haal de groenten uit de oven en uit het folie en schep de auberginepuree uit de schil. Druk de knoflookpuree uit de vliesjes bij de auberginepuree. Pureer glad met een staafmixer. Breng op smaak met zout en peper.

## Eend

### Hele eend

Bestel de eend op tijd bij de poelier. Maak schoon, of vraag de poelier dit te doen. Snijd het vet uit de achterzijde en snijd de poten van het karkas. Knip het karkas open, zodat de eend op het karkas kan rusten zonder om te vallen. Kruis het vel licht in. Kruid de eend van binnen met zout en peper. Gebruik de poten voor een andere keer, bijvoorbeeld voor het volgende recept 'Pannenkoek met gekonfijte eendenbout'.

Verwarm de oven voor op 150 °C. Verhit in een braadslee het vet en bak hierin de eend op de borst krokant, voeg de sjalotjes en kruiden toe. Schenk wijn, port en bouillon rondom. Schuif in de oven en rooster de eend in ongeveer 20 minuten gaar. Haal de eend uit de oven, laat 10 minuten rusten onder aluminiumfolie en snijd dan de borsten van het karkas.

### Eendenborst

Kerf het vet in. Kruid de borst met zout en peper. Bak de borst 7 minuten op de vetkant in de pan. Bak daarna de andere kant 3 minuten. Uit de pan





halen en inwikkelen met aluminiumfolie, 5 minuten laten rusten.

#### **Linzen**

Kook de linzen in ongeveer 20 minuten gaar in de kippenbouillon. Afgieten. Schil de wortel en knolselderij en snijd in blokjes. Smelt de boter en stoof hierin ui, knoflook, wortel en knolselderij ongeveer 5 minuten tot ze zacht zijn. Voeg de linzen toe. Warm die nog 5 minuten mee. Breng op smaak met zout, peper en tomatenketchup.

#### **Saus**

##### *Van de eend*

Schenk het bakvocht van de eend door een zeef. Breng aan de kook en klop er 25 gram ijskoude boter door. Breng op smaak met zout en peper. Houd de eendenborst warm in de saus.

##### *Van de eendenborst*

Bak de sjalotjes en kruiden in een koekenpan. Voeg de wijn, port en bouillon toe. Kook de saus in tot de helft. Klop er 25 gram ijskoude boter door.

#### **Serveren**

Serveer de eend met de auberginekaviaar en gestoofde linzen.



# Krokant gebakken eendenborst met aardappelmousseline

**Ingrediënten**  
voor 4 personen

## Eend

2 eendenborsten  
50 gr bruine basterdsuiker  
2 eetlepels grof zeezout  
1 theelepel korianderkorrels,  
gekneusd  
3 eetlepels balsamicoazijn  
Rasp van de schil van 1  
sinaasappel  
2 eetlepels honing  
50 gr roomboter

## Mousseline

400 gr kruimige aardappels  
1 sjalotje  
1 teentje knoflook  
½ theelepel gemalen komijn  
250 ml slagroom  
2 eetlepels peterselie,  
fijngesneden

## Eend

Maak de eendenborsten schoon. Snijd de dikke (witte) pees uit het vlees. Verwijder eventuele veertjes en snijd het vet kruislings in. Meng alle ingrediënten, behalve de boter, en verdeel dit over de eend. Laat dit minimaal 2 uur marineren, maar bij voorkeur één nacht.

Haal de eend uit de marinade en dep goed droog. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag en bak hierin de eendenborsten op de velkant ongeveer 7 minuten op niet te hoog vuur. Bak vervolgens nog 3 minuten op de andere kant. Uit de pan halen en inpakken in aluminiumfolie. Laat de eend 5 minuten rusten voor het aansnijden. Voeg 50 gram boter toe aan het bakvocht en kook even in.

## Mousseline

Schil de aardappels en halveer ze. Maak het sjalotje en de knoflook schoon. Doe alles in een pan met de komijn en de slagroom. Voeg zoveel water toe tot de aardappels net onderstaan. Breng aan de kook. Kook in ongeveer 20 minuten gaar. Afgieten en het vocht opvangen. Droog stomen en pureren met een beetje van het opgevangen vocht. Roer de peterselie erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

## Serveren

Snijd de eendenborst in zo dun mogelijke plakjes en serveer met de mousseline en de braadjus.