

### EETBARE BLOEMEN

Hartige koekjes zijn naast brood heerlijk om de maaltijd mee te starten. Druk op elk koekje een eetbare bloem. Door het deeg kneden kan ook. Mooi en lekker!



## HARTIGE BLOEMENKOEKJES met Provençaalse kruiden

### VOOR 30 STUKS

1 ei  
100 gram ongezoeten  
roomboter, op kamer-  
temperatuur  
50 gram geraspte  
Parmezaanse kaas  
1 theelepel gedroogde  
Provençaalse kruiden  
150 gram bloem  
1-2 eetlepels melk  
30 eetbare bloemen  
- keukenmachine of mixer  
met deeghaken, vershoud-  
folie, bakplaat met bakpa-  
pier, evt. koekuitsteker van  
5 cm doorsnede

**SPLITS** het ei. Klop in de keukenmachine of met de mixer de boter met de eidooier en ½ theelepel zout glad.

**VOEG** de kaas, de kruiden en de bloem toe en kneed goed door. Voeg als het deeg te droog is wat melk toe. Vorm een bal van het deeg en laat verpakt in vershoudfolie 30 minuten rusten in de koelkast.

**VERWARM** de oven voor tot 180 °C. Rol het deeg uit tot een dikte van 4 mm. Steek of snijd ongeveer 30 koekjes van circa 5 cm doorsnede uit het deeg. Leg ze op de bakplaat en bestrijk ze dun met losgeklopt eiwit. Druk op elk koekje een bloem.

**BAK** de koekjes in de oven in ongeveer 10 minuten gaar. Laat de koekjes op een rooster afkoelen en knapperig worden.

bereiden: 20 minuten

wachten: 30 minuten

oven: 10 minuten + afkoelen



# KLASSIEKE VINAIGRETTE

Vinaigrette kloppen is meer dan wat ingrediënten mengen. De naam komt van *vinaigre*, azijn in het Frans. Voor een gladde vinaigrette klop je eerst de mosterd met de azijn glad. Voeg daarna pas je favoriete olijfolie toe, druppelsgewijs. Zo wordt de vinaigrette mooi lobbig. Tot slot voeg je nog zout en peper toe, en eventuele smaakmakers als sjalot, kappertjes, kruiden en honing. Ook heel lekker: vervang de laatste eetlepel olijfolie door een notenolie of geroosterde sesamolie.



## KLASSIEKE VINAIGRETTE

- 1 theelepel gladde mosterd
- 2 theelepels wittewijnazijn
- 3 eetlepels olijfolie extra vierge

Klop met een garde de mosterd glad met de wijnazijn. Klop er druppelsgewijs de olijfolie door tot een gebonden vinaigrette ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

bereiden: 5 minuten



**COEUR DE BOEUF**

met gemberdressing en basilicumolie



**MINI-AUBERGINE**

met buffelricotta en waterkerssalsa



# MILD, VOL EN ROMIG

Ricotta is een verse kaas uit de Italiaanse keuken en betekent opnieuw gekookt. De wei die overblijft bij het maken van kaas wordt nogmaals gekookt, waarbij de overgebleven eiwitten samenklonteren en er een nieuwe kaas met een milde smaak en een zachte structuur ontstaat. Ricotta is vaak gemaakt van koemelk. De Italianen gebruiken ook graag de wat frisser smakende variant van schapenmelk. Mijn favoriet is ricotta van de wei van buffelmelk. Die is zó vol en romig van smaak!



## GEMBER

Verse gember is de wortel van de gemberplant. Rauw is gember pittig en fris van smaak. Het aroma wordt milder en minder intens bij verwarmen. Gember is lekker in hartige en zoete gerechten. Krokant gebakken vormen dunne plakjes een heerlijke topping. Naast verse gember gebruik ik graag gembersiroop. Verwarm voor gembersiroop 200 ml water met 200 gram suiker, tot de suiker is opgelost. Voeg 75 gram gemberwortel in plakjes toe en laat de siroop ongeveer 30 minuten op laag vuur trekken. Hoe langer, hoe intenser de smaak. Zeef de gembersiroop, laat afkoelen en bewaar in een schone fles op kamertemperatuur.



## COEUR DE BOEUF

Coeur de boeuf betekent letterlijk ossenhart en verwijst naar de karakteristieke vorm van deze grote vleestomaat. Ook de structuur en smaak zijn bijzonder. De haast hartvormige, geribbelde tomaat heeft een vlezige structuur en bevat weinig sappen. Het aroma is fris en vol. Ook heel bijzonder: een coeur de boeuf rijpt van binnen naar buiten, in tegenstelling tot gewone tomaten die van buiten naar binnen rijpen. Mooi, maar vooral heel lekker!



## CRESSON

Cresson of waterkers is een groene waterplant met een pittig karakter. Tijdens de groei van de bladgroente stroomt het water zachtjes langs de worteltjes van de plant. Waterkers is zowel fijn- als grofbladig verkrijgbaar. De subtiele fijne blaadjes lenen zich rauw voor elegante gerechten. Grove waterkers is perfect voor een saus of om te smoren.



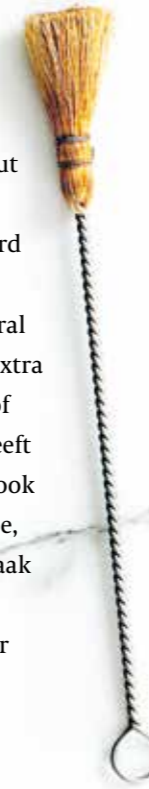
# DRUPPEL GOUD

Als vrucht van een van de oudste fruitbomen gaat de oorsprong van de vijg maar liefst zo'n 2000 jaar terug naar Klein-Azië, het schiereiland in het westen van Azië. Er bestaan inmiddels honderden soorten vijgen met prachtige namen als Goutte d'Or, druppel goud. De vijg is eigenlijk een schijnvrucht: de pitjes zitten namelijk ingesloten in de bloembodem van de vijg. De bijzondere structuur van de vijg kan het best vergeleken worden met een omgekeerde gesloten bloem.



## MARINADE

Marinade komt van het Franse woord mariner, dat inleggen in zout betekent. Oorspronkelijk werden vlees en vis in zout of zuren bewaard om de houdbaarheid te verlengen. Vandaag de dag marinieren we vooral om de structuur te verbeteren en extra smaak te geven. Azijn, citroensap of een ander zuur in een marinade geeft frisheid, maar maakt een product ook vaak mals. Olie voegt romigheid toe, terwijl knoflook en kruiden de smaak verrijken. Sojasaus en mosterd verdiepen de smaak en zorgen voor een umamiboost.



## PICKLED CHILI

Schaaf 1 rode peper op de mandoline of snijd hem in dunne ringetjes. Verwarm 50 ml witte-wijnazijn met 2 eetlepels suiker, tot de suiker is opgelost. Leg de peperringetjes in een schaaltje, schenk er de marinade over en laat afkoelen.



## MINIBASILICUM

Als echt zomerkruid houdt basilicum van zon en warmte. Basilicum komt van basileus, dat in het Grieks koning betekent. Basilicum wordt ook wel koningskruid genoemd. Als basilicum koning is, dan is basilicum minette voor mij de keizer. Deze minibasilicum heeft een onovertroffen basilicumaroma en prachtige elegante blaadjes.



## CHORIZOVET EN KAANTJES

Bij het uitbakken van chorizo komt chorizovet vrij. Boordevol smaak en vaak wat pit is het vet ideaal als basis voor een vinaigrette. Maak er ook eens mayonaise mee, of bak aardappeltjes krokant in het roestbruine vet. Chorizokaantjes zijn de krokante stukjes gebakken chorizo die na het bakken overblijven. Perfect als topping.



**POLENTACANAPÉ**  
met 'nduja en venkelsalade



**MINI-ÉCLAIR SALÉ**  
met boerenpaté en portvinaigrette



# MINI-ÉCLAIRS OM TE VULLEN

Éclairs komen uit de Franse patisseriekeuken. De naam betekent bliksem in het Frans, en verwijst naar de glanzende glazuurlaag op de klassieke versie. Het gebakje van soezendeeg is meestal zoet gevuld met vanille-, chocolade- of botercrème. Omdat het soezendeeg een neutraal deeg is dat geen suiker bevat, zijn mini-éclairs ook bijzonder elegant met een hartige vulling.



## **SOEZENDEEG**

Het deeg voor soezen en éclairs wordt eerst gekookt voordat het in de oven wordt gebakken, daarom wordt het ook wel kookdeeg genoemd. In het Frans heet het deeg pâte à choux. De soesjes doen denken aan kleine kooltjes (choux). De verhouding van 2:1:1:2 is de basis voor soezendeeg. Dit betekent 2 delen water of melk, 1 deel roomboter, 1 deel bloem en 2 delen ei. Wie deze verhouding kent, kan eenvoudig en spontaan soezen en éclairs bakken.

## **MET VISMOUSSE**

Pureer 100 gram gerookte zalm- of forelfilet met 1 eetlepel crème fraîche en ¼ sjalot. Breng de vismousse op smaak met citroensap, fijngehakte dille en peper.

## **MET GEKLOPTE KAZEN**

Geklopte kazen (zie pag. 68) zijn perfect als vulling voor hartige éclairs. Bestrijk de éclair met licht verwarmde honing en bestrooi met fijngehakte geroosterde noten.

## **MET GEGRILDE GROENTEN**

Hak gegrilde groenten als rode ui, paprika en aubergine fijn en meng met crème fraîche, een beetje geraspte knoflook en verse tijmblaadjes. Vul de mini-éclairs met de gegrilde groentevulling.

## **MET KRUIDENKAZEN**

Een fijne salade van groene kruiden, sjalot en een vinaigrette doet het altijd goed als éclairvulling. Bestrooi met geraspte oude kaas.

## **MET CAMEMBERT EN CHUTNEY**

Vul de mini-éclairs met camembert en een lepeltje chutney. Leg de mini-éclairs ongeveer 4 minuten in een oven van 180 °C, zodat de kaas smelt. Serveer de mini-éclairs meteen uit de oven.



**DASLOOKRISOTTO**

met parmezaanschuim en olijvenkrokant



**GEROOSTERDE BLOEMKOOL**

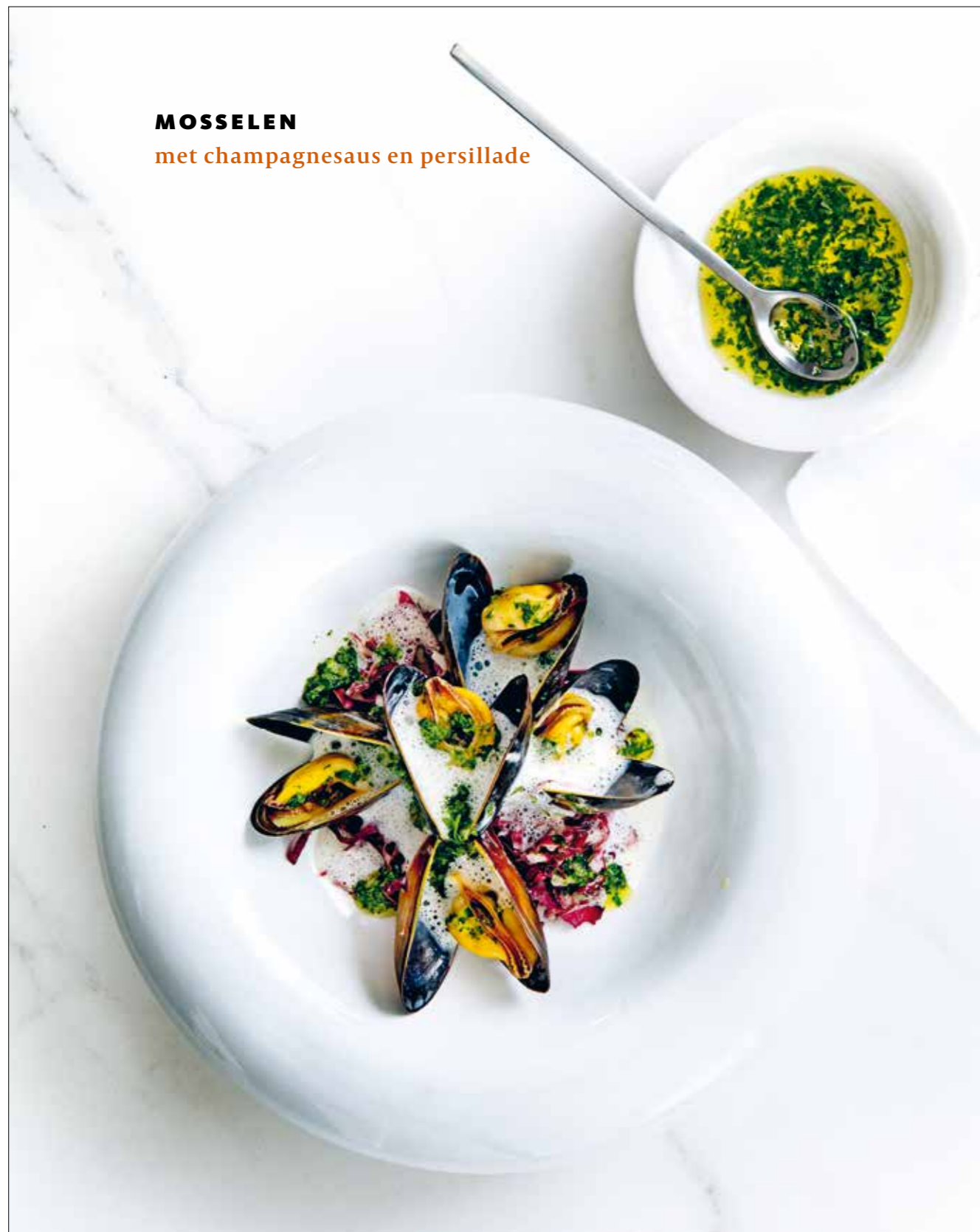
met spinazie en vadouvansaus





**MOSSELEN**

met champagnesaus en persillade



**GARNALEN**

met antiboise en saffraanschuim



**MELANGE**

Neem een melange van paddenstoelen voor een gratin met verschillende smaken en een veelzijdige beet.

**PADDENSTOELENGRATIN**

met salie en brie

**VOOR 4 PERSONEN**

250 gram paddenstoelen  
1 teen knoflook  
3 blaadjes salie  
50 gram brie  
2 eetlepels olijfolie  
2 eetlepels droge vermout  
2 eetlepels crème fraîche  
- 4 ovenvaste kommetjes van elk 100 ml

**VERWARM** de oven voor tot 200 °C. Veeg de paddenstoelen schoon en snijd ze in stukjes. Hak de knoflook en de salieblaadjes fijn. Snijd de brie in blokjes.

**VERHIT** in een koekenpan de olijfolie. Fruit de knoflook met de salie 1 minuut. Voeg de paddenstoelen toe en bak 3 minuten. Voeg de vermout toe en verwarm nog 1 minuut.

**NEEM** de pan van het vuur. Schep er de crème fraîche door en breng op smaak met zout en peper. Schep de romige paddenstoelen in de kommetjes. Verdeel er de brie over.

**SCHUIF** de kommetjes op een bakplaat in de oven en bak tot de brie na 12 tot 15 minuten goudbruin en gesmolten is.

bereiden: 20 minuten

oven: 12-15 minuten

