



RESTAURANT DE MOOS AT HOME

MEER DAN 100 VEGETARISCHE RECEPTEN VOOR DE THUISKOK

INHOUD

Voorwoord, De tuin als keuken	8
Koken met de tuin als kompas	42
Groente als leidraad, samenwerking als fundament	82
Wijn met wortels in de tuin	94
Tuineren met aandacht	186
Register	222



LENTE

12



ZOMER

60



HERFST

140



WINTER

172







DE TUIN ALS KEUKEN

Van stadskas tot
groenterestaurant

Op een koude januaridag in 2001 openden in het Amsterdamse Park Frankendael de deuren van een bijzonder restaurant. Geen klassieke bistro of hippe hotspot, maar een voormalige stadskas, waar groenten van eigen bodem de hoofdrol spelen. Nu, 25 jaar later, is De Kas uitgegroeid tot een icoon van duurzaamheid, seizoensdenken en smaak – een jubileum dat wordt gevierd met dit boek.

Vanaf het begin was het uitgangspunt simpel maar radicaal: koken met wat er lokaal, biologisch en vers beschikbaar is – liefst uit eigen tuin. 's Ochtends oogsten en 's middags koken. Geen tussenhandel, geen koelcel, maar een directe verbinding tussen tuin en tafel, land en bord. Dat proef je niet alleen in de gerechten, maar ervaar je in de hele beleving van het restaurant.

DE TOEKOMST VAN ETEN LIGT IN DE TUIN

Door de jaren heen ontwikkelde De Kas een doordachte blauwdruk voor zaaien en oogsten, afgestemd op de behoeften van de keukens. Elk jaar wordt dit plan opnieuw bekeken: wat werkte goed, wat kan beter? Zo blijft het menu zich steeds aanpassen aan de seizoenen en de natuur.

Inmiddels staan Jos Timmer en Wim de Beer al bijna tien jaar aan het roer als eigenaren. Met dezelfde passie en overtuiging zetten zij de filosofie van De Kas voort. De tuin is daarbij onmisbaar: er wordt gewerkt met respect voor bodem, plant en seizoen. Het resultaat is een keuken die dicht bij de oorsprong blijft en waarin drie perfecte ingrediënten het altijd winnen van tien middelmatige.

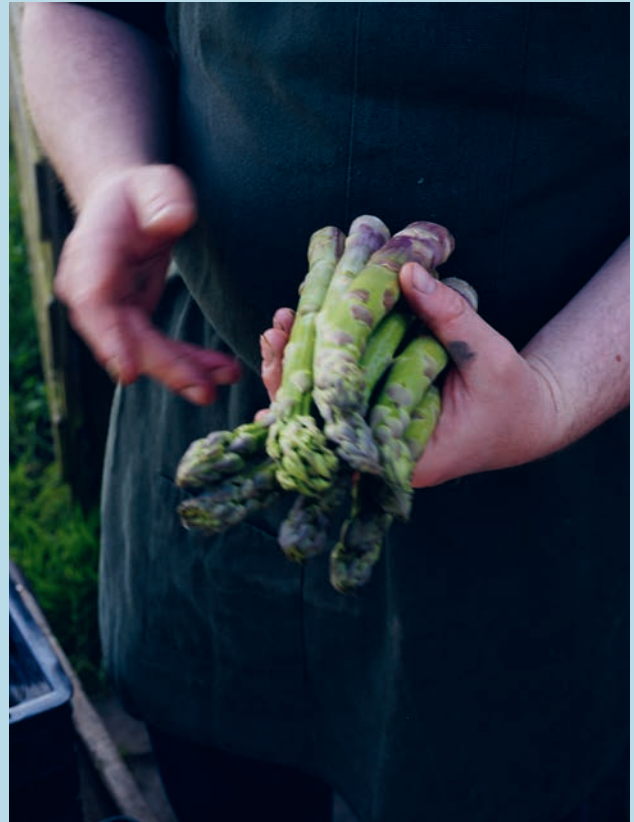
Vanuit diezelfde filosofie is ook dit boek gemaakt. Ter ere van het 25-jarig bestaan is te zien hoe je thuis aan de slag kunt gaan met de werkwijze van De Kas. Zodat iedereen – samen met vrienden en familie – kan koken met het seizoen, proeven van echte smaken en de rijkdom van de tuin kan ervaren.

De Kas laat zien dat de toekomst van eten niet in laboratoria of apps ligt, maar in de tuin. Wie ziet hoe voedsel groeit, ontdekt vanzelf een ander ritme, een nieuwe waardering en – misschien wel het belangrijkste – een rijkere smaak.





LENTE



De zoete geur van knoflook in je neus als je aan het wandelen bent, maakt dat je meteen ermee wilt gaan koken. Een tip van mij: pluk ergens waar geen honden worden uitgelaten. Combineer de daslook in een pasta, maak er een pittige pesto van of roer het op het laatst fijngesneden door een warme aardappelsalade. Heerlijk. Of maak wat sjeiks met een toastje met morille, de lekkerste voorjaarspaddenstoel en favoriet bij velen. Je kunt ze in Nederland veel vinden in de duinen, in de Flevopolder en langs de rivieren. Of, als je geen zin hebt om te zoeken, op de betere boerenmarkten. Mocht je geen morille kunnen vinden, dan is een andere paddenstoel ook lekker, bijvoorbeeld bundelzwam of desnoods kastanjechampignons. Of gebruik de gedroogde variant; deze wel eerst even weken en de hoeveelheid aanpassen.

HALLOUMI VAN DE BBQ MET SPERZIEBOON, LIMABOON EN OREGANO

Ik ben zelf gek op halloumi. Die rubberachtige textuur vind ik verslavend lekker. Eet de halloumi zo snel mogelijk nadat hij van de BBQ komt, dan is hij op z'n lekkerst. Mocht je geen zin hebben in een BBQ, dan is een grillpan natuurlijk ook prima. Dit receptje draait vooral om de dressing. Als je de citroen donker karamelliseert op de BBQ wordt het sap veel zoeter en milder van smaak. Neem er de tijd voor op een niet te hete BBQ, zodat de citroen ook een beetje gaart door de hitte en de rook. En net als bij de halloumi: ook in een grillpan kan het prima. Dit is een lekkere lunch of heerlijk bijgerechtje met wat geroosterd brood. ■

1. Stamp voor de dressing de oreganoblaadjes in een vijzel fijn tot een pasta. Verwarm de knoflook en de oregano lichtjes in de olijfolie tot circa 60 °C. Laat afkoelen, voeg het citroensap toe en breng op smaak met zout en peper.

2. Gril de halloumi en sperziebonen op de BBQ tot ze mooie grillstrepen hebben.

3. Meng met de bieslook of bosui en de limabonen en besprenkel rijkelijk met de dressing.



INGREDIËNTEN

225 g halloumi
200 g sperziebonen
1 bos bieslook of bosui
1 blik (400 g) limabonen,
afgespoeld

DRESSING

1 bos oregano, blaadjes van
de steel gerist
½ teen knoflook, geraspt
6 el olijfolie
sap van 1 gekaramelliseerde
citroen (zie intro)

*Een lekkere lunch of een
heerlijk bijgerechtje met
wat geroosterd brood.
Meteen eten als de
halloumi van de BBQ komt!*





TOAST MET GESMOLTEN BRIE, KERSEN & GRIEKS BASILICUM

INGREDIËNTEN

4 sneetjes brood
 200 g brie, in plakken
 150 g verse kersen,
 ontpit en gehalveerd
 2 el honing (optioneel)
 een handje Grieks basilicum
 (of gewoon basilicum),
 in fijne reepjes gescheurd
 paar takjes dille
 1 el olijfolie

1. Rooster de sneetjes brood in een broodrooster of in een grillpan tot ze goudbruin en krokant zijn.

2. Leg de plakken brie op de toast en zet de toast kort onder de grill (of in de oven of de BBQ) op een hoge temperatuur, tot de brie begint te smelten en zacht wordt, circa 2-3 minuten.

3. Leg de gehalveerde kersen bovenop de gesmolten brie. Besprenkel met een beetje honing voor extra zoetheid als je dat lekker vindt. Strooi het Grieks basilicum en de dille erover, breng op smaak met een beetje zout en versgemalen zwarte peper en besprenkel met de olijfolie.







Duur eten is niet altijd goed eten. Echte kwaliteit proef je in een vers geplukt blaadje basilicum, een kropje sla dat nog fris van de tuin is, een tomaat nog warm van de plant, een zoete aardbei die net rijp is, of een paar knapperige tuinboontjes die je zo kunt oogsten.

REGISTER

A

Aardbei, framboos, tuinboon, zuring
en pittige burrata crème 48
Aardbeien, croissant, crème pâtissière
met steranijs 127
Aardpeer 204
Aji amarillo 99, 148
Ajo blanco, snijboon & frambozen 24
Amandelen 24, 208
Andijvie 50, 204
Andijvie, witte aalbessen en
verveinedressing 50
Appel 38, 160, 166, 171, 185
Appelcompote, crème pâtissière met
kaneel & koekkrumels 171
Asperges 16, 18
Aubergineschnitzel met harissa,
tomaat & parmezaan 106
Aubergineschnitzel, groene boontjes
& tahindressing 104
Avocado 30

B

Bieten 54, 81, 102, 123, 192
Bietjes met radicchio en zwartepeper-
vanilleboter 192
Bietjes, aardbei, snijbiet en geiten-
kaas 102
Bleekselderij 151, 177
Bloedsinaasappel 18, 154, 221
Boerenkool 123, 196, 198
Boerenkoolsoep met venkelzaad,
aardappel & ei 196
Boterbonen 62
Boters 219
Bramen 123, 131, 134
Bramen met yoghurt, kokoscrumble
en citroengrasschuim 131
Brie 47, 90
Burger met bloemkool, kimchi, cheddar
& ijsbergsla 165
Burrata 48, 54, 211

C

Canelés, crème suisse, roze peper
en bramen 134
Cantharellen 146
Cavolo nero 211
Cèpesboter met peterselie 219

Cheddar 40, 165, 198
Chilipepers 72, 221
Chipotle 148, 219
Chipotle-lavasboter 219
Chocolade 56
Cime di rapa 47, 123, 203
Clafoutis met blauwe bessen en
basilicum 128
Creamy polenta met parmezaan,
chili en krokante maïs 176

D

Daslook 14, 16, 26
Doperwtten 14, 30, 34, 47, 81, 111
Doperwtjes van de bbq met mieriks-
wortel, zure room, spitskool en
dille 34
Dressing & basisrecepten 218
Druiven van de bbq met brioche,
geitenkaas & lavendelroom 114

E

Eekhoortjesbrood 145

F

Feta 102, 148
Flatbread, paprika, peterselie,
pijnboompit en za'atar 66
Flower sprouts 178, 200
Flower sprouts met kikkererwtensoepp,
crème fraîche en butter chicken
spices 200
Frambozen 24, 48, 56, 117
Fusilli met gehakte tomatensalade
& pistacheboter 112

G

Gebakken aardappeltjes met jalapeño,
blauwe kaas, basilicum en bieslook
79
Gebakken eekhoortjesbrood,
parmezaan, knoflookboter & polenta
145
Gebakken gnocchi met salie, togarashi
& pompoen 152
Gebakken knolselderij met sesam
en lavas 191
Gefrituurde courgettebloemen gevuld
met mozzarella en aji amarillo 99

Geitenkaas 93, 102, 114, 123
Gekonfijte-knoflookboter 219
Gepofte prei met hazelnootjes, crème
fraîche en waterkers 158
Gepofte snijbiet met tomaatjes en
kruidenboter 84
Geroosterde spruitjes, koriander,
appel & vadouvan 185
Gorgonzola 39, 79, 154
Groene gazpacho met basilicum,
doperwtjes & crème fraîche 30

H

Halloumi van de bbq met sperzieboon,
limaboon en oregano 32
Haricots verts 104
Hartige taart met zoete aardappel,
prei & taleggio 23

Herfst

Appelcompote, crème pâtissière met
kaneel & koekkrumels 171
Burger met bloemkool, kimchi,
cheddar & ijsbergsla 165
Gebakken eekhoortjesbrood,
parmezaan, knoflookboter &
polenta 145
Gebakken gnocchi met salie,
togarashi & pompoen 152
Gepofte prei met hazelnootjes,
crème fraîche en waterkers 158
Koffie-ijs, crumble, macadamia
& gezouten karamel met rozemarijn
168
Maccheroni met blauwe kaas,
hazelnoot, radicchio en
bloedsinaasappel 154
Maïsribs met cantharellen, salie
en chiliboter 146
Maitake van de bbq met tijm,
truffelmayo, rozemarijnlak,
appelrelish & hazelnoot 160
Mini-beignets, crème pâtissière
met kaneel & appel 166
Orzo met pompoen, miso en
gochugaru 151
Twee soorten taco's 148
Honing 56, 72, 90, 219
Hummus met kikkererwten van de bbq
& paprikapoeder 111

Hüttenkase 86

I

Ingelegde aardbeitjes met vlierbloesem & chili 220

J

Jalapeño 39, 54, 109, 178, 198, 220

K

Kikkererwten 111, 200

Koffie-ijs, crumble, macadamia & gezouten karamel met rozemarijn 168

Kosho met bloedsinaasappel 221

Kropsla, dille, blauwekaas dressing, croutons & groene appel 38

Kruidenboter met dragon & peterselie 219

Kruisbessen 72

L

Lente

Aardbei, framboos, tuinboon, zuring en pittige burrata crème 48

Ajo blanco, snijboon & frambozen 24

Andijvie, witte aalbessen en verveinedressing 50

Doperwtjes van de bbq met mierikswortel, zure room, spitskool en dille 34

Groene gazpacho met basilicum, doperwtjes & crème fraîche 30

Halloumi van de bbq met sperzieboon, limaboon en oregano 32

Hartige taart met zoete aardappel, prei & taleggio 23

Kropsla, dille, blauwekaas dressing, croutons & groene appel 38

Rabarber-frangipanetaart 58

Rigatoni, cime di rapa, doperwtjes, citroen en Vacherin Mont d'Or 47

Salade van gepofte bietjes, rode ui, burrata en aardbei 54

Spaghetti, morilles, doperwtjes, peterselie, daslook, parmezaan & citroen 14

Spruitjestaart met kaas en

rotispecerijen 40

Toast met morille, daslook en hazelnoten 26

Venkel, groene asperges, bloed-sinaasappel, munt & kosho 18

Vlierbloesem-panna cotta, frambozen & haverkoek 56

Witte en groene asperges, soja-eitjes, daslook, parmezaan en ranchdressing 16

M

Mac & cheese, boerenkool, jalapeño & cheddar 198

Macadamianoten 168

Maccheroni met blauwe kaas, hazelnoot, radicchio en bloed-sinaasappel 154

Mais 146, 176, 178

Maïsribs met cantharellen, salie en chiliboter 146

Maitake van de bbq met tijm, truffel-mayo, rozemarijnlak, appelrelish & hazelnoot 160

Mierikswortel 34, 48

Mini-beignets, crème pâtissière met kaneel & appel 166

Miso 151, 203, 213, 219

Morilles 14, 26

Mozzarella 81, 99, 102, 106, 123-124, 198

O

Oesterzwammen 123-124

Orecchiette met spruitjes, chili, knoflook & citroen 203

Orzo met pompoen, miso en gochugaru 151

P

Paprika 30, 66

Parmezaan 14, 16, 26, 99, 106, 109, 112, 123-124, 145, 148, 152, 176, 203, 211

Pecorino 86, 123

Penne, venkel en sinaasappelboter 208

Perziken 81

Pickled jalapeño met sjalot en dille

220

Pistache-basilicumboter 219

Pistache-shortbread met framboos en crème pat met verveine 117

Pistachenoten 54, 112, 117, 180, 219, 220

Pistachesalsa, sjalot en groene chili 220

Pizzatoppings 120-124

Polenta 145, 176

Pompoen 124, 148, 151, 152, 180

Pompoentempura met winter-posteleinsalsa 180

Postelein 180

Prei 23, 158, 196, 198

Pruimen 128, 137

R

Rabarber 58, 128

Rabarber-frangipanetaart 58

Radicchio 154, 192, 204

Radicchio castelfranco, bieslook, aardpeer en truffel 204

Radijsjes met piccalilly en maanzaad 70

Rauwe courgette, citroen, pecorino & basilicum 86

Ricotta 102, 123-124

Rigatoni met cavolo nero, knoflook, amandelolie en parmezaan 211

Rigatoni, cime di rapa, doperwtjes, citroen en Vacherin Mont d'Or 47

Roodlof 177, 192

Roquefort 39

Rozijnen 160

Rucola 114

S

Salade van bietjes, perzik, mozzarella, doperwtjes en basilicum 81

Salade van gepofte bietjes, rode ui, burrata en aardbei 54

Salsa's 220-221

Scamorza 123

Sinaasappel 18, 208, 219

Sinaasappelboter 219

Snijbiet 62, 84, 102

Snijbiet, tuinboon en boterboon met croutons & sinaasappelboter 62

Spaghetti, morilles, doperwtjes, peterselie, daslook, parmezaan & citroen 14
Sperziebonen 32
Spinazie 30, 38, 102, 112
Spitskool 34, 151, 213
Spitskool, gekaramelliseerde uien, miso, sherryazijn & hazelnoten 213
Spruitjes 40, 185, 203
Spruitjestaart met kaas en roti-spekerijen 40

T

Taco's met flower sprouts, jalapeño, tomatillo, geroosterde maïs & koriander 178
Taco's met tempuracourgette, kaas, salsa verde en koriander 109
Tahindressing 220
Taleggio 23, 74
Toast met gesmolten brie, kersen & Griekse basilicum 90
Toast met morille, daslook en hazelnoten 26
Toast met taleggio, venkel & rode ui 74
Tomaten met kruisbes en gepofte-chilivinaigrette 72
Tomatentaart, basilicum, Goudse opleg en mosterd 65
Tuinbonen 48, 62
Twee soorten taco's 148

V

Vacherin 47, 177
Vacherin Mont d'Or met za'atar 177
Vanille, miso, sherry-azijn & zwartepeperboter 219
Venkel 18, 74, 93, 208
Venkel, groene asperges, bloed-sinaasappel, munt & kosho 18
Verveine 50, 117
Vijgenblad-bruinebotercake met pruimen 137
Vlierbloesem-panna cotta, frambozen & haverkoek 56

W

Walnoten 124
Waterkers 158

Winter

Bietjes met radicchio en zwarte-peper-vanilleboter 192

Boerenkoolsoep met venkelzaad, aardappel & ei 196
Boters 219
Creamy polenta met parmezaan, chili en krokante maïs 176
Dressing & basisrecepten 218
Flower sprouts met kikkererwtensoepp, crème fraîche en butter chicken spices 200
Gebakken knolselderij met sesam en lavas 191
Geroosterde spruitjes, koriander, appel & vadouvan 185
Mac & cheese, boerenkool, jalapeño & cheddar 198
Orecchiette met spruitjes, chili, knoflook & citroen 203
Penne, venkel en sinaasappelboter 208
Pompoentempura met winter-posteleinsalsa 180
Radicchio castelfranco, bieslook, aardpeer en truffel 204
Rigatoni met cavolo nero, knoflook, amandelolie en parmezaan 211
Salsa's 220-221
Spitskool, gekaramelliseerde uien, miso, sherryazijn & hazelnoten 213
Taco's met flower sprouts, jalapeño, tomatillo, geroosterde maïs & koriander 178
Vacherin Mont d'Or met za'atar 177
Witte en groene asperges, soja-eitjes, daslook, parmezaan en ranchdressing 16
Wortel van de bbq, ahornsiroop, vijfkruidenpoeder en geitenkaas 92

Y

Yoghurt 39, 50, 56, 131, 169, 185

Z

Zoete aardappel 23

Zomer

Aardbeien, croissant, crème pâtissière met steranijs 127
Aubergineschnitzel, groene boontjes & tahindressing 104
Aubergineschnitzel met harissa, tomaat & parmezaan 106
Bietjes, aardbei, snijbiet en

geitenkaas 102
Bramen met yoghurt, kokoscrumble en citroengrasschuim 131
Canelés, crème suisse, roze peper en bramen 134
Clafoutis met blauwe bessen en basilicum 128
Druiven van de bbq met brioche, geitenkaas & lavendelroom 114
Flatbread, paprika, peterselie, pijnboompit en za'atar 66
Fusilli met gehakte tomatensalade & pistacheboter 112
Gebakken aardappeltjes met jalapeño, blauwe kaas, basilicum en bieslook 79
Gefrituurde courgettebloemen gevuld met mozzarella en aji amarillo 99
Gepofte snijbiet met tomaatjes en kruidenboter 84
Hummus met kikkererwten van de bbq & paprikapoeder 111
Pistache-shortbread met framboos en crème pat met verveine 117
Pizzatoppings 120-124
Radijsjes met piccalilly en maanzaad 70
Rauwe courgette, citroen, pecorino & basilicum 86
Salade van bietjes, perzik, mozzarella, doperwtjes en basilicum 81
Snijbiet, tuinboon en boterboon met croutons & sinaasappelboter 62
Taco's met tempuracourgette, kaas, salsa verde en koriander 109
Toast met gesmolten brie, kersen & Griekse basilicum 90
Toast met taleggio, venkel & rode ui 74
Tomaten met kruisbes en gepofte-chilivinaigrette 72
Tomatentaart, basilicum, Goudse opleg en mosterd 65
Vijgenblad-bruinebotercake met pruimen 137
Wortel van de bbq, ahornsiroop, vijfkruidenpoeder en geitenkaas 92
Zwarte bonen 148

'De Kas viert de seizoenen en de pure schoonheid van eenvoudige ingrediënten – wat een feest om dit ook thuis te kunnen doen.' – Jamie Oliver

'De Kas bruist van de energie – en dat geldt al helemaal voor de gerechten, die niet alleen kleurrijk en kraakvers zijn, maar ook overtuigen. Kortom: De Kas is beter, groener en dynamischer dan ooit.' – Mara Grimm, in Het Parool

**MET DE KAS AT HOME BRENG JE DE UNIEKE
FILOSOFIE VAN STERRENRESTAURANT DE KAS ZO
JE EIGEN KEUKEN IN. VEGETARISCH, VERRASSEND
SMAAKVOL EN SEIZOENSGEBONDEN – PRECIES
ZOALS JE HET VAN DE KAS MAG VERWACHTEN.
DENK MEZZE-STIJL: VERSCHILLENDE GROENTE-
GERECHTEN OM SAMEN TE DELEN, DE TAFEL MEE
VOL TE ZETTEN EN MET ELKAAR VAN TE GENIETEN.
VIER GROENTEN EN DE SEIZOENEN OP EEN
TOEGANKELIJKE EN SMAKELIJKE MANIER, AT HOME.**



9 789043 940061

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
MOS**

NUR 440

Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen