

Datum: *onbekend*

Plaats: *onbekend*

Test je kennis,
dompel je onder
in de geekcultuur
en ontdek de
culinaire avontu-
rier in jezelf...

Ik richt me tot alle avonturiers die het aandurven om in mijn voetsporen te treden. Mijn onderzoek heeft me door tijd, ruimte en verschillende werelden geleid. Ik heb alle uithoeken van het multiversum gezien. Ik ben het pad gekruist van helden uit het verleden en de toekomst, en van helden die zelfs nooit hebben bestaan.

Tijdens mijn queeste ben ik op zoek gegaan naar het ultieme aroma, ondenkbare smaken en onmogelijke recepten. Het was een waanzinnige reis, maar ik heb mijn ontdekkingen met veel plezier gebundeld in dit boek. Ik nodig wie deze brief leest van harte uit om de culinaire geheimen die ik heb ontdekt te ontrafelen.

Treed in mijn voetsporen en word ook een culinaire avonturier...

21.





Register

118

SCIENCEFICTION

STAR WARS

Salade van de bosmaan van Endor
Bosgroenten met pesto
20

Ruimtetajine uit Mos Eisley
Gerookt varkensvlees met astropolenta
23

De besneeuwde planeet Hoth
Koepel van meringue met kokosmousse en lycheegelei
24

BACK TO THE FUTURE

Enchantment Under the Sea
Krokante garnaalstengels met huisgemaakte chilisaus
26

Beef Tannen Burger
Rundburger met gember, paprika en frietjes
op grootmoeders wijze
29

McFly Cheesecake
Klassieke cheesecake met huisgemaakte aardbeiencoulis
30

DOCTOR WHO

The Impossible Soufflé
Cheddarsoufflé met amandelschilfers
32

Gallifrishanchips
Gastronomische *fish & chips*
35

Regeneration Dips
Blanc-manger van sinaasappel met crème anglaise
36

Sjabloon: *Doctor Who*
38

Lexicon
40

IN DE BAN VAN DE RING

Hartige taart van Gersteman Boterbloem
Boerentaart met vergeten groenten
44

Konijnstoofpot van Sam
Stoofpotje van konijn met bier, kruiden en aardappelen
47

Het Oog van Sauron
Sabayon met sinaasappel en pure chocolade
48

HARRY POTTER

Onthoofde pompoen
Warme pompensoep met spekroom
50

Stoofpotje op Zweinsteins wijze
Stoofpotje van kip met een deegrandje
53

Crème brûlée van Helga Huffelpuf
Crème brûlée met kastanjeçrème
54

Lexicon
56

FANTASY

MANGA

DRAGON BALL

BUFFET VAN CHI-CHI

Kip met een rode gordel
Gefrituurde kip met sake en shoyu
60

Senzu van Karin
Gestoomde edamame
61

Verrassende gyoza van Chi-Chi
Gyoza met varkensbuik en garnalen
61

Explosieve ramen
Sobanoodels met varkenslapjes en shoyubouillon
64

Onigiri Muten Roshi
Onigiri met geitenkaas, honing en rabarber
64

Saiyan kaki's
Kaki's met sinaasappelsap
65

ONE PIECE

Carpacciooooooo van Gum-Gum
Carpaccio van dorade met groene mango
66

Varkensspiesjes op Sanji's wijze
Varkenstende met verse ananas
69

Duivelsvruchten
Pitajasmoothie met mango en wasabi
70

Spel: *One Piece*
72

Tips
74

CTHULHU MYTHOS

Gruwelijke consommé
Zeemansconsommé met gamalenravioli
79

Kadath Special
Inktzwarte risotto met pijlknivis
en een vleugje Noilly Prat
80

De onuitsprekelijke lekkernij
van Hastur
Chocoladecake met gepofte quinoa
83

DRACULA

Lekkernij uit de Karpaten
Gedeconstrueerde bloedworst met
rode biet en aalbessen
84

Rundvlees op Transsylvanische wijze
Rundgebraad met ui en saffraanaardappelen
87

Slachtershart
Chocolademoeleux met een smeug
hart van frambozen
88

Spel: *Dracula*
90

Tips
92



COMICS

SUPERMAN

Eitje met kryptoniet
Zachtgekookt eitje met kryptoniet van sla
en een frisse kruidencrème
96

Bagel uit Metropolis
Komijnbagel met pastrami en zoete-aardappelfrietjes
99

Tarte tatin van Martha Kent
Verrassende tarte tatin met abrikozen en amandelnoten
100

THOR

Haring uit Asgaard
Rolmops met appelsalade, pepervinaigrette en zwarte bessen
103

De vangst van Loki
Zalm met ervtencreme en dennenknoopen
104

Bifröst-piparkakku
Scandinavische kruidkoek met berghoning en bramen
107

HELLBOY

Sardinetaartje van de Ichthyo sapiens
Bladerdeeg met sardines, tomaten en kappertjes
109

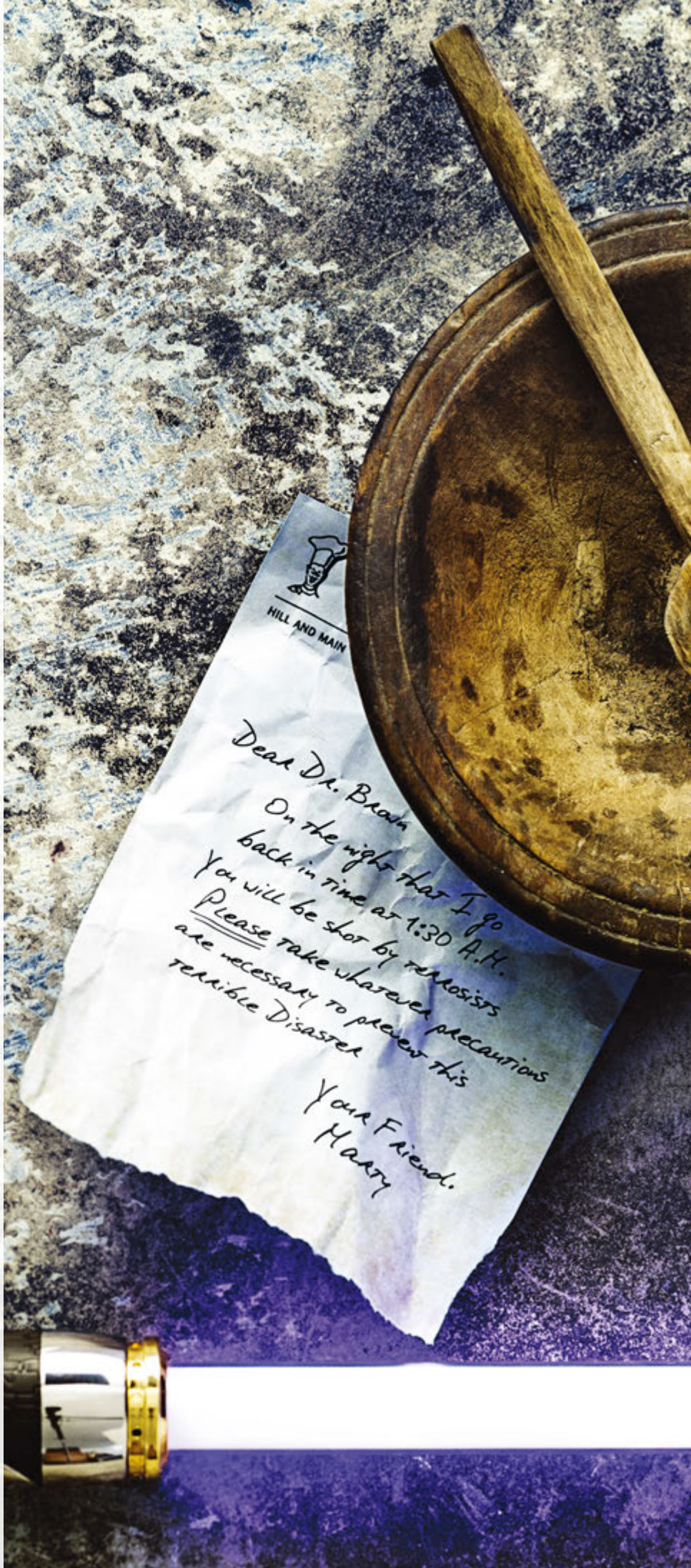
Lam op Anung un Rama's wijze
Lamsfilet met rode wijn en millefeuille
110

Pyro Pancakes
Geflambeerde pannenkoeken
113

Spel: *Hellboy*
114

Tips
116

SCIENCE FICTION

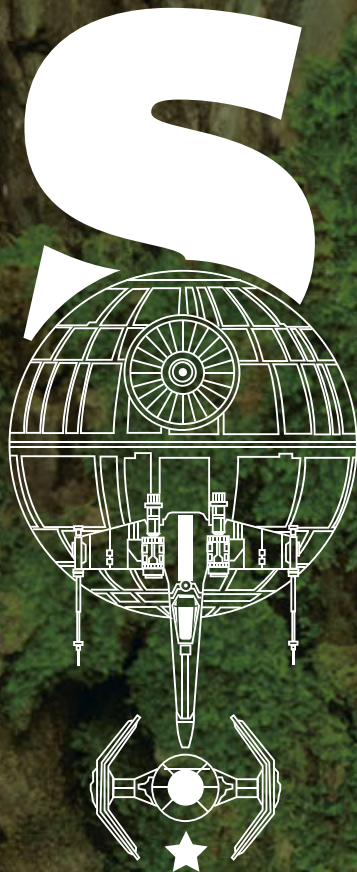


STAR WARS

VOORGERECHT

Voor 4 PERSONEN - Bereiding: 10 MINUTEN

Welkom in een sterrenstelsel hier ver, ver vandaan! Laat je leiden door de gastronomie van de ruimte en herbeleef met dit galactisch menu de avonturen van je helden van vroeger. Van Jedi's en rebellensoldaten tot Stormtroopers en sluwe smokkelaars: onze exotische recepten brengen je naar alle uithoeken van het bekende universum. Reis samen met ons op lichtsnelheid van Coruscant naar de Outer Rim...




ALADE VAN DE BOSMAAN VAN ENDOR

Bosgroenten met pesto

 Pureer de pijnboompitten met de peterselie, het basilicum en de dille. Voeg geleidelijk de olijfolie toe. Breng op smaak met zout en peper.

 Je hebt nu een licht vloeibare pesto boordevol smaak. *De Ewoks zijn er dol op en zouden er weleens mee aan de haal kunnen gaan... Verlies hem dus niet uit het oog terwijl je het recept afwerkt!*

 Blancheer (p. 40) de varenkrullen en dompel ze vervolgens in ijskoud water, zodat ze lekker knapperig blijven. (Als je geen varenkrullen kunt vinden, bereid het gerecht dan met groene asperges; zorg dat ze nog een beetje beet hebben.) Veeg het eekhoortjesbrood schoon met een droog groenteborsteltje, zodat het aroma optimaal bewaard blijft. Snijd de paddenstoelen in plakjes en maak voorzichtig de slabladeren los.

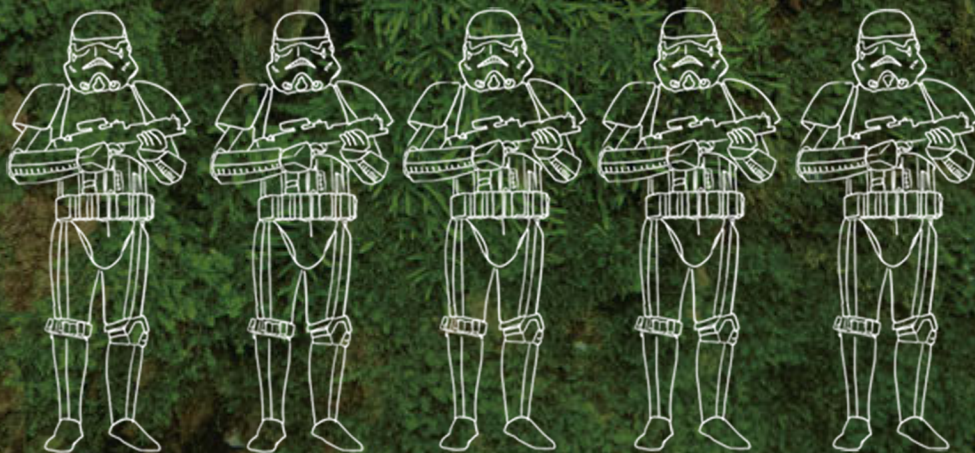
DRESSEREN: garneer 4 diepe borden met de varenkrullen en slabladeren. Geef je salade zo veel mogelijk volume. Voeg de pesto en het eekhoortjesbrood toe. Werk af met wat parmezaanschilders en bestrooi met de geroosterde pijnboompitten en hazelnoten.

NIVEAU ♦

INGREDIËNTEN

- 50 g pijnboompitten
- 3 takjes peterselie
- 2 takjes basilicum
- 2 takjes dille
- 10 cl olijfolie
- Zout en peper
- 200 g varenkrullen of groene asperges
- 100 g eekhoortjesbrood
- 2 kropjes sla, schoongemaakt (type Little Gem)
- 20 g parmezaanschilders
- 30 g pijnboompitten, geroosterd
- 20 g hazelnoten, geroosterd

Extra: groenteborsteltje



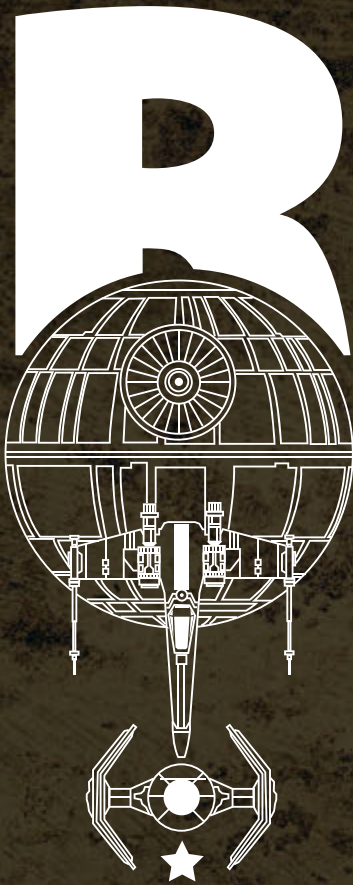




STAR WARS

HOOFDGERECHT

Voor 4 PERSONEN - Voorbereiding: 15 MINUTEN -
Rusttijd: 30 MINUTEN - Bereiding: 1 UUR 30 MINUTEN



NIVEAU ♦♦

INGREDIËNTEN

2 teentjes knoflook
20 cl olijfolie
2 tl kurkumapoeder
1 tl mild paprikapoeder
Zout en peper
2 varkenshaasjes
50 cl blanke gevogeltefond (p. 56)
2 tl ras-el-hanout
10 g rozijnen
2 takjes koriander
35 g boter
1 sjalot
40 cl melk
200 g polenta
100 g gruyère, geraspt
Een groot vel aluminiumfolie
of bakpapier
Een paar takjes tijm
20 g popcorn

RUIMTETAJINE UIT MOS EISLEY

Gerookt varkensvlees met astropolenta

Verwarm de oven voor op 80°C.

Pel de knoflookteentjes en hak ze fijn. Meng in een kom de olijfolie met de kurkuma en het paprikapoeder. Breng op smaak met zout en peper. Rol de varkenshaasjes op, te beginnen bij het dunste stuk; rol de rest van het vlees gelijkmatig op. Zet vast met keukentouw (p. 57) en laat 30 minuten marineren.

Maak een bouillon zoals dat alleen in de woestijn kan. Giet de blanke gevogeltefond in een kookpan. Voeg de ras-el-hanout en de rozijnen toe. Breng zachtjes aan de kook op een laag vuur en laat even sudderen. Voeg een paar minuten voor het opdienen de koriandertakjes toe.

Smelt 30 gram boter in een koekenpan. Pel intussen de sjalot en snijd die doormidden. Wacht tot de boter schuimt en leg dan de gemarineerde varkenshaasjes in de pan. Voeg ook de sjalothelften toe. Laat het vlees rondom mooi goudbruin kleuren. Haal de varkenshaasjes uit de pan en laat ze 5 minuten rusten. Leg het vlees dan op een met bakpapier beklede bakplaat en zet het anderhalf uur in de oven. *Genoeg tijd voor een spelletje Dejarik onder vrienden, niet?* Haal de varkenshaasjes uit de oven en snijd ze in 16 gelijke plakken.

Warm de melk op in een kookpan. Voeg de polenta toe en roer regelmatig om. Voeg al roerend de geraspte kaas, de rest van de boter en een snufje zout toe.

Zet een bord op een vel aluminiumfolie en leg de tijmtakjes op een hoopje in het midden van het bord. Schik het vlees rondom de tijm. Steek de tijmtakjes aan met een lucifer en blaas de eerste vlammen meteen uit, zodat de tijm begint te roken. Vouw het aluminiumfolie direct dicht rond het bord en zet het vast, zodat de rook niet kan ontsnappen.

DRESSEREN: verdeel de polenta over de borden in de vorm van een rechthoek. Giet de warme bouillon erover. Leg een rij popcorn naast de polenta. Zet het bord met de ingepakte varkenshaasjes in het midden van de tafel. Laat iedereen plaatsnemen en open het aluminiumfolie, zodat de rook zich over de polenta kan verspreiden. *De Millennium Falcon heeft de hangar verlaten...* Wedden dat je gasten hun ogen niet kunnen geloven?