

© Marianne Snel 2019
Alle rechten voorbehouden

Fotografie & styling Marianne Snel/Homecooking dept.
Boekverzorging Sophi Deinum
NUR 440
ISBN 978 90 468 2529 7
www.nieuwamsterdam.nl

WERELDSE BOUILLONS

MARIANNE SNEL

NWADAM

W
o
o
t
i
w
o
o
i
d
l



Ik ben gek op van heel weinig iets heel lekkers maken. Bouillon maken is daarvan een geweldig voorbeeld. Neem wat wortels, een prei, een paar uien en wat gebraden kip, schenk er water over en... je bent al een bouillon aan het maken. Eerst denk je misschien: dit kan nooit iets worden. Maar na een klein uurtje is het veranderd in een aromatische bouillon. En dan begint het pas: want met bouillon kun je zoveel leuke gerechten maken, van romige risotto's tot pittige noedelsoepen. Overal ter wereld gebruiken ze bouillon. Het is de basis van klassieke Franse gerechten maar ook van Peruviaanse stoofpotten.

Zelf bouillon maken is een makkelijk en dankbaar werkje, want een zelfgemaakte bouillon geeft echt meer smaak dan een bouillonblokje. Toch gaat dit kookboek niet over hoe je een klassieke bouillon maakt en waar je die voor kunt gebruiken. Het gaat ook niet over hoe je allerlei sauzen maakt die perfect passen bij dat ene stukje vlees of vis. Nee, met mijn boek wil ik je vooral enthousiasmeren. Begin gewoon! Hup, pan op het vuur, ingrediënten in de keukenmachine of met de hand fijnsnijden, water toevoegen, aan de kook brengen, en dan hoef je er een paar uur niet meer naar om te kijken. En als je daar geen tijd voor hebt kan je ook kant-en-klare bouillon uit de supermarkt gebruiken. Die smaken natuurlijk wel anders dan de basisbouillons uit dit boek. Want aan elk van de bouillons heb ik iets extra's toegevoegd waardoor de smaak bijzonder wordt. Ook handig trouwens: maak een grotere hoeveelheid en vries die per portie in.

Maar ik wil je ook enthousiast maken om zelf eens een combinatie te bedenken of om de groentela op te ruimen en van de overgebleven groenten een bouillon te maken. Heel erg no-waste. Want dat is bouillon ook: alle restjes groenten, botten, (kip)karkassen en visgraten kunnen erin. Ze geven er juist een extra goede smaak aan.

De recepten in dit boek zijn steeds voor twee personen. Verdubbel de hoeveelheden gerust, dat gaat prima. De recepten zijn voor allerlei gelegenheden, van comfortfood voor doordeweeks, stoofschotels voor op de druilerige weekenddagen en mooie bouillons voor een leuk etentje. Voor elk seizoen zijn er ook meerdere mogelijkheden. Wil je iets maken maar zijn de seizoensgroenten niet meer verkrijgbaar, vraag dan bij de groenteman naar een lekker alternatief. Bij de relatief onbekende ingrediënten heb ik aangegeven waar je ze kunt kopen.

In elk hoofdstuk is een drinkbouillon opgenomen, als tussendoortje. De laatste jaren is het namelijk weer helemaal hip én gezond om tussendoor bouillon te drinken. Niet voor niets stond bouillon vroeger bekend als aansterkmiddel bij griep en als opwekkend middel voorafgaand aan een maaltijd. En het belangrijkste: het is gewoon leuk om te maken!

Ik wens je veel kookplezier!

x Marianne



INHOUD

FRANS	8
ITALIAANS	46
AZIATISCH	84
MIDDEN-OOSTERS	122
ZUID-AMERIKAANS	160
BEDANKT!	198
INDEX	200

IF

ra

ns

H

et eerste serieuze kookboek dat ik in handen kreeg was *De kunst van het koken* van Julia Child. Dit boek over de Franse

keuken gaf mij een geweldige kookervaring. Het staat vol met klassiekers en basisreceptuur, van de Franse bistrokeuken tot echt chique gerechten. Frankrijk is een groot land met regio's die culinair erg van elkaar verschillen – voor mij is precies dát de Franse keuken. Zonnige en zomerse gerechten uit de Provence, visgerechten uit Bretagne, stevige robuuste gerechten uit de Elzas, et cetera. En natuurlijk de Parijse cuisine. Ik vind die verscheidenheid ontzettend leuk. En mijn hart gaat sneller kloppen van een leuk brasseriemenu. Eenvoudig maar wel een tikkeltje luxe.

Bouillon is eigenlijk een Franse uitvinding... tenminste, dat denken de Fransen. Maar heel geloofwaardig klinkt dat niet, in mijn boek staan bouillongerechten van over de hele wereld. Maar het feit dat de Franse taal heel wat verschillende soorten bouillon onderscheidt, zoals consommé, fond, court-bouillon en fumet, geeft wel aan dat een goede bouillon de basis is van veel Franse receptuur.

De basisbouillons in dit hoofdstuk zijn vrij klassiek. Dat is handig, want daardoor kun je ze ook gebruiken in andere recepten die je met een zelfgemaakte bouillon wilt maken. Alle gerechten uit dit hoofdstuk kun je stuk voor stuk uitserveren tijdens een leuk Frans etentje. Wil je meteen aan de slag met een leuk brasseriemenu? Maak dan de bouillon vert met knapperige chapelure & citroencrème en daarna de visstoom met venkel, vanille & tomate cerise. Voor doordeweeks kan ik je de romige gratin van wintergroenten & roquefort aanbevelen. Kortom... op naar de marché!

BASIS

GROENTEBOUILLON MET KNOLSELDERIJ

VEGA | BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN + 1½ UUR KOKEN + 1½ UUR TREKKEN

VOOR 700 ML GECONCENTREERDE BOUILLON OF 1,2 LITER KOOKBOUILLON:

200 G WINTERWORTEL
120 G BLEEKSELDERIJ
120 G PREI
375 G VENKEL
400 G KNOLSELDERIJ
200 G UI, GEHELE UI
MET ALLE SCHILLEN
10 G BLADPETERSELIE
2 EL OLIJFOLIE
750/1250 ML WATER
3 GEDROOGDE
LAURIERBLAADJES
½ TL ZWARTE
PEPERKORRELS
10 G TIJM, TAKJES
ZOUT EN PEPER

KEUKENMACHINE
FIJNE ZEEF

Snijd de winterwortel, bleekselderij, prei, venkel, knolselderij en ui in grove stukken. Doe samen met de peterselie in de keukenmachine en hak tot een grove pasta.

Verhit de olijfolie in een soeppan. Voeg de gehakte groentepasta toe en schep gedurende 7-8 minuten om zodat de geuren en smaken van de groenten vrijkomen.

Schenk het water in de pan. Gebruik 750 ml wanneer je een drinkbouillon wilt maken, van een volle smaak houdt of de bouillon gaat invriezen. Neem 1250 ml water wanneer je de bouillon voor een gerecht gaat gebruiken.

Voeg de laurierblaadjes, peperkorrels en tijm toe. Breng aan de kook en laat 1½ uur met deksel op de pan pruttelen.

Draai het vuur uit en laat de bouillon 1½ uur trekken. Schenk daarna door een zeef en vang het vocht op. Druk met een lepel zo veel mogelijk vocht uit de ingrediënten in de zeef. Breng eventueel extra op smaak met zout en peper.

BOUILLONS

KIPPENBOUILLON MET DRAGON

BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN + 1½ UUR KOKEN + 1½ UUR TREKKEN

VOOR 500 ML GECONCENTREERDE BOUILLON OF 650 ML KOOKBOUILLON:

200 G WINTERWORTEL
200 G BLEEKSELDERIJ
120 G PREI
200 G UI, GEHELE UI
MET ALLE SCHILLEN
2 EL OLIJFOLIE
1 EL BOTER
400 G KIPPENBOUTEN
600/750 ML WATER
3 GEDROOGDE LAURIERBLAADJES
4 KRUIDNAGELS
½ TL ZWARTE PEPERKORRELS
14 G TIJM, TAKJES
10 G DRAGON, TAKJES
ZOUT EN PEPER

KEUKENMACHINE
FIJNE ZEEF

Snijd de winterwortel, bleekselderij, prei en ui in grove stukken. Doe in de keukenmachine en hak tot een grove pasta.

Verhit de olijfolie en boter in een soeppan. Bak de kippenbouten rondom bruin. Haal uit de pan, leg op een bord en zet apart. Doe de gehakte groentepasta in de pan en schep gedurende 7-8 minuten om zodat de geuren en smaken van de groenten vrijkomen.

Doe de kip terug in de pan en schenk het water erbij. Gebruik 600 ml wanneer je een drinkbouillon wilt maken, van een volle smaak houdt of de bouillon gaat invriezen. Neem 750 ml water wanneer je de bouillon voor een gerecht gaat gebruiken.

Voeg de laurierblaadjes, kruidnagels, peperkorrels en tijm toe. Breng zachtjes aan de kook en laat 1½ uur met deksel op de pan pruttelen.

Draai het vuur uit, voeg de dragon toe en laat de bouillon 1½ uur trekken. Schenk daarna door een zeef en vang het vocht op. Druk met een lepel zo veel mogelijk vocht uit de ingrediënten in de zeef. Breng eventueel extra op smaak met zout en peper. Laat de bouillon afkoelen in de koelkast. Daarna kun je eenvoudig het vet van de bouillon afscheppen.

VISBOUILLON MET VENKEL & CITROEN

BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN + 45 MINUTEN KOKEN + 1½ UUR TREKKEN

VOOR 700 ML GECONCENTREERDE BOUILLON OF 1,2 LITER KOOKBOUILLON:

200 G WINTERWORTEL

200 G BLEEKSELDERIJ

280 G VENKEL

200 G UI, GEHELE UI
MET ALLE SCHILLEN

2 EL OLIJFOLIE

260 G HELE VIS, BIJV.

FOREL OF WITVIS

ZOALS KABELJAUW,
IN STUKKEN

1 TL VENKELZAAD

½ TL ZWARTE

PEPERKORRELS

14 G TIJM, TAKJES

2 GEDROOGDE

LAURIERBLAADJES

750/1250 ML WATER

1 CITROEN, GEHALVEERD

ZOUT EN PEPER

KEUKENMACHINE

FIJNE ZEEF

Snijd de winterwortel, bleekselderij, venkel en ui in grove stukken. Doe in de keukenmachine en hak tot een grove pasta.

Verhit de olijfolie in een soeppan. Voeg de gehakte groentepasta toe en schep gedurende 7-8 minuten om zodat de geuren en smaken van de groenten vrijkomen.

Leg de stukken vis tussen de groenten. Schep het venkelzaad, de peperkorrels, de tijm en de laurierblaadjes erdoor en schenk het water erbij. Gebruik 750 ml wanneer je een drinkbouillon wilt maken, van een volle smaak houdt of de bouillon gaat invriezen. Neem 1250 ml water wanneer je de bouillon voor een gerecht gaat gebruiken.

Breng zachtjes aan de kook en laat 45 minuten met deksel op de pan pruttelen.

Draai het vuur uit, leg de citroenhelften in de pan en laat de bouillon 1½ uur trekken. Schenk daarna door een zeef en vang het vocht op. Druk met een lepel zo veel mogelijk vocht uit de ingrediënten in de zeef. Breng extra op smaak met zout en peper. Laat afkoelen en schep het vet van de bouillon.

RUNDEVLEESBOUILLON MET ROZEMARIJN & TIJM

BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN + 2½ UUR KOKEN + 1½ UUR TREKKEN

VOOR 500 ML GECONCENTREERDE BOUILLON OF 1 LITER KOOKBOUILLON:

200 G WINTERWORTEL
300 G BLEEKSELDERIJ
230 G UI, GEHELE UI
MET ALLE SCHILLEN
3 TENEN KNOFLOOK
2 EL OLIJFOLIE
650 G RUNDEVLEES MET BOT,
BIJV. 1 SCHENKEL,
2 MERGPUIJPEN EN EEN
STUKJE RUNDERRIBLAP
½ TL JENEVERBESSEN
½ TL ZWARTE
PEPERKORRELS
750/1250 ML WATER
3 GEDROOGDE
LAURIERBLAADJES
7 G ROZEMARIJN, TAKJES
7 G TIJM, TAKJES
ZOUT EN PEPER

KEUKENMACHINE
FIJNE ZEEF

Snijd de winterwortel, bleekselderij en ui in grove stukken. Doe samen met de hele tenen knoflook in de keukenmachine en hak tot een grove pasta.

Doe een klein beetje van de olijfolie in een soeppan en bak het vlees met de botten in 8-10 minuten rondom bruin. Haal het vlees uit de pan, leg op een bord en zet apart.

Verhit de overige olijfolie in de pan. Voeg de gehakte groentepasta toe en schep gedurende 7 minuten om zodat de geuren en smaken van de groenten vrijkomen.

Leg de stukken vlees terug in de pan. Schep de jeneverbessen en de peperkorrels door het groente-vleesmengsel. Schenk het water erbij. Gebruik 750 ml wanneer je een drinkbouillon wilt maken, van een volle smaak houdt of de bouillon gaat invriezen. Neem 1250 ml water wanneer je de bouillon voor een gerecht gaat gebruiken. Voeg tot slot de laurierblaadjes, rozemarijn en tijm toe.

Breng zachtjes aan de kook en laat 2½ uur met deksel op de pan op laag vuur pruttelen.

Draai het vuur uit en laat de bouillon 1½ uur trekken. Schenk daarna door een zeef en vang het vocht op. Druk met een lepel zo veel mogelijk vocht uit de ingrediënten in de pan. Breng extra op smaak met zout en peper.

Laat de bouillon afkoelen in de koelkast, daarna kun je eenvoudig het vet van de bouillon af scheppen.



FRANSE GELE-LINZENSOEP

MET SAFFRAAN & ZONGEDROOGDE TOMAAT

GROENTEBOUILLON | VEGA | BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN

Een lekker dikke soep, nog net geen puree – daar houd ik van. Het geeft een fijne romige en volle textuur in je mond. Natuurlijk kun je de soep iets verdunnen met extra bouillon als je niet van zo'n dikke soep houdt. Vergeet het citroensap in dit recept niet, het maakt de iets kruidige soep perfect af!

200 G POMPOEN
2 TAKJES TIJM
1½ TAKJE ROZEMARIJN
2-3 EL OLIJFOLIE
1 UI, GESNIPPERD
1 TEEN KNOFLOOK,
FIJNGEHAKT
½ WINTERWORTEL,
FIJNGESNEDEN
1 STENGEL BLEEKSELDERIJ,
IN BOOGJES
1 BUISJE SAFFRAAN
600 ML GROENTEBOUILLON,
ZIE BLZ. 10
150 G GELE LINZEN
1 TL CITROENSAP
ZOUT EN PEPER

TOPPING:

2-3 EL CRÈME FRAÎCHE
CA. 15 SEMI-GEDROOGDE
TOMAATJES (SUPERMARKT
OF DELICATESSENWINKEL)
1 TAKJE TIJM, DE BLAADJES

STAAFMIXER

Snijd de schil van de pompoen en hak in gelijke stukken. Haal de naaldjes en blaadjes van de kruidentakjes. Hak de rozemarijnnaaldjes fijn.

Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit de ui en knoflook 3 minuten op laag vuur. Doe de pompoen, wortel en bleekselderij bij het uienmengsel en schep de rozemarijnnaaldjes en tijmblaadjes erdoor. Bak 2 minuten zachtjes op laag vuur.

Doe ondertussen de saffraan in een klein kommetje met een bodempje water, laat 5 minuten staan.

Schenk rustig de bouillon bij de groenten in de pan. Schep er vervolgens de gele linzen en het geweekte saffraanwater door. Laat 15-20 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met het citroensap tot hij mooi romig en glad is. Breng verder op smaak met zout en peper.

Schep de soep in de borden. Roer een royale eetlepel crème fraîche door de soep. Garneer de soep met de semi-gedroogde tomaatjes en blaadjes verse tijm.

ROMIGE GRATIN

VAN WINTERGROENTEN & ROQUEFORT

GROENTEBOUILLON | VEGA | BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN + 60 MINUTEN OVEN

Een heel gemakkelijke manier om groenten te bereiden is door er een gratin van te maken. Je legt dun gesneden plakken groenten in laagjes in een ovenschaal, als een lasagne. Op elk laagje schenk je wat room en verdeel je geraspte kaas. Samen zorgt dat voor een heel romig gerecht. De groentebouillon maakt de groenten heel lekker zacht. Varieer eens met andere wintergroenten zoals pompoen of gebruik zoete aardappel, ook heel lekker.

100 G AARDAPPELS

200 G PASTINAAK

200 G GEKLEURDE WORTELS

250 ML ROOM

4 TAKJES TIJM, DE BLAADJES

ZOUT EN PEPER

100 G JONG BELEGEN KAAS,

GERASPT

100 G ROQUEFORT,

IN STUKJES

100 ML GROENTEBOUILLON,

ZIE BLZ. 10

TOPPING:

50 G GEMENGDE SLA EN/

OF KRUIDEN NAAR KEUZE,

BIJV. MESCLUN

1-2 EL OLIJFOLIE

½ TL GROF ZEEZOUT

PEPER

OVENSCHAAL VAN

10 X 20 CM, INGEVET

Schil de aardappels, pastinaak en gekleurde wortels.

Snijd ze in de lengte in dunne plakken van ongeveer 3-5 mm.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Schenk de room in een steelpannetje en verwarm zachtjes.

Voeg de blaadjes van de tijm toe en laat op laag vuur

7 minuten sudderen. Breng op smaak met zout en peper.

Schep 3 eetlepels room in de ovenschaal en wals hem door de ovenschaal om hem goed over de bodem te verdelen.

Maak een laagje met de groenteplakken. Schenk er een paar eetlepels room over en bestrooi met geraspte kaas en stukjes roquefort. Houd wat kaas achter voor de topping. Begin

dan opnieuw met een laag groenten en herhaal de verdere stappen tot de room en groenten op zijn. Schenk de bouillon eroverheen en bestrooi de bovenkant van de schotel met de achtergehouden geraspte kaas en roquefort.

Bak de gratin in 60 minuten in de oven tot de groenten zacht, romig en gaar zijn en de bovenkant prachtig goudbruin is.

Laat de gratin iets afkoelen.

Hak vlak voor het serveren de sla en eventuele kruiden grof en maak aan met wat olijfolie, grof zeezout en peper. Leg de knapperige blaadjes sla op de gratin en druppel er nog wat van je favoriete olijfolie over.





INDEX

A

- aardappel**
chipotle-maissoep met aard-
appel & pompoen [V] 190
choucroute d'Alsace, zuurkool-
en bouillonstoof 24
romige gratin van winter-
groenten & roquefort [V] 16
romige pastinaak-aardappel-
puree met gebakken salie-
blaadjes 31
sopa de quinua, Peruviaanse
quinoa-aardappelsoep 173
zie ook zoete aardappel
- amandelen**
aubergine-artisjoktajine [V] 152
rokerige wittebonenmole met
ananas [V] 183
- ananas**
pulled chipotlekip &
ananaspickle 194
rokerige wittebonenmole
met ananas [V] 183
- artisjok**
artisjokrisotto al forno met kip,
courgette & tuinbonen 71
aubergine-artisjoktajine [V] 152
- aspergebroccoli (bimi)**
Aziatische groenten gestoofd
in mirinbouillon [V] 105
gestoomde aspergebroccoli
met sardines, rozemarijn &
pijnboompitten 65
pittige dandan noedelsoep 112
- aspergetips**
bouillon vert met knapperige
chapelure & citroencrème [V] 33
- aubergine**
aubergine-artisjoktajine [V] 152
gestoofde aubergines met
zongedroogde-tomaten-
tapenade [V] 80

- avocado**
pozole rojo, rode rokerige
Mexicaanse soep 178

B

- basilicum**
Aziatische kruidensalade
met limoendressing 119
drinkbouillon tomaat &
Italiaanse kruiden [V] 82
groentebouillon met venkel
en tomaat [V] 48
- biet** zie *snijbiet*
- bimi** zie *aspergebroccoli*
- bloemkool**
kikkererwt-bloemkoolsoep
met tahin 134
vongole en scheermessen
met rissoni, bloemkool &
citraendressing 72
- bonen**
choucroute d'Alsace,
zuurkool- en bouillonstoof 24
gestoofd Balinees rundvlees 98
groene vegabouillon [V] 110
rokerige wittebonenmole
met ananas [V] 183
sopa de quinua, Peruviaanse
quinoa-aardappelsoep 173
tostada's met pittige
bonenstoof [V] 170
wittebonensoep met fourme
d'Ambert-toast 27
- bonitovlokken**
visbouillon met
bonitovlokken 88
- brood**
bouillon vert met knapperige
chapelure & citroencrème [V] 33
croque monsieurs met
champignons & walnoten 25
flinterdunne vadouvan-

- broodcroutons [V] 41
focaccia met salie & ui [V] 63
kruidenmanakeesh met
gember & knoflook [V] 145
piadina's met citroen
& tijm [V] 81
rouleaux d'oignon, uienbrood-
jes met gruyère & cognac [V] 21
tartines met kiprilletes 37
tre formaggi brood-
savooiekoolsoep 53
Turkse pides met tomaten
& sucuk 141
wittebonensoep met
fourme d'Ambert-toast 27
yoghurtplatbrood [V] 135
zoete aardappel-chili-
platbrood [V] 179
zie ook *taco's*
- bulgur**
aubergine-artisjoktajine [V] 152
- ## C
- cavolo nero**
cavolo-nerorisotto met gor-
gonzola, walnoten & jenever-
bessen [V] 68
- chilipeper**
drinkbouillon limoen [V] 120
gestoofd rundvlees met
pittige chimichurri 166
kippenbouillon met steranijs 87
kippenbouillon met zoete
aardappel & limoen 163
pittige salsa rojo [V] 191
rundvleesbouillon met
koriander 165
tomaat-paprikapickle [V] 171
visbouillon met
bonitovlokken 88
zie ook chipotle-adobosaus
- chilipeper, gedroogd**

groentebouillon met pepertjes [V]	162	tjes in bouillon met snijbiet	157	chapelure & Citroencrème [V]	33
kippenbouillon met zoete aardappel & limoen	163	piadina's met Citroen & tijm [V]	81	chupe de camarones, Peruviaanse garnalensoep met mais, doperwten & quinoa	184
pozole rojo, rode rokerige Mexicaanse soep	178	ricotta-citroentortellini [V]	77	gestoofde slakropjes met peultjes & pittige mosterdvinaigrette	36
rokerige wittebonenmole met ananas [V]	183	visbouillon met venkel & Citroen	12	dragon	
visbouillon met garnalen	164	vongole en scheermessen met rissoni, bloemkool & Citroendressing	72	dragon-mosterdvinaigrette	43
chilivlokken		cognac		kippenbouillon met dragon	11
gestoofde maiskolven met chili-limoenboter [V]	182	rouleaux d'oignon, uienbroodjes met gruyère & Cognac [V]	21	druivenbladeren in druivenblad gebakken	149
pittige chiliolie [V]	111	courgette		feta [V]	
zoete aardappel-chili-platbrood [V]	179	artisjokrisotto al forno met kip, courgette & tuinbonen	71	dumplings	
Chinese kool		courgette-kamutpilav met rozijnen & dille [V]	148	hot & sour soep [V]	94
gestoofd Balinees rundvlees	98	couscous zie parelcouscous		shiitake-potstickers [V]	95
hot & sour soep [V]	94	crème fraîche			
chipotle-adobosaus		bouillabaisse	40		
chipotle-maissoep met aardappel & pompoen [V]	190	bouillon vert met knapperige chapelure & Citroencrème [V]	33	edamameboontjes	
parahuela, pittige Peruaanse visstoof	187	Franse gele-linzensoep met saffraan & zongedroogde tomaat [V]	15	groene vegabouillon [V]	110
pittige salsa rojo [V]	191	Locro, Zuid-Amerikaanse stoofschotel	174	ei	
pulled chipotlekip & ananaspickle	194	romige pastinaak-aardappelpuree met gebakken salieblaadjes	31	bosuienpannenkoekjes [V]	99
chorizo		tartines met kprillettes	37	chupe de camarones, Peruviaanse garnalensoep met mais, doperwten & quinoa	184
locro, Zuid-Amerikaanse stoofschotel	174	currypasta		paddenstoelenbouillon met knapperig buikspek	100
citroen		gestoofd Balinees rundvlees	98	erwten zie <i>doperwten</i> ;	
artisjokrisotto al forno met kip, courgette & tuinbonen	71	romige kokoslaksa met garnalensalletjes	115	<i>kikkererwt</i> ; <i>peultjes</i> ;	
āsh e reshteh, Iraanse noedelsoep met linzen & spinazie [V]	129	Thaise curry-rijstsoep	107	<i>sugarsnaps</i>	
bouillon vert met knapperige chapelure & Citroencrème [V]	33				
Franse gele-linzensoep met saffraan & zongedroogde tomaat [V]	15	D			
groentebouillon met Citroen [V]	125	dadels			
kippenbouillon met gember & kaneel	126	rodelinzen-dadelsoep met pittig gehakt	138	garnalen	
lamsgehaktballetjes in bouillon met wilde rijst & tomaat	154	dille		bouillabaisse	40
Perzische Citroen-gondiballetjes in bouillon met snijbiet	157	courgette-kamutpilav met rozijnen & dille [V]	148	chupe de camarones, Peruviaanse garnalensoep met mais, doperwten & quinoa	184
		doperwt		pittige Asian style mosselen en garnalen	118
		bouillon vert met knapperige		romige kokoslaksa met garnalensalletjes	115
				visbouillon met garnalen	164
				gehakt	
				bolognese ragùsoep	62
				lamsgehaktballetjes in bouil-	

lon met wilde rijst & tomaat 154
 Perzische citroen-gondiballetjes in bouillon met snijbiet 157
 pittige dandan noedelsoep 112
 pozole rojo, rode rokerige Mexicaanse soep 178
 ramen met sticky miso-gehaktballetjes 91
 rodelinzen-dadelsoep met pittig gehakt 138
gemberwortel
 drinkbouillon kurkuma & koriander [V] 158
 kippenbouillon met gember & kaneel 126
 kippenbouillon met steranijs 87
 kruidenmanakeesh met gember & knoflook [V] 145
 pittige chiliolie [V] 111
 rundvleesbouillon met miso & shiitake 89
 visbouillon met bonitovlokken 88
granaatappel
 Perzische fesenjān, kipstooft met granaatappel, bloedsinaasappel & walnoten 137

H

ham
 croque monsieurs met champignons & walnoten 25
haricots verts
 choucroute d'Alsace, zuurkool- en bouillonstooft 24
harissa
 rundvleesbouillon met harissa 127
hoisinsaus
 gestoofde hoisinkip 104
 paddenstoelenbouillon met knapperig buikspek 100

J

jeneverbessen
 cavolo-nerorisotto met gorgonzola, walnoten & jeneverbessen [V] 68

K

kaas
 cavolo-nerorisotto met gorgonzola, walnoten & jeneverbessen [V] 68
 croque monsieurs met champignons & walnoten 25
 in de oven gestoofde kip met paddenstoelen, radicchio & walnoten 56
 in druivenblad gebakken feta [V] 149
 kippenbouillon met Parmezaanse kaas 49
 paddenstoelenpesto [V] 69
 Parmezaanse kaas -polentastukjes 57
 Perzische citroen-gondiballetjes in bouillon met snijbiet 157
 ricotta-citroentortellini [V] 77
 romige gratin van wintergroenten & roquefort [V] 16
 rouleaux d'oignon, uienbroodjes met gruyère & cognac [V] 21
 tre formaggi brood-savoiekoelsoep 53
 Turkse pides met tomaten & sucuk 141
 wittebonensoep met fourme d'Ambert-toast 27
 zomerse tomatenbouillon [V] 76
kailan
 pittige dandan noedelsoep 112
kamut
 courgette-kamutpilav met rozijnen & dille [V] 148
kaneel
 drinkbouillon kurkuma & koriander [V] 158

kippenbouillon met gember & kaneel 126
 parelcouscous-pompoensoep met kip & kurkuma-kaneelbouillon 130
 rundvleesbouillon met harissa 127
kappertjes
 citroendressing 72
 drinkbouillon tomaat & Italiaanse kruiden [V] 82
 gestoofde aubergines met zongedroogde-tomatentapenade [V] 80
 tartines met kiprillettes 37
kastanjes
 rundvleesstooft met paddenstoelen & kastanjes 30
kidneybonen
 sopa de quinua, Peruviaanse quinoa-aardappelsoep 173
kikkererwten
 āsh e reshteh, Iraanse noedelsoep met linzen & spinazie [V] 129
 aubergine-artisjoktajine [V] 152
 kikkererwten-bloemkoolsoep met tahin 134
kip
 artisjokrisotto al forno met kip, courgette & tuinbonen 71
 gestoofde hoisinkip 104
 kippenbouillon met dragon 11
 kippenbouillon met gember & kaneel 126
 kippenbouillon met Parmezaanse kaas 49
 kippenbouillon met steranijs 87
 kippenbouillon met zoete aardappel & limoen 163
 parelcouscous-pompoensoep met kip & kurkuma-kaneelbouillon 130
 Perzische citroen-gondiballetjes in bouillon met snijbiet 157
 Perzische fesenjān, kipstooft met granaatappel, bloedsinaas-

appel & walnoten	137	<i>bloemkool; Chinese kool; paksoi</i>	drinkbouillon tomaat & limoen [V]	196
pot-au-feu van kip, aardappel & paddenstoelen	20	koriander	gestoofde maiskolven	
pozole rojo, rode rokerige Mexicaanse soep	178	Aziatische kruidensalade met limoendressing	met chili-limoenboter [V]	182
pulled chipotlekip & ananaspickle	194	drinkbouillon kurkuma & koriander [V]	kippenbouillon met zoete aardappel & limoen	163
sopa de quinua, Peruviaanse quinoa-aardappelsoep	173	drinkbouillon limoen [V]	pozole rojo, rode rokerige Mexicaanse soep	178
tartines met kiprillettes	37	drinkbouillon tomaat & limoen [V]	rundvleesbouillon met koriander	165
Thaise curry-rijstsoep	107	limoen [V]	visbouillon met bonitovlokken	88
knoflook		pepertjes [V]	visbouillon met garnalen	164
kruidenmanakeesh met gember & knoflook [V]	145	groentebouillon met verse kruiden [V]	linzen	
knolselderij		kippenbouillon met steranijs	āsh e reshteh, Iraanse noedelsoep met linzen & spinazie [V]	129
groentebouillon met knolselderij [V]	10	kippenbouillon met zoete aardappel & limoen	Franse gele-linzensoep met saffraan & zongedroogde tomaat [V]	15
kokkels		pittige chimichurri	rodelenzen-dadelsoep met pittig gehakt	138
bouillabaisse	40	rundvleesbouillon met koriander		
parahuela, pittige Peruaanse visstoof	187	sopa de quinua, Peruviaanse quinoa-aardappelsoep		
kokosmelk		korianderpoeder		
gestoofd Balinees rundvlees	98	drinkbouillon kurkuma & koriander [V]		
pittige Asian style mosselen en garnalen	118	labneh met komijn, koriander & sumak [V]		
romige kokoslaksa met garnalenballetjes	115	kurkumapoeder		
Thaise curry-rijstsoep	107	drinkbouillon kurkuma & koriander [V]		
komijnpoeder		parelcouscous-pompoensoep met kip & kurkuma-kaneelbouillon		
drinkbouillon kurkuma & koriander [V]	158			
labneh met komijn, koriander & sumak [V]	153			
komkommer		L		
Aziatische kruidensalade met limoendressing	119	lam		
tostada's met pittige bonenstoof [V]	170	lamsgehaktballetjes in bouillon met wilde rijst & tomaat		
kool		limabonen		
cavolo-nerorisotto met gorgonzola, walnoten & jeneverbessen [V]	68	rokerige wittebonenmole met ananas [V]		
tre formaggi brood-savoieekoolsoep	53	limoen		
choucroute d'Alsace, zuurkool- en bouillonstoof	24	Aziatische kruidensalade met limoendressing		
<i>zie ook aspergebroadcoli (bimi);</i>		chipotle-maissoep met aardappel & pompoen [V]		
		drinkbouillon limoen [V]		

M

mais

chipotle-maissoep met aardappel & pompoen [V]	190
chupe de camarones, Peruviaanse garnalensoep met mais, doperwten & quinoa	184
gestoofde maiskolven met chili-limoenboter [V]	182
locro, Zuid-Amerikaanse stoofschotel	174

maismeel

soft taco's [V]	195
zoete aardappel-chili-platbrood [V]	179

mirin

Aziatische groenten gestoofd in mirinbouillon [V]	105
---	-----

miso

groene vegabouillon [V]	110
groentebouillon met zeewier & oesterzwammen [V]	86
paddenstoelenbouillon met knapperig buikspek	100

ramen met sticky miso-
gehaktballetjes 91

rundvleesbouillon met miso
& shiitake 89

mosselen
pittige Asian style mosselen
en garnalen 118

mosterd
dragon-mosterdvinaigrette 43
gestoofde slakropjes met
peultjes & pittige mosterd-
vinaigrette 16

munt
Aziatische kruidensalade
met limoendressing 119
drinkbouillon limoen [V] 120

N

nachochips
pozole rojo, rode rokerige
Mexicaanse soep 178

noedels
āsh e reshteh, Iraanse
noedelsoep met linzen
& spinazie [V] 129
groene vegabouillon [V] 110
pittige dandan noedelsoep 112
ramen met sticky miso-
gehaktballetjes 91
romige kokoslaksa met
garnalenballetjes 115
zie ook pasta

noten *zie amandelen;*
pistachenoten; walnoten

O

olijven
gestoofde aubergines
met zongedroogde-tomaten-
tapenade [V] 80

oregano
drinkbouillon tomaat
& Italiaanse kruiden [V] 82
kruidenmanakeesh met
gember & knoflook [V] 145

P

paddenstoelen
croque monsieurs met
champignons & walnoten 25
groene vegabouillon [V] 110
groentebouillon met zeewier
& oesterzwammen [V] 86]
hot & sour soep [V] 94
in de oven gestoofde kip met
paddenstoelen & radicchio 56
paddenstoelenbouillon
met knapperig buikspek 100
paddenstoelenpesto [V] 69
pot-au-feu van kip, aardappel
& paddenstoelen 20
rundvleesbouillon met miso
& shiitake 89
rundvleesbouillon met porcini 51
rundvleesstoof met
paddenstoelen & kastanjes 30
shiitake-potstickers [V] 95

paksoi
Aziatische groenten gestoofd
in mirinbouillon [V] 105
groene vegabouillon [V] 110
ramen met sticky miso-
gehaktballetjes 91

paprika
kippenbouillon met zoete
aardappel & limoen 163
tomaat-paprikapickle [V] 171
paprikapoeder, gerookte-
parahuela, pittige Peruaanse
visstoof 187
pozole rojo, rode rokerige
Mexicaanse soep 178
rokerige wittebonenmole
met ananas [V] 183

parelcouscous
parelcouscous-pompoen-
soep met kip & kurkuma-
kaneelbouillon 130

pasta
ricotta-citroentortellini [V] 77
vongole en scheermessen
met rissoni, bloemkool &

citroendressing 72
zomerse tomatenbouillon [V]76
zie ook noedels

pastinaak
romige gratin van winter-
groenten & roquefort [V] 16
romige pastinaak-aardappel-
puree met gebakken
salieblaadjes 31
peen *zie wortel en winterpeen*
pepers *zie chilipeper*

peterselie
groentebouillon met
verse kruiden [V] 124
pittige chimichurri 166

peultjes
gestoofd Balinees rundvlees 98
gestoofde slakropjes met
peultjes & pittige mosterd-
vinaigrette 36

pijnboompitten
gestoomde aspergeboccoli
met sardines, rozemarijn
& pijnboompitten 65

pinda's
Thaise curry-rijstsoep 107

pistachenoten
runderstoof met wortels,
gedroogde pruimen & sumak 144

polenta
parelcouscous-pompoensoep
met kip & kurkuma-kaneel-
bouillon 130

Parmezaanse kaas
-polentastukjes 57

pompoen
chipotle-maissoep met
aardappel & pompoen [V] 190
Franse gele-linzensoep met
saffraan & zongedroogde
tomaat [V] 15

parelcouscous-pompoensoep
met kip & kurkuma-kaneel-
bouillon 130

prei
bouillabaisse 40
locro, Zuid-Amerikaanse

stoofschotel 174
 pot-au-feu van kip, aardappel
 & paddenstoelen 20
 pruimen, gedroogd
 runderstoof met wortels,
 gedroogde pruimen & sumak 144

Q

quinoa

chupe de camarones,
 Peruviaanse garnalensoep met
 mais, doperwten & quinoa 184
 sopa de quinua, Peruviaanse
 quinoa-aardappelsoep 173

R

radicchio

in de oven gestoofde kip met
 paddenstoelen & radicchio 56

radijs

pozole rojo, rode rokerige
 Mexicaanse soep 178
 tostada's met pittige
 bonenstoof [V] 170

ramen

groene vegabouillon [V] 110
 ramen met sticky miso-
 gehaktballetjes 91

rijst

artisjokrisotto al forno met
 kip, courgette & tuinbonen 71
 cavolo-nerorisotto met
 gorgonzola, walnoten &
 jeneverbessen [V] 68
 Thaise curry-rijstsoep 107
 zie ook wilde rijst

rissoni

vongole en scheermessen
 met rissoni, bloemkool &
 citroendressing 72

room zie *crème fraîche*;
slagroom; *zure room*

rozemarijn

drinkbouillon tomaat &
 Italiaanse kruiden [V] 82

rundvleesbouillon met
 rozemarijn & tijm 13

rozijnen

courgette-kamutpilav met
 rozijnen & dille [V] 148
 gestoomde aspergeboccoli
 met sardines, rozemarijn &
 pijnboompitten 65

rund

bolognese ragùsoep 62
 gestoofd Balinees rundvlees 98
 gestoofd rundvlees met pittige
 chimichurri 166
 Italiaanse pomodorini-runder-
 stoof met sinaasappelrasp 58
 locro, Zuid-Amerikaanse
 stoofschotel 174

pittige dandan noedelsoep 112
 ramen met sticky miso-
 gehaktballetjes 91

runderstoof met wortels,
 gedroogde pruimen & sumak 144

rundvleesbouillon met
 harissa 127

rundvleesbouillon met
 koriander 165

rundvleesbouillon met miso
 & shiitake 89

rundvleesbouillon met porcini 51
 rundvleesbouillon met

rozemarijn & tijm 13
 rundvleesstoof met

paddenstoelen & kastanjes 30
 Turkse pides met tomaten

& sucuk 141

S

saffraan

bouillabaisse 40
 Franse gele-linzensoep
 met saffraan & zongedroogde
 tomaat [V] 15

groentebouillon met
 citroen [V] 125

salie

focaccia met salie & ui [V] 63

romige pastinaak-aardappel-
 puree met gebakken
 salieblaadjes 31

savoieikool

tre formaggi brood-
 savoieikoolsoep 53
 schaaldieren zie garnalen
 scheermessen
 vongole en scheermessen
 met rissoni, bloemkool
 & citroendressing 72

schelpdieren

bouillabaisse 40
 parahuela, pittige Peruaanse
 visstoof 187
 pittige Asian style mosselen
 en garnalen 118
 vongole en scheermessen
 met rissoni, bloemkool &
 citroendressing 72

selderij zie knolselderij

sesamzaad

Aziatische groenten gestoofd
 in mirinbouillon [V] 105
 gestoofde hoisinkip 104
 kruidenmanakeesh met
 gember & knoflook [V] 145
 pittige chiliolie [V] 111
 shiitake-potstickers [V] 95

sinaasappel

Italiaanse pomodorini-runder-
 stoof met sinaasappelrasp 58
 Perzische fesenjān, kipstoof
 met granaatappel, bloedsinaas-
 appel & walnoten 137

sla

bouillon vert met knapperige
 chapelure & citroencrème [V] 36
 gestoofde slakropjes met
 peultjes & pittige mosterd-
 vinaigrette 36
 pozole rojo, rode rokerige
 Mexicaanse soep 178

slagroom

croque monsieurs met
 champignons & walnoten 25
 in de oven gestoofde kip met

V

vadouvan

flinterdunne vadouvan-
broodcroutons [V] 41

vanille

visstoof met venkel, vanille
& tomate cerise 43

varken

choucroute d'Alsace,
zuurkool- en bouillonstoof 24

croque monsieurs met
champignons & walnoten 25

locro, Zuid-Amerikaanse
stoofschotel 174

rundvleesbouillon met miso
& shiitake 89

zie ook spek

venkel

groentebouillon met
knolselderij [V] 10

groentebouillon met venkel
en tomaat [V] 48

visbouillon met venkel
& citroen 12

visbouillon met ansjovis
visstoof met venkel, vanille

& tomate cerise 43

venkelzaad

drinkbouillon tomaat &
Italiaanse kruiden [V] 82

flinterdunne venkel-
broodcroutons [V] 41

visbouillon met ansjovis
visbouillon met venkel

& citroen 12

vijfkruidenpoeder
gestoofde hoisinkip 104

paddenstoelenbouillon
met knapperig buispek 100

pittige chiliolie [V] 111

vis
bouillabaisse 40

gestoomde aspergebroccoli
met sardines, rozemarijn &
pijnboompitten 65

parahuela, pittige Peruaanse

visstoof 187

visbouillon met ansjovis 50

visbouillon met
bonitovlokken 88

visbouillon met garnalen 164

visbouillon met venkel
& citroen 12

visstoof met venkel, vanille
& tomate cerise 43

vlees *zie kip; lam; rund; varken*

vongole
vongole en scheermessen
met rissoni, bloemkool &
citroendressing 72

W

walnoten

cavolo-nerorisotto met
gorgonzola, walnoten

& jeneverbessen [V] 68

croque monsieurs met
champignons & walnoten 25

paddenstoelenpesto [V] 69

wilde rijst
lamsgehaktballetjes in
bouillon met wilde rijst

& tomaat 154

witte bonen
rokerige wittebonenmole
met ananas [V] 183

wittebonensoep met
fourme d'Ambert-toast 27

worst
choucroute d'Alsace,
zuurkool- en bouillonstoof 24

locro, Zuid-Amerikaanse
stoofschotel 174

Turkse pides met tomaten
& sucuk 141

wortel en winterpeen
gestoofde hoisinkip 104

romige gratin van winter-
groenten & roquefort [V] 16

runderstoof met wortels,
gedroogde pruimen & sumak 144

Y

yoghurt

āsh e reshteh, Iraanse
noedelsoep met linzen &
spinazie [V] 129

bouillabaisse 40

labneh met komijn, koriander
& sumak [V] 153

yoghurtplatbrood [V] 135

Z

zeewier

groene vegabouillon [V] 110

groentebouillon met zeewier
& oesterzwammen [V] 86

visbouillon met
bonitovlokken 88

zoete aardappel
kippenbouillon met zoete
aardappel & limoen 163

zoete aardappel-chili-
platbrood [V] 179

zure room
chipotle-maissoep met
aardappel & pompoen [V] 190

tostada's met pittige
bonenstoof [V] 170

zuurkool
choucroute d'Alsace,
zuurkool- en bouillonstoof 24