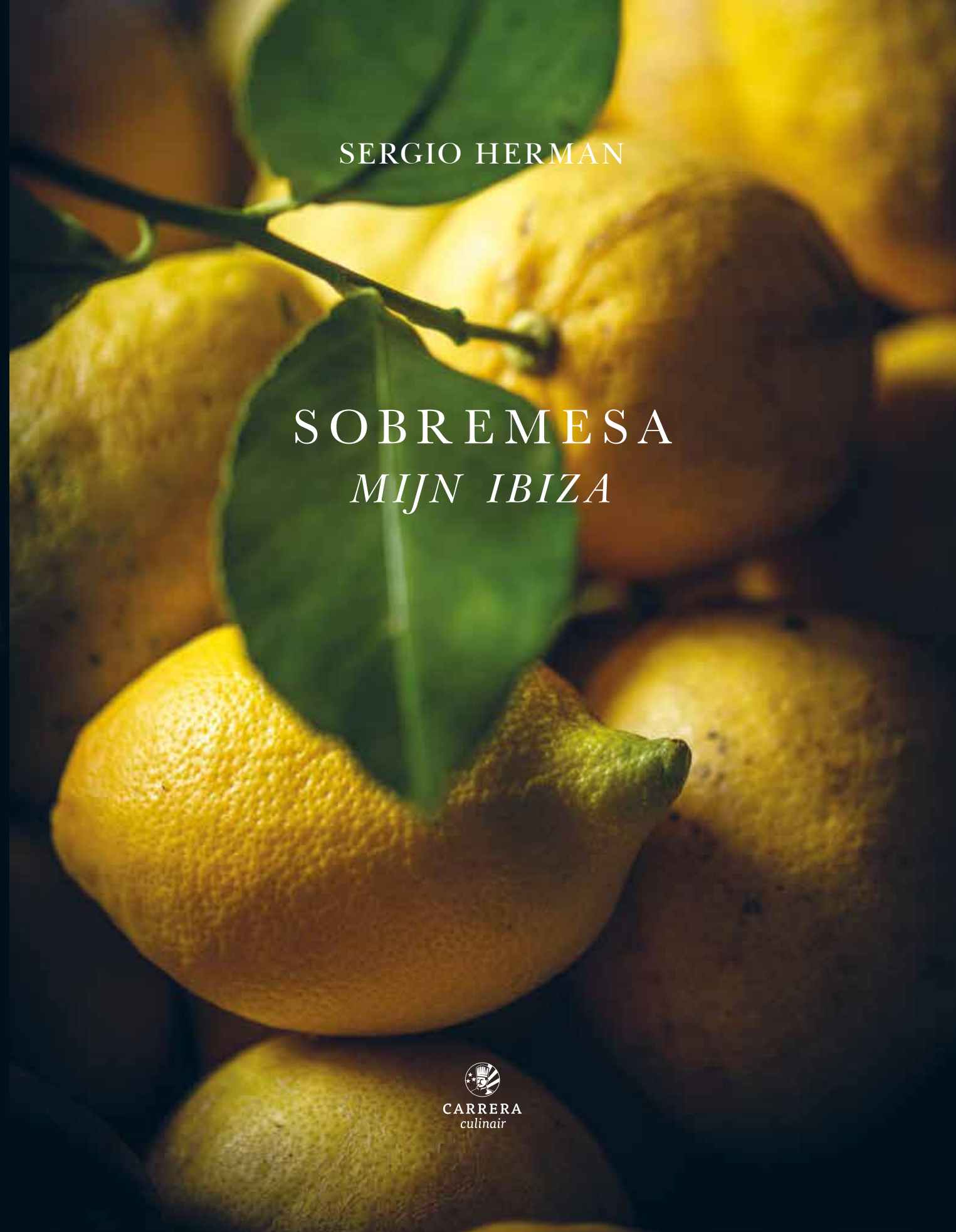
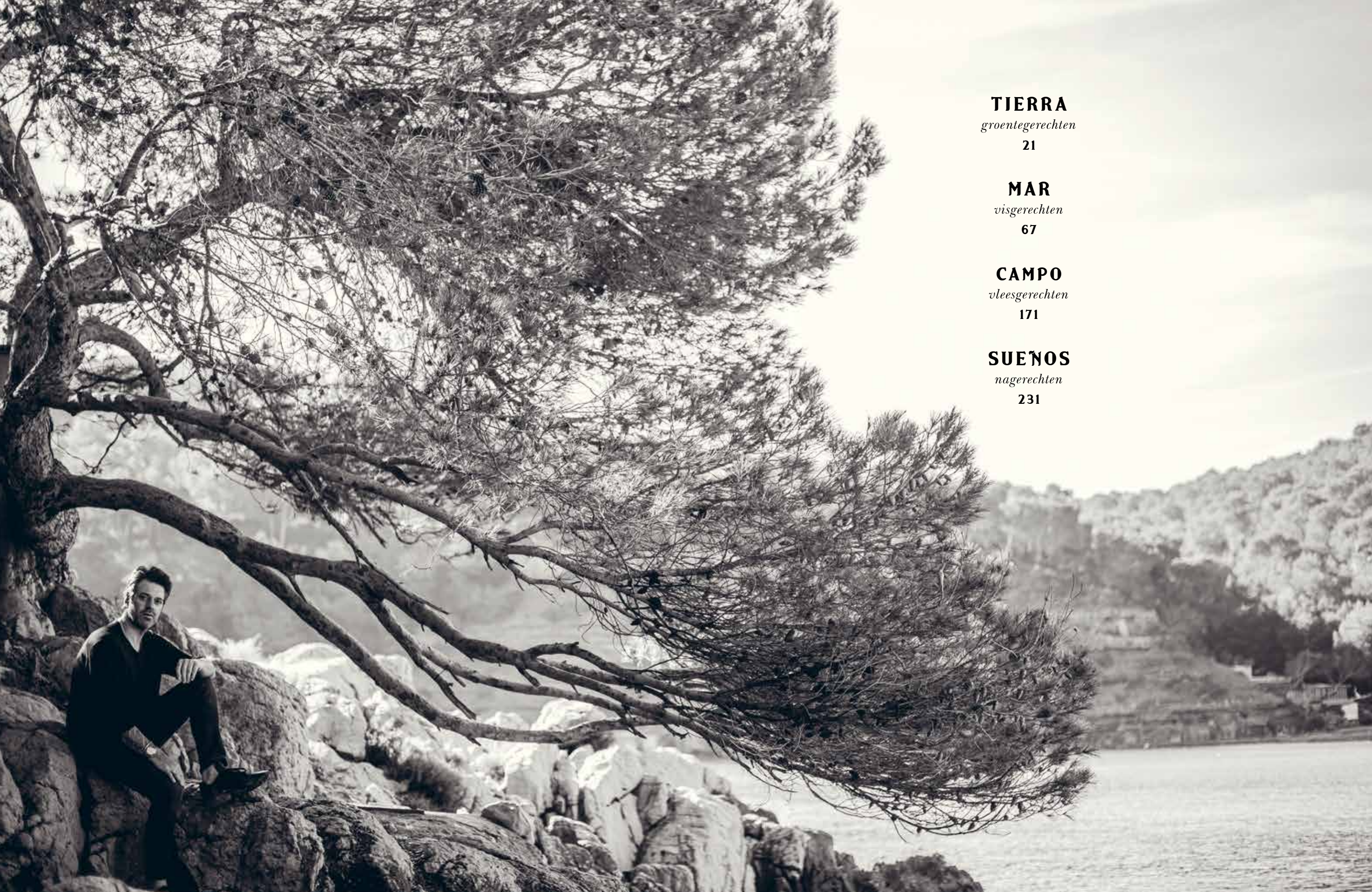




SERGIO HERMAN

SOBREMESA
MIJN IBIZA





TIERRA

groentegerechten

21

MAR

visgerechten

67

CAMPO

vleesgerechten

171

SUEÑOS

nagerechten

231

MILLEFEUILLE VAN GEMARINEERDE GROENTEN

“Dit gerecht is spectaculair om te zien, maar zeer eenvoudig om te maken. Nagenoeg alles is rauw en gemarineerd en gewoon tegen elkaar aan gezet. Een betere manier om de zon even in huis te halen kan ik niet bedenken.”

VOOR 2 PERSONEN

olie, om in te frituren

3 teentjes knoflook

¼ flespompoen, in dunne plakjes

1 kleine courgette, in dunne plakjes

¼ rammenas, in dunne plakjes

⅛ knolselderij, in dunne plakjes

1 middelgrote wortel, in dunne plakjes

fleur de sel

fijn zeezout

en versgemalen zwarte peper

2 tomaten

mespunt knoflook, fijngesneden

3-4 el cabernet-sauvignonazijn

50 ml + 6-7 el arbequina-olijfolie

1 citroen

1 limoen

3 el sushi-azijn

1 langwerpige sjalot, in reepjes

1 el za'atar

50 ml kruidenolie (zie p. 13)

8 blaadjes basilicum

BENODIGDHEDEN

mandoline

blender

Verhit de olie in een (frituur) pan tot 150 °C. Snijd de teentjes knoflook met de mandoline in zeer dunne plakjes. Blancheer de knoflook maximaal 1 minuut in kokend water. Spoel af onder stromend water en dep op een theedoek voorzichtig droog. Frituur de plakjes tot ze mooi goudgeel zijn.

Snijd de plakjes pompoen, courgette, rammenas, knolselderij en wortel allemaal in dezelfde maat (rechthoekig) en zorg ervoor dat je van elke groentesoort minimaal 10 plakjes hebt. Leg ze afwisselend dakpansgewijs uitgespreid op een plateau en kruid met fleur de sel en zwarte peper.

Pureer de tomaten in de blender tot een coulis en zeef het geheel. Breng op smaak met een mespunt knoflook, de cabernet-sauvignonazijn, 6-7 eetlepels olijfolie, zout en peper.

Rasp de schil van de citroen en houd apart. Snijd de schil inclusief het witte vel van de limoen en de citroen. Snijd het vruchtvlees in partjes uit de vliezen. Snijd het vruchtvlees grof en meet van elke citrusvrucht 1 eetlepel vruchtvlees af.

Meng 50 milliliter olijfolie met 3 eetlepels sushi-azijn, het sap en de rasp van ½ limoen, zout en peper. Lepel wat vinaigrette over de groenten en vouw ze strak en rechtopstaand tegen elkaar aan. Plaats de millefeuilles met behulp van een paletmes op borden. Verdeel een beetje citrusvruchtvlees en de sjalotreepjes over de groenten. Lepel er nog wat vinaigrette over en kruid alles nog eens met fleur de sel, zwarte peper en de za'atar.

Druppel de tomatencoulis en de kruidenolie eromheen. Werk af met de basilicumblaadjes, 8 knoflookchips en wat citroenrasp.







TEMPURA VAN SARDINES

“Op Ibiza gaat de lunch vaak geleidelijk over in het diner. Want als je maar lang genoeg aan tafel blijft zitten krijg je vanzelf weer trek. In de late namiddag maak ik daarom vaak ook nog een aperitiefhapje. Deze tempura van sardines is daar een goed voorbeeld van.”

VOOR 2 PERSONEN

2 gepofte aubergines (zie p. 13)
1 el kappertjes
2 el rodewijnazijn
50 ml olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper
10 el verse mayonaise (zie p. 12)
10 zwarte olijven, op sap
2 el inktvisinkt
1 limoen, rasp en sap

7 g verse gist
220 ml lauwwarm water
160 g bloem, gezeefd
½ tl suiker
olie, om in te frituren
10 verse sardines, ontschubd,
ingewanden en kop verwijderd
currypoeder, om af te werken
fleur de sel, om af te werken
1 limoen, rasp

Maal het vruchtvlees van de gepofte aubergines in de blender met de kappertjes en de rodewijnazijn fijn. Pureer mooi glad met 50 milliliter olijfolie en kruid met zeezout en zwarte peper.

Pureer in de blender de verse mayonaise met de zwarte olijven, 5 eetlepels pekelsap van de olijven en de inktvisinkt tot een gladde zwarte mayonaise. Verfris met het limoensap en -rasp. Kruid eventueel nog wat bij met zout en peper.

Los voor de tempura de gist op in het lauwarme water. Meng met de bloem, een snuf zeezout en de suiker en dek af met een doek. Laat circa 45 minuten rijzen op een warme plek in de keuken. Roer voorzichtig door voor gebruik.

Verhit olie in een (frituur)pan tot 180 °C. Kruid de sardines met zeezout en zwarte peper en haal ze door het beslag. Frituur de sardines 2-3 minuten, laat uitlekken op keukenpapier en werk af met currypoeder, fleur de sel en limoenrasp.

Spuut de auberginecrème en de olijvenmayonaise naast elkaar in een diep kommetje.

Leg de sardines op een servet op een bord en zet het kommetje ernaast. Dip de sardines in de crème en bijt de vis voorzichtig van de graat af.

FREGOLA MET KOKKELTJES, OLIJVEN EN PISTACHE

“Fregola komt oorspronkelijk uit Sardinië. Toch eet ik deze pastasoort vaak als ik op Formentera ben, want daar wemelt het van de Italianen en de Italiaanse restaurants. Ook heb ik het standaard in huis, want het is enorm veelzijdig; je kunt het serveren als couscous of pasta, warm of koud. In dit geval heb ik een combinatie gemaakt met een van mijn grote Spaanse favorieten: almejas a la marinera.”

VOOR 2 PERSONEN

100 g fregola
350 g kokkels
zout
50 ml olijfolie
3 teentjes knoflook, fijngesneden
fijn zeezout en versgemalen zwarte
peper
100 ml witte wijn

2 sjalotten, fijngesneden
2 tomaten, ontveld, in kleine blokjes
2 el groene en zwarte olijven, gehakt
2 el gezouten boter
1 tl chilivlokken
1/3 bosje platte peterselie, grof gesneden
1 bosje bieslook, fijngesneden
3 el pistachenoten, gehakt
1 limoen, rasp en sap

Kook de fregola in kokend gezouten water in 8-10 minuten beetgaar. Giet af en spoel koud na. Spoel intussen de kokkels in ruim water en laat ze uitlekken.

Verhit de helft van de olijfolie in een pan. Voeg de kokkels en de knoflook toe. Kruid met zeezout en zwarte peper. Blus af met de witte wijn. Laat inkoken tot een kwart van het volume.

Schud de kokkels op en voeg de sjalot, de tomaat, de olijven, de boter, 8 eetlepels gekookte fregola en de chilivlokken toe. Kruid opnieuw met zeezout en zwarte peper. Roer de peterselie, de bieslook en de pistachenoten erdoorheen.

Schep het gerecht in diepe borden en besprenkel met de overige olijfolie. Verfris met de limoenrasp en het -sap.





Invloeden

“Het wordt me vaak gevraagd: waarom ik in Nederland geen Ibiza-keuken voer. Maar dat kán helemaal niet. Want waar ter wereld je ook kookt, het draait in de eerste plaats om de producten. Bovendien vind ik dat je als chef nooit een keuken één op één moet overnemen. De kunst is om de juiste invloeden te kiezen zonder afbreuk te doen aan je eigen stijl. Met mooie, verse producten en simpele bereidingen kun je het Ibiza-gevoel al overbrengen – dat is meer dan genoeg.”

ARTISJOK & ANSJOVIS

“Hier heb ik twee soorten ansjovis gebruikt: zoute en zure. Dat is geen gewone combinatie, maar geloof me: de smaak is echt fantastisch – zeker bij de artisjok.”

VOOR 1-2 PERSONEN

8 artisjokken, pot
50 ml kippenbouillon + evt. extra om te verdunnen
zeezout en versgemalen zwarte peper
50 ml + 3 el + extra olijfolie
2-3 el room
1 rond wit zuurdesembrood
fleur de sel
1 tomaat, geraspt
1 el cabernet-sauvignonazijn
½ teentje knoflook, fijngesneden
300 g verse mayonaise

½ bos + optioneel enkele blaadjes basilicum
4 gezouten ansjovisfilets
4 ansjovisfilets in zoetzuur (kant-en-klaar)
¼ zoete ui, in halve maantjes
bronzen venkel, ter garnering (optioneel)
basilicum, ter garnering (optioneel)

BENODIGDHEDEN

blender
keukenpapier
spuitzak

Pureer 6 artisjokken met de kippenbouillon in de blender. Kruid met zeezout en zwarte peper. Pureer verder glad met 50 milliliter olijfolie en de room. Voeg als de crème te dik is meer bouillon toe. De dikte hangt af van de grootte van de artisjokken. Weeg 100 gram crème af en doe in een spuitzak.

Snijd uit het midden van het desembrood een mooie snee brood. Steek er een cirkel met een doorsnede van 15 centimeter uit. Bak het brood in wat olijfolie krokant. Bestrooi met fleur de sel en laat uitlekken op keukenpapier.

Meng de tomaat met 3 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel cabernet-sauvignonazijn, de knoflook, zwarte peper en fleur de sel.

Maal de mayonaise met ½ bos basilicum fijn in de blender tot een mooie, zalvige groene mayonaise. Zeef de mayonaise en doe in een spuitzak.

Snijd de overige artisjokken fijn. Spuit de artisjokcrème op de toast en verdeel er 2-3 eetlepels tomatenpulp over. Beleg de toast met gezouten en zoetzure ansjovis, de gesneden artisjok en de zoete ui.

Besprenkel met olijfolie, zwarte peper en beetje fleur de sel.

Spuit er fijne streepjes basilicummayo over en werk af met de bronzen venkel of de basilicumblaadjes.



MIJN BULLIT DE PEIX

“Deze visstoof vol saffraan en knoflook is een van de belangrijkste klassiekers op Ibiza, dus als je er bent moet je het zeker een keer bestellen. Bullit de peix eet je traditioneel in twee gangen: eerst de gestoofde vis, daarna een rijstgerecht waarin de saus van de stoof wordt gebruikt. Deze zogenaamde arroz a banda is nissig, crunchy en verslavend lekker. Om het wat minder ingewikkeld te maken, heb ik in dit recept beide gangen gecombineerd. Bovendien is het minder heavy dan het origineel.”

VOOR 2-3 PERSONEN

5 el + extra olijfolie	300 ml kippenbouillon
1 ui, fijngesneden	50 ml verse room
½ kleine venkel, gesneden	3 el gezouten boter
4 teentjes knoflook, zonder schil, in dunne plakjes	1 citroen, rasp en sap
6 takjes tijm	5 opgehoopte el basispaella (zie p. 15)
2 takjes rozemarijn	1 courgette
1 zonnevis, gefileerd (eventueel te vervangen door zeetong of tarbot; vraag de visboer de vis te fileren; bewaar graten en kop voor de saus)	8 kleine jonge aardappeltjes, met schil, gekookt in gezouten water
fleur de sel en versgemalen witte peper	3 teentjes gekonfijte knoflook, gepeld (zie p. 13)
mespunt cayennepeper	3 el basisvinaigrette (zie p. 14)
mespunt paprikapoeder	venkelloof, om af te werken
1 tl saffraandraadjes	enkele sprietjes bieslook, om af te werken
100 ml witte wijn	

BENODIGDHEDEN

staafmixer
zeef

Fruit voor de bullit-de-peix-saus in wat olijfolie de ui, de venkel, de knoflook, 4 takjes tijm en 1 takje rozemarijn samen met de graten en kop van de vis. Bak goed aan en kruid alles met zout, peper, de cayennepeper, het paprikapoeder en de saffraandraadjes. Blus af met witte wijn en kook in tot een kwart van de hoeveelheid.

Voeg de bouillon en de room toe en kook op laag vuur in tot helft van de massa. Voeg de boter toe en neem van het vuur. Laat de saus nog 30 minuten rusten en zeef hem daarna. Verfris met citroenrasp en -sap.

Bereid de basispaella volgens het recept (zie p. 15).

Verwarm intussen de oven voor tot 175 °C. Snijd de courgette in dunne plakjes. Kruid de visfilets met zeezout en witte peper en leg ze in een mooie ovenschaal naast elkaar. Voeg 2 takjes tijm en 1 takje rozemarijn toe. Halveer de aardappeltjes en leg ze met de gekonfijte knoflook rond de vis. Lepel 150 gram bullit-de-peix-saus over de vis en besprenkel met 5 eetlepels olijfolie. Gaar de vis 6-8 minuten in de voorverwarmde oven.

Neem de vis uit de oven en verdeel er de paella met schelpjes omheen. Kruid met fleur de sel en witte peper. Schuim met de staafmixer de rest van de bullit-de-peix-saus op en lepel wat extra over het gerecht.

Kruid de courgetteplakjes met zout en peper, besprenkel met enkele lepels basisvinaigrette en leg de plakjes op de vis. Werk af met wat venkelloof en bieslook. Verfris met citroenrasp.





CROQUE IBÉRICO

“Deze umamibom maak ik graag als ik in de namiddag trek heb. Het is snel te maken en super tasty. Bovendien hoef ik er de deur niet voor uit, omdat ik op Ibiza standaard ham, schapenkaas, tomaten en ansjovis in huis heb. Zorg er wel voor dat je topkwaliteit ansjovis en echte Ibérico ham gebruikt, anders is het resultaat niet half zo lekker.”

VOOR 4 PERSONEN

2 tomaten, 1 zonder vel en 1 geraspt
 fleur de sel en versgemalen zwarte peper
 4 el + extra olijfolie
 2 el cabernet-sauvignonazijn
 ½ teentje knoflook, fijngesneden
 1 focaccia
 1 tak rozemarijn
 4 eieren
 8 gezouten ansjovisfilets, enkel,
 (in olijfolie)

100 g Ibérico ham, dungsleden
 1 stuk oude manchego, om te serveren
 (of Parmezaanse kaas)
 paar blaadjes basilicum,
 om af te werken
 paar sprietjes bieslook, om af te werken
 rucolabloemen (optioneel), om af te
 werken

Verwarm de oven voor tot 195 °C. Snijd de ontvelde tomaat in parten. Breng op smaak met fleur de sel, zwarte peper, 2 eetlepels olijfolie en de cabernet-sauvignonazijn.

Meng de geraspte tomaat met fleur de sel, zwarte peper, 2 eetlepels olijfolie en de knoflook.

Snijd de focaccia in 4 gelijke rechthoeken. Pluk de rozemarijn in kleinere takjes en strooi ze over de focaccia. Besprenkel ruim met olijfolie en bak 4-5 minuten in de voorverwarmde oven. Neem de focaccia uit de oven en steek uit elk stuk 1 cirkel ter grootte van een eidooier.

Bak ondertussen 4 spiegeleieren in wat olijfolie. Kruid met fleur de sel en zwarte peper. Steek de eidooiers met een ronde uitsteekvorm uit de spiegeleieren.

Verdeel de tomatenparten en de tomatenpulp over de focaccia en beleg verder met de gezouten ansjovis en Ibérico ham.

Leg de eidooiers in de uitgestoken cirkel en rasp er flink wat manchego over. Werk af met het basilicum, de bieslook, eventueel de rucolabloemen, nog wat fleur de sel en wat olijfolie.



LINGUINE MET VENKEL EN IBICENCOWORSTJES

“Om snel een lekkere pasta te maken gebruik ik vaak vlees uit verse worstjes. Dat is al goed op smaak waardoor je zelf nog maar weinig hoeft toe te voegen. Je haalt gewoon het velletje eraf, bakt het worstvlees rul en voegt dat toe aan je saus. In dit geval heb ik verse Ibicencoworstjes gebruikt. Ze zijn pittig gekruid, dus als vervanging zou je ook een zachte chorizo kunnen gebruiken.”

VOOR 4 PERSONEN

150 g Ibicencoworstjes (eventueel vervangen door rauwe chorizoworstjes)
6 el olijfolie + extra om in te bakken
1 zoete ui, fijngesneden
½ venkel, fijngesneden (houd venkelloof apart)
3 teentjes knoflook, fijngesneden
3 el verse tijm
3 tomaten, ontveld, grof gehakt
fijn zeezout en versgemalen peper

100 ml witte wijn
150 ml kippenbouillon
2 sneetjes zuurdesembrood, in grove kruimels
400 g linguine
2 el gezouten boter
4 el platte peterselie, fijngesneden
100 g Parmezaanse kaas

BENODIGDHEDEN
keukenpapier

Druk het vlees uit de worstjes en bak het aan in wat olijfolie. Voeg de zoete ui en de venkel toe en bak even mee. Voeg de knoflook, de tijm en de tomaten toe. Breng aan de kook. Kruid met zeezout en zwarte peper. Blus af met de witte wijn en reduceer tot ¼ van de hoeveelheid. Voeg de kippenbouillon toe stoof alles in 15-20 minuten tot een mooie ragù.

Bak het broodkruim in een pan met wat olijfolie krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

Kook de linguine volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar in gezouten water. Giet af. Meng de linguine voorzichtig door de ragù.

Besprenkel met 6 eetlepels olijfolie. Voeg de boter toe en de peterselie toe en roer alles mooi om. Rasp de Parmezaanse kaas eroverheen. Werk af met het venkelloof en het broodkruim.



WAKKER WORDEN IN ES CUBELLS

“Ik woon aan de westkust van het eiland. Als ik ’s ochtends geen zin heb om naar de bakker te rijden voor wat ensaimadas, maak ik een omeletje met alles wat ik nog in huis heb – dat is uiteindelijk de lekkerste manier van koken, zeker als je op vakantie bent.”

VOOR 2 PERSONEN

2 aardappelen
zeezout en versgemalen zwarte peper
1 sneetje speltbrood
7 el olijfolie
fleur de sel
3 eieren
½ avocado, in partjes
60 g sobrasada (eventueel vervangen door zachte chorizo)

4 el manchego (of Parmezaanse kaas), geraspt
1 bol burrata
10 sprietjes bieslook
enkele blaadjes radicchio
½ limoen, rasp

BENODIGDHEDEN
keukenpapier

Kook de aardappelen gaar in gezouten water. Giet af en laat afkoelen. Pel de schil eraf en snijd in dikke plakken.

Snijd het speltbrood in dunne reepjes. Bak het brood in 2 eetlepels olijfolie. Kruid met fleur de sel en laat uitlekken op keukenpapier. Klop de eieren los en kruid met fijn zeezout en zwarte peper. Besprenkel de avocadopartjes met 1 eetlepel olijfolie, fleur de sel en zwarte peper.

Verhit de pan opnieuw en bak de aardappelen licht aan in 2 eetlepels olijfolie. Kruid met zout en zwarte peper. Voeg de sobrasada in stukjes toe. Schenk het eimengsel ertussen. Rasp er de manchego over. Verscheur de burrata in kleine stukken over de omelet. Voeg de partjes avocado en het speltbrood toe. Bak de omelet zo, dat hij nog smeug is.

Snijd de sprietjes bieslook in drieën. Werk de omelet af met de bieslook, de radicchio, 2 eetlepels olijfolie en de limoenrasp.





HARISSAKIP

“Mijn kinderen en ik zijn gek op crispy chicken. Deze versie is half Marokkaans, half Spaans; ik vind het super om deze twee culturen met elkaar te mixen.”

VOOR 2 PERSONEN

5 kleine aardappelen
fleur de sel
zeezout en versgemalen zwarte peper
1 teentje knoflook, geraspt
200 ml olijfolie
1 takje rozemarijn
2 kipfilets, biologisch
2 eieren, losgeklopt
300 g panko (evt. vervangen door broodkruim)
2 gezouten ansjovisfilets

10 Taggiasche zwarte olijven
12 kappertjes
1 krop ijsbergsla
½ zoete ui, in halve maantjes
2 el harissa (zie p. 14)
150 ml aioli (zie p. 12)
1 citroen, rasp

BENODIGDHEDEN

mandoline
rasp
keukenpapier

Schil de aardappelen en snijd ze met behulp van een mandoline in gelijkmatige schijfjes. Doe ze in een pannetje en kruid met fleur de sel en zwarte peper. Rasp 1 teentje knoflook eroverheen en besprenkel royaal met olijfolie tot ze net onderstaan. Voeg ook de rozemarijn toe.

Verwarm het geheel op laag vuur en konfijt de aardappelschijfjes tot ze beetbaar zijn. Giet de olie af en zet de aardappelschijfjes apart.

Sla de kipfilets plat en kruid met zeezout en zwarte peper. Haal de filets door het ei en vervolgens door de panko.

Meng de ansjovis, de olijven en de kappertjes met 1 theelepel olijfolie tot een tapenade. Halveer de krop sla en laat daarbij de buitenste 3-4 bladeren aan elkaar zitten.

Bak de kipschnitzels krokant in de olijfolie en laat uitlekken op keukenpapier. Snijd de schnitzels in gelijke stukken en zet ze rechtop naast elkaar. Steek de aardappelschijfjes en de zoete ui ertussen en plaats deze op de ijsbergsla.

Garneer met de tapenade en lepel onregelmatig de harissa en de aioli eroverheen. Kruid extra met fleur de sel en zwarte peper. Besprenkel met 2 eetlepels olijfolie en de citroenrasp.



