

EDWIN MENUE

Cuines, 33







INHOUD/CONTENT

VOORWOORD FOREWORD	6/7	Broken meringues	126
ONTSTAAN & CONCEPT ORIGIN & CONCEPT	8/12	Oriental	128
Team	18	BBQ pigeon	130
Beleving Experience	20/22		
Lieven Musschoot & Geoffroy Van Hulle	24	SPORT SPORTS	137
Edwin Menue	25	Ontmoeting Encounter: Tom Boonen	138
		Sprocket	140
DE ZEE THE SEA	31	Peaches	142
Sea	32	Rock garden	145
Juice: Sea buckthorn Fennel	34	Ontmoeting Encounter: Stefan Everts	146
Oysters	36	'The legend' – 72 meets 33	149
Ontmoeting Encounter: Koenraad Colman	40		
Caviar	43	ARCHITECTUUR ARCHITECTURE	153
Pork belly Lobster	44	Interieurdetails Interior touches	154
Turbot Crab	46	Giraffe	156
Juice: Apple Algae	50	Ontmoeting Encounter: Jan Boussy	158
Ontmoeting Encounter: Fleur Boussy	52	Cactus	160
Sea bass 'Flor'	54		
Juice: Cucumber Verbena	56	ECOLOGIE ECOLOGY	165
Zalm 'Scandinavia'	58	Ontmoeting Encounter: Lieven Vanlommel	166
Coquilles 'Ajo Blanco'	60	Onglet	169
Best of the Sea	63	Juice: Beet Hay	170
		Pheasant Sweet potato Chicory	172
HET BOS THE WOODS	67	Ontmoeting Encounter: Farid Riahi	174
Magic mushrooms	69	Tattoo Apple Pie	176
Nature Chocolate	70		
Duindoornbes	74	HET BELANG VAN DE PRESENTATIE THE IMPORTANCE	
Butterfly	76	OF THE PRESENTATION	178
Juice: Asparagus Olive	80	OVER HET BELANG VAN WIJN ABOUT THE IMPORTANCE	
Marshmallow Cardamom Tree	82	OF WINE	180
		VERRASSENDE SAPPEN SURPRISING JUICES	182
REIZEN TRAVELING	87	COCKTAILS	184
Tajine Maroc	88	Spicy cocktail	186
Tuna 'Japan'	90	Sparkling Basil	188
Juice: Shiso Tea	92	Maroc	190
Red bream 'Peru'	94	Greenday	193
Coffee Time	96	Wasaké	194
Memory of Gran Canaria	99	Dragon Fly	196
Mexican taco	103	Piranja	199
		Mexican Carrot	200
KRUIDEN HERBS	107	Yapuzu	203
Yoghurt,33	109	Bloody Mary "33"	204
Blood orange	111	Roseopolitan	206
Juice: Virgin Bloody Mary	112	Verpoma	208
Dim Sum	114	Rhubarb	211
Juice: Carrot Saffron	116	Rosemary Sour	212
Juice: Tomato Lovage	118	Kombucha elderflower	214
		Oriental	216
KERAMIEK CERAMICS	123		
Cherry Tonka bean	124	MÁS BRASA	218

ONTSTAAN EN CONCEPT

Van jongs af aan wilde ik maar één ding: professioneel motorcrosser worden.

De snelheid van de cross sprak me enorm aan. De jumps en de techniek. De spanning. Als je met zestig man aan de start staat en je vlamt naar de eerste bocht... dan voel je de adrenaline door je lijf razen. Op mijn elfde ben ik ermee begonnen. Mijn ouders zagen het vooral als hobby, maar ik wilde er serieus mee verder. Die droom is jammer genoeg nooit helemaal uitgekomen. Toen ik vijftien was, ben ik gevallen met de motor. Mijn rechterknie was compleet verbrijzeld. De dokter had nog nooit zoiets gezien. Het was nochtans een gerenommeerde arts. 'Wanneer kan ik terug rijden?', was het eerste dat ik hem vroeg. 'Je mag blij zijn als je ooit nog gaat kunnen lopen', antwoordde de dokter. Dan weet je het wel.

Voor die blessure had ik best wel potentieel. Maar ik heb bijna een half jaar in een rolstoel gezeten, heb een jaar moeten revalideren zonder de juiste begeleiding. Ik had zelfs geen trainer. Dat is een gemiste kans geweest, maar het heeft me gehard. Na mijn operatie heb ik in de amateur-reeksen nog veel wedstrijden gewonnen, maar het was niet meer wat het had kunnen zijn. Toen ik op mijn eenentwintigste definitief met crossen stopte, heb ik tegen mezelf gezegd: 'Deze keer ga ik niet falen!' Ik heb mijn ambitie van de cross meegenomen naar het koken. Ook in de keuken wil ik alles uit de kast halen.

Op mijn negentiende ben ik een chef-opleiding begonnen in ROC Terneuzen. Een logische stap, want ik werkte als puber al in de horeca om crossmateriaal te kunnen kopen. In het Populierenhof, een tearoom in Sluis, legde ik 's ochtends de tafelkleedjes klaar en sorteerde ik de flesjes van de avond voordien. Nadien mocht ik er in de keuken werken, maakte ik pannenkoekenbeslag en zo.

De beslissing om chef te worden kwam helemaal uit mezelf. Mijn ouders hebben nooit in de horeca gewerkt en waren ook niet de allerbeste amateurkoks. Maar ik wilde absoluut een job die me zestien uur per dag kon boeien. Het gat dat het motorcrossen had achtergelaten, moest en zou opgevuld worden. Elke dag reed ik met de fiets van ons huis in Sluis naar school in Terneuzen. Zevenenveertig kilometer enkel. Zo gemotiveerd was ik.

Ik wou voor de absolute top gaan. Oud Sluis was toen het beste restaurant van de Benelux, iedereen wilde daar werken. 'Ooit ga ik daar als kok staan', zei ik dan tegen mezelf.

Mijn eerste job was in De Oosthoek in Knokke. Ik kwam er aan toen de chef net beslist had om van zijn brasserie een sterrenzaak te maken. Alles mocht ik er klaarmaken: pàte de fruit, macarons, soufflés, tien dingen bij de koffie... we deden het allemaal. Na een jaar kregen we een Michelinster. Fantastisch was dat. Net op dat ogenblik vroeg Sergio Herman om bij hem te komen werken. Hij kende me omdat ik er af en toe ging eten en ik wist dat hij me een beetje in de gaten hield.

Het deed pijn om De Oosthoek achter te laten, maar zo'n kans kon ik niet laten liggen. Toen ik een maand in Oud Sluis werkte, kreeg het zijn derde ster. Zalig! We werkten er met weinig koks, dus ik kreeg meteen heel wat verantwoordelijkheid. Een gerecht moest top zijn of het ging de keuken niet uit. Ik heb daar een hele mooie tijd beleefd. Het waren er allemaal karaktermensen: Filip Claeys van De Jonkman, Nick Bril van The Jane, Tim Boury van Boury... we waren een hecht team. En dat moest ook. Ik heb er enorm veel geleerd. Ik was altijd al perfectionistisch, maar daar was het echt the next level.

Drie jaar ben ik in Oud Sluis gebleven. Zes mensenjaren waren dat. Werken bij Sergio is complete toewijding. Ik deed shifts van achttien, negentien uur per dag. Maandag sliep ik de ganse dag en op dinsdag was ik al bezig met de komende week. Mijn ouders waren er niet happy mee. Ze vonden dat ik gek was. Nu begrijpen ze het. Het heeft zich allemaal terugbetaald in kennis, maturiteit en karakter.





Ik ben er weggegaan omdat ik nood had iets aan anders. De volgende stap werd Escabèche in Knokke, een startende zaak. Dat vond ik interessant. Ik speelde toen al met het idee een restaurant te openen en zo kon ik de kinderziektes van een nieuwe zaak van nabij meemaken. We stonden met slechts twee koks in de keuken. Heel heftig. Het was een leuke periode, maar het mooiste is toch dat ik er Fleur Boussy leerde kennen. Zij wou rond die tijd met haar broer Frederik een restaurant beginnen. En al snel kreeg het plan vorm om dat met ons drieën te doen.

We wilden absoluut iets anders dan het bestaande aanbod. Frederik was net terug van Barcelona waar hij enkele jaren ervaring in het befaamde taparestaurant Comerç24 had opgedaan en ikzelf kwam met een hoofd vol frisse ideeën uit de keuken van Oud Sluis. We besloten dan ook vrijwel meteen om een degustatiemenu in tapavorm aan te bieden: onze menu's Sabor en Gran Sabor. Het concept 'gastronomische tapas' was op dat moment nog totaal onbekend in België. Wanneer je kleinere hapjes serveert, krijg je automatisch een toffe, losse sfeer. Dat wilden we. Een zo breed mogelijk palet aan smaken kunnen aanbieden aan de gasten, dat is fantastisch. We houden ook wel van een beetje entertainment en willen vooral passen voor het klassieke plaatje van voorgerecht, hoofdgerecht en dessert. Daarom sprak het idee van een degustatiemenu ons zo aan. We hielden altijd al van Barcelona en gaan er nog steeds graag naartoe. Toen we een naam voor het restaurant moesten bedenken, vonden we trouwens ook weer inspiratie in Catalunya: 'cuines' betekent keuken in het Catalaans en 33 is ons huisnummer in de Smedenstraat.

Cuines,33 ging open op 9 december 2011. Negen maanden later werden we de hoogste nieuwe binnenkomer en ontdekking van het jaar bij Gault&Millau. En nauwelijks een week later 'viel' de eerste Michelinster. Twee chefs in één keuken, dat is niet voor de hand liggend, maar ik kijk met veel plezier terug op die eerste jaren. Het was uiteraard niet altijd makkelijk om met z'n tweeën een gerecht te verzinnen, maar we deden het toch maar. Na een paar jaar werd duidelijk dat we allebei een enigszins andere opvatting hadden. Frederik wou zich verder specialiseren in een keuken waarbij het product centraal staat en na zeven jaar samenwerking in de keuken van Cuines,33 nam hij het besluit om dit concept verder uit te bouwen in onze tweede zaak Más Brasa. Hoe mooi die periode samen ook was, het is goed dat we nu elk ons eigen restaurant hebben. Ik wou namelijk al mijn kaarten op tafel gooien. Gastronomische tapas waren dan wel onze originele insteek, maar intussen gebruik ik dat woord niet meer om mijn keuken te omschrijven. Ze is geëvolueerd naar een seizoenskeuken geïnspireerd door de natuur. Een weerspiegeling van de emoties, de inspiratiebronnen en de topproducten van het moment.

Vernieuwend zijn vind ik enorm belangrijk. Ik ben de dingen snel beu.

Die eerste ster was een enorme verrassing. Maar ze zorgt niet voor extra druk. Echt niet. Ik wil gewoon elke dag nieuwe dingen maken. Elke dag voluit gaan. En al is zo'n Michelinster marketing wise heel belangrijk, mijn leven hangt er niet vanaf. Natuurlijk wil ik binnenkort een tweede ster. Maar ik denk er niet dag en nacht over na. Als je keuken top is, volgt ze vroeg of laat wel. Of niet, dat weet niemand. Een succesvol restaurant hebben dat goed draait en dat de zaken financieel op orde heeft, vind ik minstens zo belangrijk. Elke dag moet ik presteren, net als een topsporter. De hoge verwachtingen moeten telkens weer worden ingelost.

Vernieuwend zijn vind ik enorm belangrijk. Ik ben de dingen snel beu. Na een maand heb ik al zin om het menu te veranderen. Iets nieuws geeft me energie. Het maakt me blij, al is het maar een ander koekje bij de koffie. Niet iedereen heeft dat in de gaten, maar ik wel. En dat is wat telt. Zestien uur per dag. Zoveel werk ik. Om halfnegen sta ik in de keuken, rond één uur, half twee ga ik naar bed. Ik hou dat vol omdat mijn conditie zo goed is. Ik ga veel fietsen, geregeld honderd kilometer. Ik heb een tof leven, echt waar. Ik zie mijn tweeling vaak en dat moet ook. Van zondag een sluitingsdag maken, was de beste beslissing ooit. Dan heb ik alle tijd voor de kindjes. Heerlijk is dat.

Ik creëer zo'n veertig gerechten per jaar. Niet door op restaurant te gaan, maar door af en toe een paar uur in de natuur te zijn, decoratiewinkels te bezoeken, op reis te gaan. Daar haal ik mijn inspiratie.

Chef is een van de meest stresserende jobs die er zijn. Maar toch voel ik daar in de keuken weinig van. Ik heb mezelf meer onder controle dan een paar jaar geleden. Tegenwoordig lees ik veel boeken over het belang van een juiste mindset en daardoor heb ik een switch gemaakt. Vroeger was ik wat negatiever. Kreeg ik een minder positieve opmerking, dan bleef ik daaraan denken. Dat doe ik niet meer. Ik sta open voor kritiek, maar ik kan beter relativeren. En zo hoort het.



TEAMWORK MAKES A DREAM WORK





EDWIN MENUE

Ik ben geboren in Oostburg, maar opgegroeid in Sluis. Toen ik kind was, bestonden er nog geen computers, dus waren we de ganse dag op pad met onze BMX en een schop om bergen te maken waarop we jumps deden. Een toffe jeugd was dat. Mijn liefde voor de natuur is toen begonnen. Als jongetje kon ik urenlang spelen in het Zwin. In de duinen, tussen de bunkers, speelden we oorlogje. Ik ben er nog altijd graag. In de natuur gaan sporten vind ik ongelooflijk ontspannend. En heel inspirerend.

I was born in Oostburg, but grew up in Sluis. When I was a child, there were no computers, so we played outside all day with our BMX bikes, and making elevations on which we did jumps. I had a great childhood. That's when I developed my love for nature. As a boy, I played in the Zwin nature reserve for hours. In the dunes, in amongst the bunkers, we played war. I still like visiting that place. I also find it incredibly relaxing to play sports in nature. And very inspiring.



DE ZEE

De zee is één grote inspiratiebron. Op elke tafel in het restaurant staat een koraalrifje waar het menukaartje in staat. En de boter serveren we in een abaloneschelp.

Ik werk heel graag met scheermessen, mosselen, kokkels en krabben. Met scheermessen heb ik een haat-liefde verhouding omdat ik er vaak de banden van mijn mountainbike op lek rijdt. De volgende dag denk ik dan: nu ga ik jullie gebruiken in mijn menu. Payback time!

Wanneer ik een nieuw gerecht in mijn hoofd heb, ga ik graag aan de kustlijn wandelen. Vaak levert dat de X-factor op die het helemaal speciaal maakt. Wandel ik langs duindoornstruiken, bedenk ik ineens dat zeebaars met duindoorn iets moois kan opleveren.

Zodra ik thuis ben, schrijf ik dat op. Zo'n inval krijg je niet als je in je zetel blijft zitten.

THE SEA

The sea is one big source of inspiration. Each table in the restaurant is decorated with a small coral reef which holds the menu. And we serve the butter in an abalone shell. I love working with razor clams, mussels, cockles and crabs. I have a love-hate relationship with razor clams because they often puncture the tires of my mountain bike. The next day I think: now I'm going to use you in my menu. Payback time!

When I have a new dish in my head, I like to walk along the coastline. Often, this gives me the X-factor that makes it so special. When I walk past sea buckthorn bushes, I suddenly realise that sea bass and sea buckthorn can produce something beautiful. As soon as I get home, I write it down. You don't get that kind of inspiration from sitting in your comfy chair.

Sea

Bereiding

MAKREEL: Fileer en ontvel de verse makreel. Leg ze 10 minuten in een pekelbad (1 liter water en 100 g fijn zout). Dep de filets goed af en rol ze in plasticfolie strak op tot een worst. Vries kort in en snijd plakken van de bevroren rol. Marineer de plakjes met olijfolie, limoensap en grof zout.

OESTERCOULIS: Mix alle ingrediënten kort. Zeef zorgvuldig.

CRÈME CHIBOUST MET VENKEL: Los de geweekte gelatine op in lauw venkelsap en meng er de xantana onder. Voeg suiker en zout bij de eiwitten en klop op. Klop de room half op. Spatel de opgeklopte eiwitten en room voorzichtig onder het venkelsap. Werk af met Ricard en citroensap. Giet de massa in siliconen bollenmatten en vries in. Laat ontdooien in de koelkast. Rol de bollen net voor serveren door algenpoeder.

ZILVEREN CHIPS: Meng alle ingrediënten en verwarm tot een dikke massa. Smeer dun uit op silpats. Bak af op 120 °C voor 30 minuten.

ALGENMERINGUE: Meng het water met xantana en ovoneve en mix met een staafmixer. Klop in een standmixer tot luchtig schuim. Voeg tijdens het kloppen de suiker toe. Spuit op silpats en bestrooi met algenpoeder. Bak af op 90 °C gedurende 2 uur.

DUINDOORSORBET: Laat de suikers op een laag vuur oplossen in water. Laat afkoelen. Voeg het citroen- en duindoornsap en de stabilisator toe. Giet in Pacojetbekers en vries in. Draai de bevroren massa tot sorbet.

Preparation

MACKEREL: Fillet and skin the fresh mackerel. Put them in a brine bath (1 litre of water and 100g of fine salt) for 10 minutes. Dab the fillets well and roll them up tightly in plastic foil into a sausage. Freeze briefly and cut slices from the frozen roll. Marinate the slices with olive oil, lime juice and coarse salt.

OYSTER COULIS: Mix all ingredients briefly. Sieve carefully.

CRÈME CHIBOUST WITH FENNEL: Dissolve the soaked gelatine in lukewarm fennel juice and mix in the xantana. Add sugar and salt to the egg whites and whisk. Beat the cream halfway. Gently fold the whipped egg whites and cream into the fennel juice. Finish with Ricard and lemon juice. Pour the mixture into silicone sphere mats and freeze. Leave to defrost in the fridge. Drag the spheres through algae powder just before serving.

SILVER CRISPS: Mix all ingredients and heat to a thick consistency. Spread thinly on Silpat mats. Bake at 120°C for 30 minutes.

ALGAE MERINGUE: Mix the water with xantana and ovoneve and mix with a hand blender. Beat to a light foam in a stand mixer. Add the sugar during beating. Pipe on Silpat mats and sprinkle with algae powder. Bake at 90°C for 2 hours.

SEA BUCKTHORN SORBET: Dissolve the sugars in water over a low heat. Leave to cool. Add the lemon and sea buckthorn juice, as well as the stabiliser. Pour into Pacojet cups and freeze. Turn the frozen mass into sorbet.

STARTER

Ingrediënten

MAKREEL
Makreel, 1 l water, 100 g fijn zout, olijfolie, limoensap, grof zout

OESTERCOULIS
600 g oestervlees (creuse), 225 g oestervocht, 200 g olijfolie, 45 g citroensap, 25 g Ricard, 18 g zout, 6 blaadjes gelatine, algenpoeder

CRÈME CHIBOUST MET VENKEL
300 g venkelsap, 200 g eiwit, 230 g room, 30 g suiker, 2 g xantana, 45 g citroensap, 25 g Ricard, 18 g zout, 6 blaadjes gelatine, algenpoeder

ZILVEREN CHIPS
750 g water, 225 g tapiocabloem, 3 g zilverpoeder, 5 g zout

ALGENMERINGUE
300 g water met algenmaak, 85 g suiker, 25 g ovoneve, 1 g xantana, algenpoeder

DUINDOORSORBET
875 g water, 300 g suiker, 250 g glucosepoeder, 9 g stabilisator voor sorbet, 62,5 g citroensap, 500 g duindoornsap

Ingredients

MACKEREL
Fresh mackerel, 1 l water, 100 g fine salt, olive oil, lime juice, coarse sea salt

OYSTER COULIS
600 g oyster meat (creuse), 225 g oyster liquor, 200 g olive oil, 45 g sushi vinegar, 30 g lime juice

CRÈME CHIBOUST WITH FENNEL
300 g fennel juice, 200 g egg whites, 230 g cream, 30 g sugar, 2 g xantana, 45 g lemon juice, 25 g Ricard, 18 g salt, 6 sheets of gelatine, algae powder

SILVER CRISPS
750 g water, 225 g tapioca flour, 3 g edible silver powder, 5 g salt

ALGAE MERINGUE
300 g water flavoured with algae, 85 g sugar, 25 g ovoneve, 1 g xantana, algae powder

SEA BUCKTHORN SORBET
875 g water, 300 g sugar, 250 g glucose powder, 9 g sorbet stabilizer, 62.5 g lemon juice, 500 g sea buckthorn juice



JUICE

Ingrediënten

70 ml duindoornsap
150 ml versgeperst venkelsap
40 ml suikersiroop

Ingredients

70 ml sea buckthorn juice
150 ml freshly squeezed fennel juice
40 ml sugar syrup

Sea buckthorn | Fennel

Bereiding

Meng alle ingrediënten.
Voeg eventueel meer suikersiroop toe om het sap minder zuur te maken.

Preparation

Mix all ingredients. If necessary, add more sugar syrup to make the juice less acidic.



STARTER

Ingrediënten

OESTERBEREIDING 1 (LINKS ONDER)

OESTERSCHUIM

300 g oestervocht, 30 g citroensap, 50 g champagne, 40 g room, 20 g proespuma, 5 g ovoneve

DASHIVINAIGRETTE

100 g basis dashibouillon (zie p. 90), 100 g maisolie, 25 g sushiazijn

OESTERSHOTS

600 g oestervlees, 225 g oesterjus, 200 g olijfolie, 45 g sushiazijn, 30 g limoensap, 1 g xantana

KROKANTE ALG

900 g water, 300 g basmatirijst, 20 g zout, 10 g algenpoeder, 60 g sushiazijn, algenflakes

OESTERSHOTS

600 g oestervlees, 225 g oesterjus, 200 g olijfolie, 45 g sushiazijn, 30 g limoensap, 1 g xantana

OESTERBEREIDING 2 (RECHTS)

OESTER 'PAREL'

KOMKOMMER-VERVEINEJUS

500 g komkommersap (versgeperst), 2 sjalotten (fijngesneden), 1 bussel citroenverbena (fijngesneden), 1 teentje look (grof gesneden)

OESTERBEREIDING 3 (BOVEN EN P. 39)

SCHUIMIGE OESTERJUS

2 sjalotten, 1 teen look, 4 witte champignons, 100 ml champagne, 100 ml oestervocht, 250 g gezouten boter, sap van 1 limoen

Oysters

Bereiding

Gebruik steeds Zeeuwse platte oesters (5/00000). Steek ze voorzichtig open en bewaar het oestervocht. Spoel de oesters kort in sterk gezouten water en leg ze tot gebruik terug in het oestervocht

OESTERBEREIDING 1

OESTERSCHUIM: Mix alle ingrediënten. Zeef en giet in een espumafles. Steek twee patronen op de fles.

DASHIVINAIGRETTE: Meng alle ingrediënten.

KROKANTE ALG: Kook water, rijst, zout en algenpoeder 12 minuten op zacht vuur. Thermomix samen met de sushiazijn. Smeer dun uit en bestrooi met algenflakes. Bak af op 120 °C voor 60 minuten.

OESTERSHOTS: Mix alle ingrediënten en laat het mengsel druppelen in stikstof.

OESTERBEREIDING 2

OESTERPARELS: Gebruik het recept van de oestershots. Giet het mengsel in bollenmatten en vries in. Haal de bevroren bolletjes met behulp van een speld door de cacaoboter. Ontdooi en werk af met zilverpoeder.

KOMKOMMER-VERVEINEJUS: Meng alle ingrediënten en laat een nacht trekken. Zeef en bind de vloeistof met 1 gram xantana. Werk af met zilverzuring en wat ingelegde komkommerspaghetti.

OESTERBEREIDING 3

Pocheer de oester een 30-tal seconden in oestervocht.

SCHUIMIGE OESTERJUS: Stoof de groenten goed aan in olie. Blus met champagne en laat inkoken. Voeg het oestervocht toe en laat zacht trekken. Werk de saus op door er koude klontjes gezouten boter door te mixen. Breng op smaak met limoensap, peper en zout.
Bronzen koekjes: Steek brickdeeg uit met een ronde metalen steekvorm. Strijk een bakmat licht in met maisolie, leg er de rondjes op en bedek met een tweede mat. Bak 6 minuten op 180 °C. Werk de afgekoelde koekjes af met bronspoeder.

Werk de oester af met babyvenkel, venkelscheutjes en jalapeño crème.



MAIN COURSE

Ingrediënten

TARBOT

2 tarbotfilets, norivellen

VLIERBLOESEMMOUSSELINE

75 g vlierbloesemazijn, 50 g eidooiers, 65 g geklaarde boter, 0,5 g guar gom

JUS BÉCASSE

0,5 l witte wijn, 0,25 l Noilly Prat, 3 laurierblaadjes, tijm, peperbollen

1 prei, 1 grote ui, 1,5 stengels selder, 3 teentjes look, 65 g witte champignons, 3 karkassen van tarbot met kop, geroosterd op de barbecue, parures van vis

PASTADEEG

1 kg pastabloem, 16 eidooiers, 6 eieren, scheut olijfolie, 8 g zout

TEMPURA VAN ALG

430 g water, 325 g bloem, 15 g gist, 3 g zout, 3 g suiker, 50 g algenpoeder, softshell krabben

Turbot Crab

Bereiding

TARBOT: Leg twee tarbotfilets op elkaar en leg er geweekte norivellen tussen. Steam 8 minuten op 58 °C.

VLIERBLOESEMMOUSSELINE: Klop de eieren op met de vlierbloesemazijn en de guar gom. Monteer met geklaarde boter en kruid af.

JUS BÉCASSE: Laat alles inkoken tot 1/3 van het volume overblijft.

Voeg de visgraten, parures, prei, uit, selder, look en champignons toe en zet alles onder water. Breng aan de kook. Laat een half uur zacht trekken. Zeef voor gebruik. Laat inkoken tot 2 liter vloeistof overblijft. Bind met 250 g gezouten boter en breng op smaak met citroensap.

PASTADEEG: Meng alle ingrediënten en kneed tot een homogeen deeg. Laat rusten. Rol dun uit en blancheer kort voor gebruik. Vul op met gestoofde spinazie en stoom gaar.

TEMPURA VAN ALG: Los de gist op in lauw water. Meng er de bloem, het zout, de suiker en het algenpoeder onder en laat rijzen op een warme plaats. Snijd de softshell krab in kleinere stukken, haal ze door het tempurabeslag en frituur kort op 180 °C.





Turbot | Crab

MAIN COURSE

Preparation

TURBOT: Stack two fillets of turbot on top of each other and place soaked nori sheets between them.
Steam for 8 minutes at 58°C.

ELDERFLOWER MOUSSELINE: Beat the eggs with the elderflower vinegar and the guar gum. Add clarified butter and season.

JUS BÉCASSE: Reduce mixture until 1/3 of the volume remains.

Add the fish bones, trimmings, leek, onion, celery, garlic and mushrooms and put everything under water. Bring to the boil. Allow to simmer for half an hour. Sieve before use. Reduce until 2 litres of liquid remain. Bind with 250g salted butter and season with lemon juice.

PASTA DOUGH: Mix all the ingredients and knead into a homogeneous dough. Leave to rest. Roll out thinly and blanch shortly before use. Fill with stewed spinach and steam until tender.

TEMPURA OF ALGAE: Dissolve the yeast in lukewarm water. Mix in the flour, salt, sugar and algae powder and leave to rise in a warm place. Cut the softshell crab into smaller pieces, pass them through the tempura batter and fry briefly at 180°C.

Ingredients

TURBOT
Fillets of turbot, nori sheets

ELDERFLOWER MOUSSELINE
75 g elderflower vinegar, 50 g egg yolks, 65 g clarified butter,
0.5 g guar gum

JUS BÉCASSE
0.5 l of white wine, 0.25 l Noilly Prat, 3 bay leaves, thyme,
peppercorns

1 leek, 1 large onion, 1.5 stalks of celery, 3 cloves of garlic,
65 g white mushrooms, 3 carcasses of turbot with head,
roasted on the barbecue, trimmings of fish

PASTA DOUGH
1 kg of pasta flour (type OO), 16 egg yolks, 6 eggs, olive oil,
8 g salt

TEMPURA OF ALGAE
430 g water, 325 g flour, 15 g yeast, 3 g salt, 3 g sugar,
50 g algae powder, softshell crabs



HET BOS

Bossen inspireren me omdat het er zo stil is. Ik kom er tot rust, waardoor ik perfect kan nadenken. Wanneer ik door een bos fiets, ontdek ik allerlei interessants.

Takken, blaadjes, champignons... Die gebruik ik als decoratie voor mijn gerechten. Vaak neem ik de kids mee op zo'n tochtje. Gaan we samen op zoek naar mooi decoratiemateriaal en maken we onderborden vol blaadjes en takken. Dat vinden ze superleuk om te doen.

In het bos vind ik ook allerlei kruiden die me aanzetten tot nieuwe gerechten. Klaverzuring en postelein bijvoorbeeld. Ik zie die en denk dan: daar wil ik absoluut iets mee doen. Keer ik later terug met mijn rugzak om er wat van te plukken en ermee te experimenteren. Maar de natuur inspireert me ook op andere manieren. Zo heb ik een dessert gecreëerd waarvoor ik een bos heb nageemaakt in chocolade, compleet met een dennentakje en champignons.

THE WOODS

The woods inspire me because it's so quiet there. They calm me down, and allow me to think. When I cycle through a forest, I discover all kinds of interesting things. Twigs, leaves, mushrooms... I use them as decoration for my dishes. I often take the kids on these trips. Together, we go in search of beautiful decoration material and create underplates full of leaves and twigs. They are really into this.

In the woods, I also find all kinds of herbs that encourage me to make new dishes. Wood sorrel and purslane, for example. I see them and then I think: I definitely want to do something with them. I return later with my backpack to pick some and experiment with them.

But nature also inspires me in other ways. In fact, I've created a dessert for which I copied a wood in chocolate, complete with pine twig and mushrooms.



Magic mushrooms

DESSERT

Bereiding

CHAMPIGNON

Smelt de cacaoboter met de chocolade. Meng er de praliné, de hazelnoot, het zout en het poeder onder. Giet in een champignonvorm en vries in.

CRÈME VAN EEKHOORNTJESBROOD

Meng alle ingrediënten en verwarm tot 90 °C. Stort uit, laat stollen en mix glad.

AFWERKING

Spuit wat crème op een bord en plaats er de praline, bestrooid met wat eekhoorntjesbroodpoeder, op.

Preparation

MUSHROOM

Melt the cocoa butter with the chocolate. Mix in the praliné, hazelnut, salt and powder. Pour into a mushroom mould and freeze.

CREAM OF PORCINI MUSHROOMS

Mix all ingredients and heat to 90°C. Pour out, allow to solidify and beat until you obtain a smooth consistency.

FINISH

Pipe some cream on a plate and place the chocolate, sprinkled with some porcini mushroom powder, on top.

Ingrediënten

CHAMPIGNON

250 g chocoladecallets Macae, 50 g cacaoboter, 200 g hazelnootpraliné, 35 g gebrande en gecutterde hazelnoot, 5 g zout, 15 g gedroogd poeder van eekhoorntjesbrood

CRÈME VAN EEKHOORNTJESBROOD

250 g jus van eekhoorntjesbrood, 4,5 g gellan, 4,5 g agaragar

Ingredients

MUSHROOM

250 g Macae chocolate chips, 50 g cocoa butter, 200 g hazelnut praline, 35 g roasted and cuttered hazelnut, 5 g salt, 15 g dried powdered porcini mushrooms

CREAM OF PORCINI MUSHROOMS

250 g porcini mushroom jus, 4.5 g gellan, 4.5 g agar agar

DESSERT

Ingrediënten

CHOCOLADEMousse 'DEN'

500 g chocoladecallets Macae (puur), 180 g eidooiers, 4 eieren, 100 g suiker, 120 g water, 60 g room (half opgeklopt)

GROENE COATING

450 g cacaoboter, 450 g witte chocolade, groene kleurstof

TUILE 'TAK'

200 g eiwit, 200 g gesmolten boter, 200 g bruine suiker, 100 g bloem

PRALINE 'CHAMPIGNON'

250 g chocoladecallets Macae (puur), 50 g cacaoboter, 200 g hazelnootpraliné, 35 g gecutterde gebrande hazelnoot, 5 g zout, 15 g gedroogd champignonpoeder

CHOCOLADECHIP 'BLAD'

500 g water, 400 g chocolade 70%, 200 g isomalt, 160 g suiker, 40 g glucose, 4 g xantana

SORBET 'DENNENTAK'

875 g water, 375 g suiker, 250 g glucosepoeder, 500 g limoensap, 5 druppels essence van dennentak, 9 g stabilisator voor sorbet

GEL 'DENNENTOP'

150 g basis citrusgel, 2 druppels essence van dennentak, 1 druppel groene kleurstof

Nature chocolate

Bereiding

CHOCOLADEMousse 'DEN': Smelt de chocolade. Klop de volledige eieren, de eigelen en 100 g suiker tot een ruban. Verwarm het water en de 120 g suiker tot 121 °C. Giet het suikerwater langzaam bij de ruban. Spatel de chocolade onder het mengsel en doe hetzelfde met de room. Smaak af met essence van dennentak. Giet in quenellevormen en vries in.

GROENE COATING: Smelt de witte chocolade samen met de cacaoboter. Meng met de groene kleurstof. Giet in het reservoir van een verfpistool. Bespuit de bevroren chocolademousse met de kleurstof. Laat de chocolademousse op het bord ontdooien.

TUILE 'TAK': Meng alle ingrediënten tot een glad beslag. Laat minimaal 2 uur rusten in de frigo. Smeer het beslag op een moule in de vorm van een tak. Bak 4 à 5 minuten op 180 °C.

Praline 'champignon'

Smelt alle ingrediënten, giet in champignonmoules en vries in.

CHOCOLADE 'GROND': Maak een basic chocoladebiscuit. Laat een nacht drogen in een oven van 50 °C. Cutter tot je een textuur verkrijgt die lijkt op aarde.

CHAMPIGNONPOEDER: Laat enkele champignons een nacht drogen in een oven van 50 °C. Cutter tot een fijn poeder.

CHOCOLADECHIP 'BLAD': Meng alle ingrediënten en laat 13 minuten op 70 °C mengen in de Thermomix. Laat koud worden. Smeer het mengsel in een bladvorm en bak een uur in een oven van 120 °C. Vouw de randen wat om zodat een realistische bladvorm ontstaat.

PRALINÉ 'KASTANJE': Mix kastanjepraliné in de Thermomix. Monteer met olijfolie.

SORBET 'DENNENTAK': Meng suiker en glucosepoeder met water en verwarm tot de suikers opgelost zijn. Laat afkoelen. Voeg limoensap, stabilisator en essence toe. Giet in een Pacojet-beker en vries in. Draai tot sorbet met de Pacojet.

GEL 'DENNENTOP': Meng alle ingrediënten.



DESSERT

Ingrediënten

CHOCOLADEGANACHE

180 g room, 300 g melk, 500 g blanke spiegel, 6 g gelatine, 160 g sesampraliné, 440 g chocoladecallets Macae

DUINDOORNGEL

450 g duindoornsap, 450 g suikerwater, 8 g agaragar, 12 g gellan

Ingredients

CHOCOLATE GANACHE

180 g cream, 300 g of milk, 500 g neutral jelly, 6 g of gelatine, 160 g sesame praline, 440 g Macae chocolate chips

SEA BUCKTHORN GEL

450 g sea buckthorn juice, 450 g sugar water, 8 g agar agar, 12 g gellan

Duindoornbes

Bereiding

Tempeereer de chocolade en vul de pralinevormen. Giet af en strijk de overtollige chocolade weg. Laat uitharden.

CHOCOLADEGANACHE: Warm de room en melk op. Voeg de gelatine en de rest van de ingrediënten toe. Meng tot een homogene massa. Vul chocoladeschelpen met de ganache.

DUINDOORNGEL: Verwarm alles al roerend tot 90 °C. Laat afkoelen en mix glad. Spuit de duindooringel in de pralinevorm.

Preparation

Temper the chocolate and fill the chocolate moulds. Wipe away the excess chocolate. Allow to harden.

CHOCOLATE GANACHE: Heat up the cream and milk. Add the gelatine and the rest of the ingredients. Mix until homogenous. Fill chocolate shells with the ganache.

SEA BUCKTHORN GEL: Heat everything to 90°C while stirring. Leave to cool and mix until the mixture has a smooth consistency. Insert the sea buckthorn gel into the chocolate mould.



