

Groenten	
Babyromainesla & ansjovis, gerookte eidooier	80
Doperwten & munt, ham	82
Sperziebonen & geroosterde-amandelroom	85
Calçots & romesco	86
Mais & djeroek-poeroetboter, groene chilipeper	89
Okra & geroosterde chilipeper, gember, knoflook	90
Bieten & zwart sesamzaad	93
Asperges & mosselcrème, rogge	94
Broccoli & aubergine, gefermenteerde-chilikrokant	97
Spruitjes & gerookte hamhock, aardappels	98
Aubergine & shiitakes, wilde knoflook	101
Flespompoen & gerookte ricotta, pompoenpitten	102
Bladgroente & guanciale, pecannoten	104
Piperade & eieren	107
Aardappels & crème fraîche, bottarga	108
Kruisdisteloesterzwam & rauw dry-aged rundvlees, knolselderij	111
Bloemkool & rundervet, hazelnoten	112
Komkommers & dille, mierikswortel	114
Pumpkin Sour	115
Spaghettipompoen & kataifi, ingelegde rozenblaadjes	117
Mais brûlée	118

Vis en zeevruchten	
Marron & vingerlimoen, inheemse kruiden	122
Babypijlinktvis & ingelegde bleekselderij, inksaus	124
Oesters & ingelegde koolrabi, appel, zeesla	127
Garnalen & chilipeper, melde	128
Pipi's & knoflook, karkalla	130
Rode mul & escabeche	133
Sint-jakobsschelpen & lemoncurd, dulse	134
Sardines & rode puntpaprika	137
Garnalen	138
Mosselen éclade & venkel-saffraanrouille	139
Blauwe zwemkrab & roggebrood, limoenroom	143
Kaviaar	144
Otorotonijn & venkel, edamame	147
Makreel & bagnet vert, watermeloenradijs	148
Abalone & zwarte bonen, strandkruiden	151
Platkopvis & boerenkool, radijs	153
Zonnevis & splijtkool, barillaspinazie	154
Inktvis & radicchio, macadamia	157
Snapper in een zoutkorst & aardappels	158
Murray cod & topinamboers, regenboogbietenblad	161
Tarbot	162
Paling	164

Vlees	
200+ dagen gerijpte runderrib	170
Eendehartjes & knolselderij, morellen	175
Bedelaarskip	176
Jurrassic kwartel & geroosterde spelt, druiven	179
Mergpijp & zee-egel, postelein	181
Lamszadel & borlottibonen, brandnetel	182
Eend à la ficelle	184
Varkensribkarbonade & spitskool, kombucha-appel	187
Varkensbuik & geroosterdepruimensaus	188
Geit	193

Vruchten	
Kerstomaat & stracciatella, zwarte olijf	196
Tomatenrijst	199
Moerbeien & blauwe bessen, gerookt karnemelkijs	201
Ananas & gember-basilicum sorbet	202
Bananenijs & gerookte chocolade, honeycomb	204
Bloedsinaasappel & omgekeerde taart	207
Perziken & amandelroom, knapperige gerst	208
Pavlova met Kaapse kruisbessen & vlierbloesemroom	211
Kokosnoot & chocolade, kersengranita	212
Rabarber-vanillemarshmallows	215
Kweeperen & mascarpone, pistache	216
Peer-citroentijmbellini	217
Pisco Sour citroen	217
Geroosterde-gemberdaiquiri	218
Poblano caipirinha	218
IJsthee met geroosterde perzik	219
Negroni met geroosterde kastanjes	219

LEGENDA

Hartig
Zoet
Drank
Basis

Zuivel	
Op houtskool gebakken kaas	222
Gerookte ricotta	224
Gerookte mascarpone	225
Gerookte room	225
Gerookte boter	227

Tarwe	
Brood	232
Zwart brood	235
Platbrood & forelkuit, crème fraîche	236

Basisgerechten

Kippenbouillon	240
Pekel, 5%	240
Tomatenwater	240
Gerookt water	241
Gerookte olie	241
Gefermenteerde chilipasta	242
Gerookte kombucha	242
Gembersiroop	243
Vlierbloesemsiroop	243
Salsa verde	244
Pil-pilsaus	244

Recepten

Inleiding

IEDER VAN ONS HEEFT OP DE EEN OF ANDERE MANIER een fascinatie voor vuur. De flikkerende vlammen en het knappende hout werken bijna hypnotiserend. Iets in de kleur en beweging geeft samen met de ongrijpbare hitte en uitstralende energie een gevoel van weldaad en geborgenheid. Vuur kan ook onvoorspelbaar en verwoestend zijn; misschien is het juist dit scherpe randje dat ons zo aantrekt. Vuur eist onze aandacht op, raakt ons en zal nog lang blijven bestaan nadat wij verdwenen zijn.

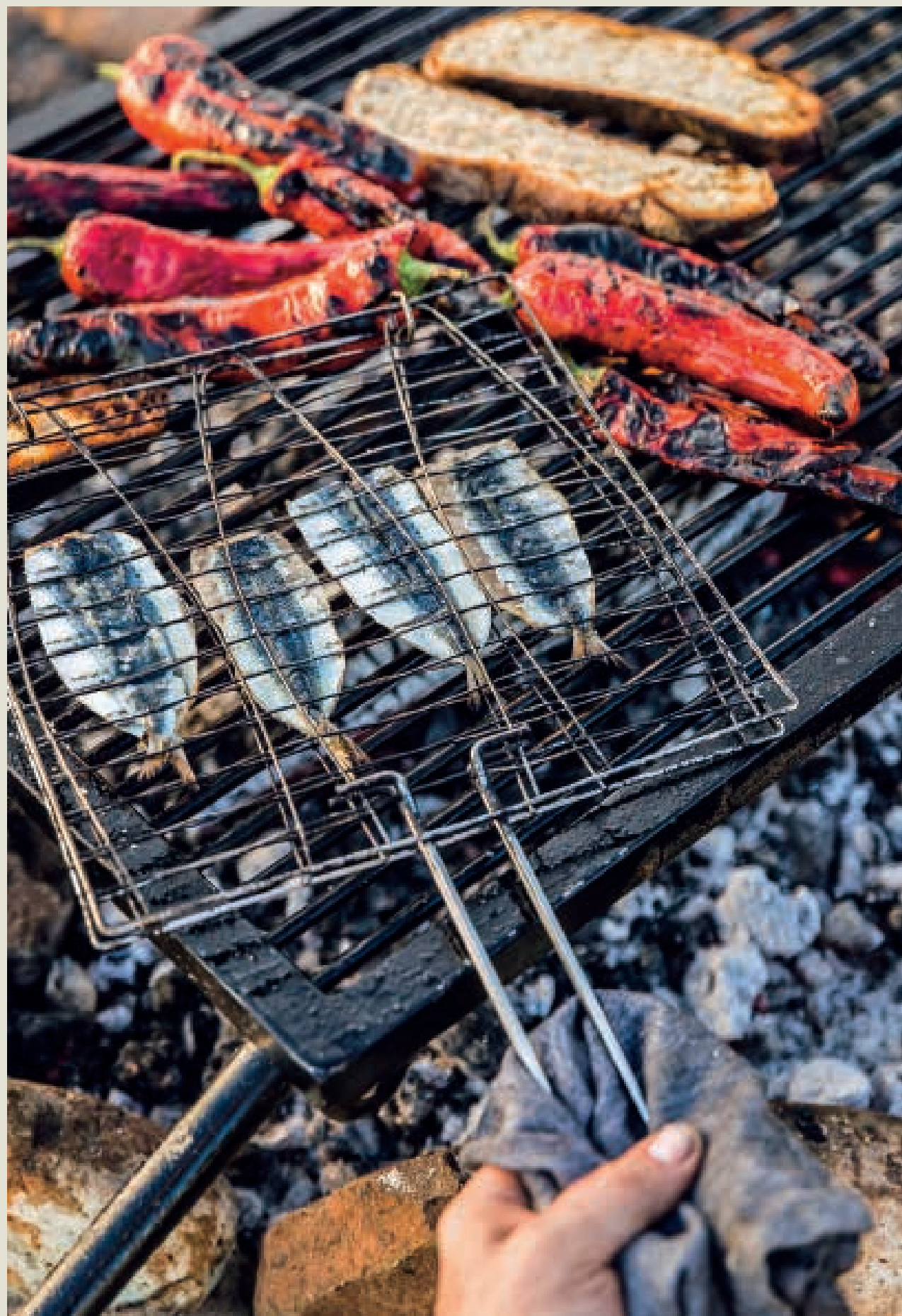
Wanneer we rond een vuur zitten en ons koesteren in de warmte ervan, ontstaat er een soort verbondenheid. Vuur zorgt voor saamhorigheid - dat doet het al duizenden jaren. Omdat de mens vuur voor praktische doeleinden leerde gebruiken, kreeg het een belangrijke rol in onze rituelen. Gezamenlijk eten rond het vuur is al zo oud als de mensheid. Koken met vuur vereist deskundigheid, intuïtie en respect voor de vlammen. Het is niet zo eenvoudig als het lijkt.

In de keuken van nu is het vuur getemd, waardoor we voedsel op een betrouwbare consistente manier kunnen bereiden. Maar deze moderne manier van koken heeft niets meer te maken met kooltjes en vlammen, en laat ook niet zien hoe die een gerecht beïnvloeden terwijl dat langzaam maar zeker voor onze ogen verandert. Bij koken met vuur gaan we terug naar de basis en leren we de hele geschiedenis van het ingrediënt kennen: het ontsluiten van de voedingsstoffen, de rokerige omzetting van rauw naar gaar en wanneer het klaar is om te eten.

Koken met vuur leert ons de herkomst van ons eten te waarderen; het is een manier om onze natuurlijke relatie ermee te versterken. Zoals je je handen vuil moet maken om voedsel te oogsten kan het gebruik van vuur onze relatie met het tempo van de natuur nieuw leven inblazen en uiteindelijk onze relatie met elkaar. Vuur staat aan de basis, het legt een ingrediënt bloot en maakt koken intiem, spannender en leuker. Het is ook de moeilijkste manier van koken. De vele variabelen van een vuur maken een consistente benadering onmogelijk en daarom gaat het allemaal niet vanzelf. Vuur heeft het vermogen om de natuurlijke smaken op unieke wijze te versterken. Vuur is fascinerend, een oerkracht en is van oudsher onmisbaar deel van ons bestaan. Ik ben verslaafd geraakt aan vuur en daardoor aan het herontdekken van de schoonheid van de ingrediënten. Maar de zoektocht naar het vuur is nog maar net begonnen.







Sardines

rode puntpaprika

VOOR 4 PERSONEN

De beroemde Spaanse chef-kok Ferran Adrià zegt: 'Een heel goede sardine is altijd te verkiezen boven een niet zo geweldige kreeft.' Hij wil dat we ons realiseren dat een ingrediënt slechts zo waardevol is als zijn kwaliteit. Sardines worden helaas vaak weggezet als aas of beschouwd als iets vissigs en graterigs dat in blikjes zit. Een verse sardine is met zijn zilverblauwe tint prachtig om te zien. Geen volk ter wereld waardeert de sardine meer dan de Portugezen, die elk jaar in hun hoofdstad duizenden van deze visjes grillen ter ere van hun beschermheilige.

Anders dan hun ingeblikte neefjes hebben verse sardines een verfijnde olieachtigheid en een ziltzuur accent. In dit recept worden ze opgefrist door de zoete levendigheid van de lange dunne puntpaprika's, die op het vuur zijn geblakerd om het vel te verwijderen en daarna langzaam geroosterd om de zoete smaak in het vruchtvlies te versterken.

1. Maak het kooltjesvuur klaar en plaats de grill er 10 cm boven.
2. Schub de vis en verwijder de ingewanden en kop. Spoel hem vlug af en dep hem grondig droog. Schuif je duimnagel langs en onder de ruggengraat en beweeg van de kop naar de staart. Druk zachtjes op de ruggengraat om de vis te vlianderen. Maak de ruggengraat los van het vlees en trek hem dan voorzichtig weg. Maak de buikholte schoon; verwijder de ribben(graten). Spoel hem vlug af en dep hem droog met keukenpapier.
3. Rooster 8 van de puntpaprika's in hun geheel. Draai ze om tot ze rondom zijn geblakerd. Leg ze in een kom, dek die af met een deksel of doek en laat de paprika's 5-10 minuten stomen.
4. Pers de laatste twee paprika's uit in een juicer en schenk het vocht door een zeef in een pannetje. Kook het vocht op matig vuur in tot het een stroperige consistentie heeft.
5. Trek het vel voorzichtig van de geblakerde paprika's, verwijder de zaadlijsten en vang het vocht op. Doe het vocht bij het ingekookte paprikasap en schep het over de warme geroosterde paprika's.
6. Blancheer de tenen knoflook 1 minuut in een pan gezouten kokend water en laat ze uitlekken. Blancheer de peterselie 2 minuten.
7. Wrijf de sneden zuurdesembrood in met 2 eetlepels olijfolie en de knoflook en gril ze tot ze goudbruin en geroosterd zijn. Scheur ze in stukjes en bewaar.
8. Bestrooi de vis met zout. Leg hem in het klemrooster en rooster hem met het vel omlaag 2 minuten boven de hete kooltjes, tot het prachtig gekaramelliseerd is. Leg ze op een schone schaal.
9. Verhit de resterende olijfolie in een pannetje en schenk hem over de sardines. Voeg het citroensap toe en zeef alle vocht samen met de olie boven in de pan. Blijf kloppen tot er een lichte emulsie ontstaat.
10. Leg de paprika's op de borden en schik de sardines erop. Leg de geblancheerde knoflook en peterselie daarop. Druppel er tot slot wat warme emulsie over en strooi het geroosterde brood erop. Serveer direct.

RECEPTSOORT *hartig*

HOUTSOORT

sinaasappel

VUUR

hete kooltjes

OOK NODIG

grill, klemrooster

INGREDIËNTEN

12 verse sardines

10 rode puntpaprika's

4 tenen knoflook, in plakjes, afsnijdseks bewaard voor door het brood

½ bos bladpeterselie, alleen de blaadjes

2 sneden zuurdesembrood

1 dl fruitige, milde extra vergine olijfolie, zoals arbequina of koroneiki

zeezout

sap van ½ citroen

Garnalen

VOOR 4 PERSONEN

Hoe lekker kan een garnaal zijn? Ik herinner me nog heel levendig mijn eerste bij Etxebarri. Ik werkte daar al een paar weken voordat ik de kans kreeg om een van de gamba's te proeven die uit het vissersdorpje Palamos aan de oostkust van Spanje afkomstig waren. De garnalen worden in netten gevangen op een diepte van meer dan 100 meter op het diepgelegen continentale plat naast de oostkust. Door het extreme drukverschil zijn de garnalen al dood tegen de tijd dat ze aan het oppervlak komen.

Voor garnalen zagen ze er geweldig uit – groot, sappig en helderroze –, maar ik verwachtte niets speciaals. Ik had door de jaren heen veel garnalen gegeten en dit leek gewoon een geroosterde garnaal op een bord met alleen wat zeezout.... De eenvoudige presentatie was charmant. Ik stopte de garnaal in mijn mond en zoog op de kop. Plotseling werd ik overmand door emoties; in het garnalenvocht proefde ik de subtiele rook van de grill, de intense natuurlijke smaak van de garnaal en de frisse zilte smaak van de zee. Het was zo lekker dat ik moest huilen.

Australië is beroemd om zijn garnalen – daar is de uitdrukking *shrimp on the barbie* ('garnaal op de barbecue') geboren. Die geeft aan dat de overvloed aan geweldige zeevruchten en de liefde voor het buitenleven belangrijk zijn voor de Australische culinaire cultuur. Australië is echter een groot land en vanwege de bederfelijkheid zijn rauwe garnalen niet erg geschikt voor transport. Daarom worden de meeste garnalen gekookt of bevroren verkocht en/of behandeld met natriummetabisulfiet, een chemische stof waarin ze worden gewassen en die de houdbaarheid verlengt en verkleuring voorkomt. Hoewel verse rauwe garnalen duurder zijn is het wel de moeite waard, want die hebben een heel verfijnde en romige textuur die bij minder goede behandeling snel verloren gaat.

1. Maak het kooltjesvuur klaar en plaats de grill er 15 cm boven.
2. Bereid de garnalen voor. Maak met een scherp mesje een kleine inkeping net boven de staart en zoek het einde van het darmkanaal (bovenop, tussen het rugpantser en de kop). Trek het darmkanaal er met de punt van een scherp mes of met een pincet voorzichtig uit en gooi het weg.
3. Besproei de garnalen met een klein beetje druivenpitolie en bestrooi ze met zout.
4. Rooster de garnalen 2-3 minuten. Het pantser zal van licht blauwgroen naar oranjerode verkleuren.
5. Draai de garnalen om, besproei ze nogmaals met druivenpitolie en bestrooi ze met zout. De pantsers moeten lichtgeroosterd zijn, niet geschroeid en een zoet aroma hebben zonder enig spoor van ammoniak. Het vlees in de staart moet stevig en opaak zijn. De garnalen zijn gaar wanneer het vocht in de koppen zachtjes begint te koken.
6. Garneer met suaeda en serveer direct.

RECEPTSOORT *hartig*

HOUTSOORT

sinaasappel

VUUR

hevig smeulende kooltjes

OOK NODIG

grill

INGREDIËNTEN

8 verse rauwe garnalen
(zie Opmerking)

druivenpitolie, om erover te sproeien

zeezout

16 takjes suaeda

OPMERKING

Koop verse rauwe garnalen. Als u ze later wilt grillen kunt u ze het best – tot maximaal 35 uur – in ijskoude Pekel (5%) (blz. 240) leggen.

Mosselen éclade venkel-saffraanrouille

VOOR 4 PERSONEN

De term *éclade* is vermoedelijk afgeleid van *aiguillade* (van het Franse *aiguille*, 'naald') en heeft betrekking op de honderden gedroogde dennennaalden die gebruikt worden om de mosselen te bereiden. De naalden geven de mosselen een rokerige houtige zoetheid.

Voor dit gerecht leg je de mosselen verticaal op een plank met het scharnier omhoog. Vaak worden halverwege het midden van de plank 4 spijkers als steunstructuur geslagen. De mosselen worden dan vanuit het midden in een spiraalvorm strak tegen elkaar gezet om te voorkomen dat ze tijdens de bereiding opengaan. Hoewel het schikken van de mosselen een tijdrovend karweitje is, geeft het vurige spektakel bijna net zoveel voldoening als het eten ervan.

Dit is fingerfood op z'n best, geserveerd met een venkel-saffraanrouille waarin je elke mossel kunt dopen wanneer die uit de schelp komt.

1. Begin in het midden op de plank met het schikken van de mosselen. Gebruik de spijkers als hulpmiddel. Leg elke mossel zo neer dat de sluiting omhoog wijst; dan raken ze tijdens de bereiding niet vol as.
2. Stapel de dennennaalden erop tot de mosselen volledig met een laag van 20 cm zijn bedekt.
3. Rouille: breng de melk met de saffraan aan de kook en neem de pan van het vuur. Wrijf het aardappelkruim met de knoflook door een fijnmazige zeef en doe ze met de eidooiers in een keukenmachine. Pureer ze en voeg de olijfolie in een gelijkmatig straaltje toe. Voeg de warme saffraanmelk toe, proef en schenk alles door een fijnmazige zeef. Meng het venkelgroen en het citroensap en -raspел er grondig door.
4. Steek de dennennaalden aan en doe een stap achteruit, want ze zullen direct in brand vliegen. Uiteindelijk brandt het vuur uit en zullen de mosselen met een dun aslaagje zijn bedekt.
5. De schelpen zullen heet zijn; laat ze even afkoelen voor je ze beetpakt. Laat je gasten de mosselen zelf uit de schelpen halen, in de rouille dopen en opsmikkelen.

RECEPTSOORT *hartig*

HOUTSOORT

gedroogde dennennaalden

VUUR

hete vlam

OOK NODIG

houten plank met 4 spijkers, die in een vierkantje met zijden van 2 cm midden in de plank zijn geslagen

INGREDIËNTEN

2 kg levende mosselen,
schoongemaakt (zie Opmerking)

Venkel-saffraanrouille

1 dl melk

1 zakje (1 g) saffraandraadjes

60 g gekookt aardappelkruim

1 teen knoflook, geperst

2 eidooiers

1,8 dl fruitige, milde extra vergine olijfolie, zoals arbequina of koroneiki

zeezout

½ bosje venkelgroen, fijngehakt

geraspте schil en sap van
½ citroen

OPMERKING

Mosselen voorbereiden: gooi beschadigde exemplaren weg. Tik met geopende exemplaren op het werkvlak; gooi ze weg als ze niet dichtgaan.

Verwijder de eventuele baard, waarmee de mossel vastzat aan het oppervlak waarop hij groeide. Boen de mosselen schoon en leg ze 30 minuten in gezouten water; dan spugen ze zand en dergelijke uit. Spoel de mosselen voor bereiding met vers kraanwater.

Op houtskool gebakken kaas

VOOR 4 PERSONEN

Kazen zijn moeilijk als seizoensgebonden te beschouwen, maar kwaliteitskaas is afhankelijk van de kwaliteit van het voer. Vacherin Mont d'Or wordt bijvoorbeeld alleen in de wintermaanden gemaakt, wanneer de koeien weer van de bergweiden (*alpage*) afdalen en hooi in plaats van gras eten. Deze kaas heeft een gegolfde oranje korst die een zoete, vloeibare en werkelijk magische kaas omsluit. Tijdens de rijping in het cederhouten doosje ontwikkelt hij een uniek nootachtig aroma en een volheid die hem uitermate geschikt maken om te bakken in de dovende kooltjes van een houtvuur.

1. Maak een kooltjesvuur klaar; het liefst een langzaam smeulend vuur.
2. Verwijder alle plastic van het kaasje en leg het terug in het cederhouten doosje.
3. Maak in de bovenkant van de kaas op gelijke afstand vijf inkepingen met de punt van een mesje en steek in elk gaatje een takje rozemarijn.
4. Schik een bedje kooltjes direct onder en rondom de kaas en bak hem 10-12 minuten tot hij warm en vanbinnen gesmolten is. Eet de kaas met een lepel.

RECEPTSOORT *hartig*

HOUTSOORT
steenvruchten

VUUR
zacht smeulende kooltjes

INGREDIËNTEN
1 Vacherin Mont d'Or of een vergelijkbaar romig kaasje in een cederhouten doosje
5 takjes rozemarijn



Gerookte ricotta

VOOR 500 G

De schoonheid van ricotta ligt in zijn romige veelzijdigheid. Ricotta kan zowel in zoete als hartige gerechten worden gebruikt, heeft een variabele textuur (stevig of zacht) en je kunt hem vers of gekookt serveren. Oorspronkelijk was ricotta een bijproduct van de kaasproductie (de naam betekent 'opnieuw gekookt'). Het is een Italiaanse weikaas die al sinds de bronstijd wordt geproduceerd.

Er bestaan verschillende typen ricotta, waaronder – heel interessant – een gerookte variant (*affumicata*) die gemaakt wordt door de kaas op eiken-, beuken- of kastankehout te roken tot de korst grijs kleurt.

Om een zachte romige kaas te verkrijgen wordt de melk in dit recept eerst gerookt, waardoor er een verfijnde harmonie ontstaat tussen de smaak van het hout en die van de melk.

1. Verwarm de Jerseymelk en gerookte room in een grote pan tot 90 °C; roer zachtjes om aanbranden te voorkomen.
2. Neem de pan van het vuur en voeg het citroensap toe. Roer direct één keer om het citroensap erdoor te mengen. Zou je vaker roeren, dan krijgt de wrongel te fijne korrels.
3. Laat de ricotta 10-15 minuten staan om de wrongel van de wei te laten scheiden.
4. Bekleed een fijnmazige zeef met het kaasdoek, zet hem op een kom en schenk het mengsel er voorzichtig in.
5. Laat de ricotta minstens 2 uur uitlekken en bekijk de textuur; die moet romig zijn. Bewaar de wei voor andere doeleinden; gebruik hem bij het bakken, in dressings en voor het inleggen.
6. Voeg zout naar smaak toe voor het serveren en maak de ricotta af met vers citroenrasp en -sap.

RECEPTSOORT *basis*

HOUTSOORT

kastanje

VUUR

indirect, zacht smeulende kooltjes

OOK NODIG

suikerthermometer, kaasdoek

INGREDIËNTEN

7,5 dl Jerseymelk

1,25 dl Gerookte room (zie hiernaast)

2 eetl. vers citroensap

zeezout

geraspte schil en sap van ½ citroen

OPMERKINGEN

Hoewel verse ricotta op de dag van productie het lekkerst is, kun je hem tot vier dagen in de koelkast bewaren.

De wei is vier dagen houdbaar in de koelkast en tot zes maanden in de vriezer.

Gerookte mascarpone

VOOR 300 G

De boterachtige vetheid en frisse zuurheid van verse mascarpone zijn perfect in balans. Dat maakt hem geschikt voor allerlei zoete en hartige gerechten.

1. Verwarm de gerookte room in een pan tot 85 °C. Roer het citroensap erdoor en verwarm het mengsel 5 minuten op 85 °C tot het dik wordt.
2. Neem de pan van het vuur en laat de inhoud 40 minuten afkoelen.
3. Bekleed een fijnmazige zeef met het kaasdoek, zet hem op een kom en schenk het mengsel er voorzichtig in. Laat het een nacht uitlekken in de koelkast.
4. Doe de mascarpone in een schone diepvriesdoos.

RECEPTSOORT *basis*

HOUTSOORT

steenvruchten

VUUR

zacht smeulende kooltjes

OOK NODIG

suikerthermometer, kaasdoek

INGREDIËNTEN

5 dl Gerookte room (zie hieronder)

1 eetl. vers citroensap

OPMERKINGEN

De gerookte mascarpone moet een nacht in de koelkast rusten; begin daarom een dag van tevoren.

Hij is acht dagen houdbaar in de koelkast.

Gerookte room

VOOR 1 LITER

Gerookte room vormt een geweldige basis voor allerlei recepten, van boter tot roomijs. Het rijke vet van de room neemt de rookmaak geweldig op. Het is daarom verstandig om een licht vruchtenhout te kiezen waarvan de rook een milder, zoeter smaakprofiel heeft. Een harmonieuze combinatie is heel belangrijk; de smaak van de rook mag de natuurlijke roomsmak niet overvleugelen.

1. Maak met een klein blokje vruchtenhout een vuur in een koude houtgestookte oven. Laat het in 30 minuten opbranden tot een bedje van zacht gloeiende kooltjes.
2. Schenk 5 dl room in een lage schaal en zet deze in de oven. Leg een klein stukje vruchtenhout op de kooltjes en sluit de deur direct; uit de oven moet nu een ijle blauwe rook opstijgen.
3. Laat de rook 5 minuten in de room dringen.
4. Open de ovendeur en roer de rest van de room door de gerookte room.
5. Rook de room nog 5 minuten. Proef om te bepalen of de gewenste balans tussen de rook en de room is bereikt.
6. Schenk de room door een fijnmazige zeef en zet hem direct in de koelkast. De room is maximaal vijf dagen houdbaar. Gebruik naar behoefte.

RECEPTSOORT *basis*

HOUTSOORT

appel of pruim

VUUR

indirect, zacht smeulende kooltjes

OOK NODIG

houtgestookte oven

INGREDIËNTEN

1 l Jerseyroom met een vetgehalte van minimaal 45%



Gerookte boter

VOOR 400 G

In mijn jeugd in Groot-Brittannië en later tijdens mijn opleiding in de Franse keuken was boter een van de belangrijkste basisingrediënten. Het werd in elk gerecht verwerkt en bij elk maal geserveerd. Hoewel ik room vele keren te lang heb geklopt, had ik nog nooit boter gemaakt. Pas toen ik naar Baskenland verhuisde, waar alles met olijfolie wordt bereid, wilde ik dit eens nader bekijken. Baskenland heeft een rijke zuivelindustrie gebaseerd op koe-, geiten- en schapenmelk. Maar deze industrie is gericht op de productie van kaas, niet van boter, en dus besloten we het zelf eens te proberen. Maar eerst wilden we het van de beste leren. We reden zeven uur naar een kleine boerderij in het buitengebied van Nantes in Frankrijk. Daar vonden we een oude boerin die haar grasgevoede koeien nog zelf molk. De room op het melkoppervlak gebruikte ze om handmatig boter te karnen. Het van nature aanwezige melkzuur was gerijpt en gaf de room een lichtzure vetheid. Zittend op een stoel bewerkte ze de room langzaam met niet meer dan een traditionele houten kom en haar hand. We keken toe hoe ze de room klopte tot hij in dikke klontjes en karnemelk scheidde. Terwijl ze de boter kneedde verschenen er druppels karnemelk op het oppervlak. Ik zag hoe de kleur donkerder werd. Uiteindelijk had de boerin een vette, gele boter gemaakt.

Boter heeft duidelijk te maken met het land. In de lente, wanneer de koeien in de wei lopen en mals gras, kruiden en bloemen eten, smaakt hij anders dan in de winter, wanneer het voer minder overvloedig is.

Het bereiden van goede boter is eenvoudig, maar je moet wel een bepaald pad volgen. Snelheid en een verfijnde precisie zijn noodzakelijk voor het beste resultaat wat betreft smaak, textuur en uiterlijk.

1. Doe de gerookte room in een grote kom en laat hem 36 uur op een koele plaats (6-8 °C) rijpen.
2. Klop de room stijf met een garde en blijf kloppen tot het punt waarop de room gaat scheiden. Haal de garde uit de room en schraap de wand van de kom af met een spatel.
3. Klop de room verder met een schone hand. De temperatuur van je hand bevordert de scheiding. Je zult merken dat het mengsel slapper wordt en scheidt. De vetbolletjes die zich vormen hebben een textuur die op ricottabolletjes lijkt. De kleur verandert in warm en zonnig en de karnemelk scheidt zich van de boter.
4. Zeef de karnemelk en bewaar hem voor een andere toepassing (zie blz. 114, 124 en 201).
5. Kneed de boter met je handen en knijp de karnemelk eruit. Doe de boter in een bakje en zet hem in gekoeld gefiltreerd water; dit reinigt de boter, koelt hem af, maakt hem enigszins steviger én beter hanteerbaar. Laat hem 5 minuten in het water liggen.
6. Herhaal het spoelen met water nog tweemaal tot het water helder blijft.
7. Neem de boter in je handen, knijp overtollig water eruit en leg hem in een schone kom. Voeg zout naar smaak toe. Het zout zal het resterende water uit de boter trekken dat in druppels op het oppervlak verschijnt.
8. Wikkel de boter in bakpapier en leg hem tot gebruik in de koelkast. Eet de boter zo of serveer hem met plakjes truffel en geroosterd brood voor een uiterst luxueuze traktatie.

RECEPTSOORT *basis*

INGREDIËNTEN

1 l Gerookte room (blz. 225)
gefiltreerd water, gekoeld
fleur de sel of zeezout

OPMERKINGEN

De gerookte room heeft tijd nodig om te rijpen; begin daarom minstens 36 uur van tevoren.

Pak de boter stevig in en bewaar hem op een donkere plaats uit de buurt van sterk ruikende ingrediënten. Dit voorkomt dat de boter ranzig wordt of ongewenste geurtjes opneemt. Serveer de boter het liefst bij 14 °C.



Brood

VOOR 1 BROOD VAN 800 G

Ooit nam ik mijn 'moeder' mee op vakantie. Ik wilde haar voorstellen aan een goede vriend in Queenstown en besloot dat de frisse lucht en het schone water haar goed zouden doen. Helaas had ze moeite met de reis. De douane was geen enkel probleem, maar ze kon de druk in het vliegtuig niet aan; ze ontplofte en reageerde zich voornamelijk af op mijn bagage, die daar nog altijd de sporen van draagt. Ik heb het hier natuurlijk niet over mijn eigen lieve moeder, maar over het moederdeeg (zuurdesemstarter of 'moer') van natuurlijk gefermenteerde gisten die het brood tot leven wekken. De basis is een mengsel van bloem en water, maar het resultaat een complex geheel van organische zuren, alcohol en kooldioxide die het brood zijn hartige zuurheid geven en het doet rijzen. Ik startte mijn moederdeeg zes jaar geleden met een basis van roggemeel en – we woonden destijds aan de Sunshine Coast van Queensland – ananassap. Elk moederdeeg vertelt het verhaal van een tijd en een plaats met gisten, meel, lucht en water die uniek zijn voor die tijd en die omgeving. Net als een goed verhaal kun je een moederdeeg doorgegeven aan vrienden en familie, die het tot het hunne maken door extra lagen in het verhaal aan te brengen en dan zelf weer doorgeven.

Niets leert je de oprechte schoonheid van ingrediënten zo waarderen als het maken van brood. Meer dan al het andere is het bakken van brood een magisch proces waarbij meel en water in een hemels brood veranderen. Ik houd van de combinatie van de nootachtige volheid van de spelt en de karamelaroma's van de mout – en dat brood bakken in een houtgestookte oven zo'n geweldige rokerige en knapperige korst oplevert.

Moederdeeg

1. Doe 1 dl van het water en 100 gram van het meel in een schone kom.
2. Laat het drie dagen op een koele plek staan tot er leven in het mengsel komt; er verschijnen bubbels op het oppervlak.
3. Meng 100 gram van het moederdeeg met 1 dl van het water en 100 gram van het meel (we noemen dit 'voeden'). Gooi het resterende moederdeeg weg.
4. Laat het mengsel 1 dag rusten en herhaal het voeden. Voed het moederdeeg elke 12 uur tot het sterk genoeg is om brood mee te bakken. Test dit: doe 1 eetlepel van het moederdeeg in een bak water. Als het zinkt, ga je door met twee keer per dag voeden. Is het samenhangend en blijft het drijven, dan is het moederdeeg klaar.
5. Het moederdeeg zal zich steeds verder ontwikkelen. Zorg ervoor dat je na elk gebruik 100 gram achterhoudt voor de volgende keer. Vergroot de hoeveelheid water en meel waarmee je voedt als je meer nodig hebt.

RECEPTSOORT *hartig*

HOUTSOORT

steenvruchten

VUUR

indirect, zacht smeulende kooltjes

OOK NODIG

grote ronde rijsmand, houtgestookte of Dutch oven, laserthermometer, plat rooster

INGREDIËNTEN

Moederdeeg (300 g)

6 dl gefiltreerd water

600 g volkoren bakkersmeel

Brood

80 g Moederdeeg (zie boven)

2,8 dl gefiltreerd warm water

250 g volkoren bakkersmeel

100 g speltmeel

50 g moutmeel

10 g zout

20 g rijstmeel, om mee te bestuiven

OPMERKINGEN

Bereid het moederdeeg zes dagen van tevoren. Voed het na gebruik een keer per dag – tenzij je dagelijks brood wilt maken – en bewaar het in een schone bak in de koelkast. Haal het er voor gebruik uit en voed het twee keer tot het actief is en bubbelt.

Bereid het brood een dag van tevoren voor.

ALTERNATIEVE BEREIDING

Bak het brood in een Dutch oven boven het vuur of in een gewone, op 250 °C voorverwarmde, oven.

Brood

1. Doe het moederdeeg met 2 dl van het water in een grote kom. Doe het spelt- en moutmeel erbij en meng alles met je handen tot een ruw deeg.
2. Laat het 15 minuten rusten en kneed het dan tot een glad zijdeachtig deeg. Laat het afgedekt 30 minuten rusten.
3. Voeg het zout en de resterende 80 ml water toe. Het deeg zal nu een beetje uit elkaar vallen, maar blijf kneden tot je een samenhangend en glad geheel hebt.
4. Leg het deeg in een schone kom, dek het af met een schone theedoek en laat het 30 minuten rusten.
5. Kneed het deeg in de kom: rek en vouw het met vochtige handen over zichzelf heen en stop de vouwen eronder. Hierdoor ontwikkelt het gluten zich en wordt het sterker. Laat het deeg 30 minuten rusten.
6. Herhaal het rekken en vouwen drie keer en draai het deeg daarbij steeds een kwartslag. Laat het na elke kneedbeurt 30 minuten rusten.
7. Leg het deeg voorzichtig op een met bloem bestoven werkvlak en vorm zachtjes een ronde bol van het deeg. Bestuif de binnenkant van de rijsmand royaal met rijstmeel. Leg het deeg er met de gladde kant naar onder in en dek het af met een theedoek om te voorkomen dat zich bovenop een laagje vormt. Laat het deeg 1 uur rijzen tot het in volume is verdubbeld en zet het 12 uur in de koelkast.
8. Steek de houtgestookte oven aan of maak een kooltjesvuur klaar als je in een Dutch oven gaat bakken. Laat het vuur branden tot het dooft, waardoor er alleen zacht gloeiende kooltjes overblijven. De vloer van de houtgestookte oven moet een temperatuur van 250 °C hebben.
9. Haal het deeg uit de koelkast en laat het in 3 uur op kamertemperatuur komen.
10. Leg het deeg voorzichtig op een stuk bakpapier en maak met een scherp mes een aantal gelijkmatige sneden in de bovenkant.
11. Schuif het deeg in de houtgestookte oven en sluit de deur direct.
12. Bak het brood 20 minuten. Zet daarna de deur op een kier of verspreid de kooltjes zodat de temperatuur enigszins daalt. Bak het brood nog 30 minuten tot de korst donker is. Klop op de onderkant om te controleren of het brood gaar is; het moet hol klinken. Haal het voorzichtig uit de oven en laat het afkoelen op een rooster.

Zwart brood

VOOR 1 BROOD VAN 500 G

Vorig jaar was ik te gast in Tallinn om een voordracht te houden voor Sauce, een conferentie waarin de Baltische chefs en restaurants verenigd worden met die uit de rest van de wereld. Het was mijn eerste bezoek aan Estland, maar het deed me denken aan Australië doordat de keuken gebaseerd is op die van andere landen, vooral Zweden, Denemarken en Rusland. We werden gastvrij verwelkomd met eenvoudig eten bereid met plaatselijke ingrediënten. Voor mij was het hoogtepunt het heerlijke donkere brood dat *leib* heet en een belangrijke rol in de Estse cultuur speelt. Hoewel er veel landen zijn met een traditioneel zwart brood, is dat van Estland werkelijk uniek met geheime recepten die van familie tot familie variëren. Het rogge-meel maakt het massiever en de combinatie met stroop, cacao en koffie resulteert in een rijk geroosterd, donker en smaakvol brood.

1. Doe het moederdeeg met het water in een grote kom. Voeg het rogge- en bakkersmeel toe en meng alles tot een ruw deeg. Laat het afgedekt 30 minuten rusten.
2. Rooster de zaden en pitten 4-5 minuten in een kleine pan op matig vuur tot de essentiële oliën vrijkomen.
3. Verwarm de stroop, suiker, cacao, koffie, het zout en water in een pannetje op middellaag vuur. Blijf roeren tot alles net is gemengd en de suiker is opgelost. Voeg de zaden en pitten toe en laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur.
4. Meng het stroopmengsel door het deeg. Het deeg zal nu een beetje uit elkaar vallen, maar blijf kneden tot je een samenhangend en kleverig geheel hebt.
5. Leg het deeg in een schone kom, dek het af met een schone theedoek en laat het 1 uur rusten. Kneed het vervolgens in de kom: rek en vouw het met vochtige handen over zichzelf heen en stop de vouwen eronder. Hierdoor ontwikkelt het gluten zich en wordt het sterker. Laat het deeg 30 minuten rusten.
6. Leg het deeg voorzichtig op een met bloem bestoven werkvlak en vorm zachtjes een ronde bol van het deeg.
7. Bestuif de binnenkant van de rijksmand royaal met rogge-meel. Leg het deeg er met de gladde kant naar onder in en dek het af met een theedoek om te voorkomen dat zich bovenop een laagje vormt.
8. Laat het deeg 4 uur rijzen tot het in volume is verdubbeld.
9. Steek de houtgestookte oven aan of maak een kooltjesvuur klaar als je in een Dutch oven gaat bakken. Laat het vuur branden tot het dooft, waardoor er alleen zacht gloeiende kooltjes overblijven. De vloer van de houtgestookte oven moet een temperatuur van 250 °C hebben.
10. Leg het deeg voorzichtig op een met bloem bestoven bakplaat en maak met een scherp mes een aantal gelijkmatige sneden in de bovenkant. Schuif het deeg in de houtgestookte oven en sluit de deur direct.
11. Bak het brood 25 minuten. Zet daarna de deur op een kier of verspreid de kooltjes zodat de temperatuur enigszins daalt. Bak het brood nog 20 minuten. Klop op de onderkant om te controleren of het brood gaar is; het moet hol klinken. Haal het voorzichtig uit de oven en laat het afkoelen op een rooster.

RECEPTSOORT hartig

HOUTSOORT

ironbark

VUUR

indirect, zacht smeulende kooltjes

OOK NODIG

grote ronde rijksmand, houtgestookte of Dutch oven, laserthermometer

INGREDIËNTEN

100 g Moederdeeg (blz. 232)

2 dl warm gefiltreerd water

100 g rogge-meel

350 g volkoren bakkersmeel, plus extra om mee te bestuiven

30 g lijnzaad

1 theel. karwijzaad

1 theel. venkelzaad

60 g zonnebloempitten

20 g keukenstroop

15 g bruine basterdsuiker

20 g cacao

1 eetl. fijngemalen koffiebonen

2 theel. zout

2,8 dl gefiltreerd water

ALTERNatieve BEREIDING

Bak het brood in een Dutch oven boven het vuur, of in een gewone, op 250 °C voorverwarmde, oven.

Platbrood

forelkuit, crème fraîche

VOOR 10 PLATBRODEN

Platbrood bestond al lang voor de uitvinding van de eerste oven. Het enige wat je voor dit brood nodig hebt, is een vlak heet oppervlak. De geschiedenis van dit brood gaat terug tot neolithische tijden, waarin men grote platte stenen in een houtvuur verhitte en daarop stukken deeg bakte. Door de enorme hitte van de kooltjes bolt het brood op en wordt het gaar; de lichte schroeiplekken geven een rokerig accent.

1. Maak het kooltjesvuur klaar en plaats de grill er 10 cm boven.
2. Doe het moederdeeg met het meel in een grote kom en meng alles tot een zacht deeg.
3. Laat het afgedekt 20 minuten rusten. Voeg het venkelzaad, zout en water toe. Het deeg zal nu een beetje uit elkaar vallen, maar kneed tot je weer een samenhangend geheel hebt.
4. Kneed het deeg op een met bloem bestoven werkvlak in 10 minuten glad en zijdeachtig.
5. Verdeel het deeg in tien ballen van 60 gram elk en druk ze een beetje plat. Rol elke bal op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een cirkel van circa 15 cm doorsnede.
6. Rooster het platbrood 2 minuten aan elke kant en draai het om wanneer het opgeblazen en geroosterd is.
7. Leg het brood op een bord en dek het af met een schone theedoek. Herhaal dit tot je alle platbroden geroosterd hebt.
8. Meng de crème fraîche met het limoenrasp en -sap. Voeg zout naar smaak toe.
9. Serveer de platbroden met dotjes crème fraîche erop en maak ze af met de zeeforelkuit en de rucolablaadjes en -bloemen.

RECEPTSOORT hartig

HOUTSOORT

ironbark

VUUR

indirect, middelhete kooltjes

OOK NODIG

grill

INGREDIËNTEN

300 g ongebleekte tarwebloem, plus extra om mee te bestuiven

300 g Moederdeeg (blz. 232)

½ theel. venkelzaad, geroosterd

½ theel. zeezout, plus extra naar smaak

2 eetl. warm gefilterd water

200 g crème fraîche

geraspde schil en sap van ½ limoen

200 g zeeforelkuit

½ bosje bloeiende rucola

