

VAN ECCELPOEL • SMAAKMAKERS

12 MAANDEN,
12 FEESTEN,
12 INSPIRATIES

EEN

FEEST

VAN

SMAAK



Lannoo








Jos
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
100% ITALIANO
Olivastro Sappianese



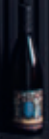
Jos
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
100% ITALIANO
Olivastro Sappianese



Jos
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
100% ITALIANO
Olivastro Sappianese



Smile,
there's wine.







VAN ECCELPOEL • SMAAKMAKERS

**12 MAANDEN,
12 FEESTEN,
12 INSPIRATIES**

EEN

FEEST

VAN

SMAAK

Lannoo



**'Eerlijk is eerlijk:
zonder onze ouders
en grootouders
kon dit verhaal er
nooit gekomen zijn.'**



VOORWOORD

Wie Smaakmakers of Van Eccelpoel kent, weet dat we bruisen van de ideeën. Het idee om onze passie voor het lekkere leven vast te leggen in een boek, was al even aan het sudderen. Beschouw het als een uitloper van de culinaire feesten die we samen voor onze klanten organiseren. Vandaag zijn we dan ook heel trots om jou met onze Sfeer- en Smaakmakers op sleeptouw te kunnen nemen. Daarbij hebben we gekozen voor een handige opdeling. Het verhaal vertrekt vanuit de producten die je in Van Eccelpoel kunt vinden, waarnaast Smaakmakers naar eigen inspiratie gerechten en recepten bedenkt.

Eerlijk is eerlijk: zonder onze ouders en grootouders kon dit verhaal er nooit gekomen zijn. Zonder hun ondernemersdrive en vakmanschap zou er van onze bedrijven überhaupt nooit sprake zijn geweest. Dit boek wil enerzijds een ode zijn aan Leontine Pelsmakers, die in 1948 haar winkeltje met exotische kruidenierswaren begon. Haar zelfgemaakte kroketten, vidés, versgemalen koffie, artisanaal roomijs en beruchte vleessalade gaven zo onbewust de eerste aanzet voor de ambachtelijke versmarkt die Van Eccelpoel 70 jaar na haar oprichting is. Leontine gaf die passie via haar kinderen Karel en Delphine door aan de derde generatie, die vandaag in de versmarkt aan het roer staat. Jef en Lawrence zetten succesvol in op de beleving, wat onder andere tot de uitreiking van de PMG-shop design award heeft geleid. Anderzijds is dit boek ook een eerbetoon aan Tony Ver Berne, die behalve Europees en Belgisch kampioen barbecue in de eerste plaats altijd Kempische slager en smaakmaker voor zijn klanten gebleven is. Samen met zijn zoon Jelle, aan wie hij de passie voor uitstekend vlees doorgaf, bouwde hij zijn zaak uit met een traiteurservice en twee foodtrucks. Vandaag legt Jelle zich met Tafereel toe op de uitbouw van een uniek restaurantconcept: een meterslange tafel waaraan je samen met zeventien andere gasten geniet.

Aan de hand van twaalf feestelijke thema's nodigen wij je in dit boek maand per maand uit op een culinaire ontdekkingsreis. Met als leidraad de ambachtelijke kwaliteitsingrediënten uit onze Van Eccelpoel-versmarkt, maar ook de herkomstverhalen van onze gepassioneerde leveranciers. Uiteraard aangevuld door de expertise en vakkennis van ons winkelteam. Dankzij de inspirerende recepten van Jelle komen deze prachtige producten tot leven: probeer ze gerust uit met je gezin en vrienden. Daarbij hebben we een mooi evenwicht nagestreefd tussen haalbare en gezonde recepten voor dagelijks gebruik en feestrecepten die dat net tikkeltje extra vergen. Onze sommeliers en bartenders doken daarnaast met plezier de kelder voor je in om er een lekker glas bij te selecteren: van klassieke over verrassende tot budgetvriendelijke suggesties in bier, wijn, cocktails en non-alcoholische drankjes. Om de tafelbeleving compleet te maken hebben we in dit boek ook onze inspiratie naar styling en sfeerdecoratie opgenomen. Op die manier geniet je van een totaalplaatje: niet alleen van lokale kwaliteit maar ook van een gezellig gedekte tafel, waardoor je meteen in een vrolijke feeststemming belandt. Waar wacht je nog op? Laat dit boek je honderduit smaken.

Lawrence Vechter, Jef Van Eccelpoel en team Van Eccelpoel
Jelle Ver Berne en team Smaakmakers

INHOUD

01 JANUARI 10

DO THE DETOX - HET AVONTUUR VAN PUUR NATUUR

Op zoek naar een gezonde levensstijl	12
Quinoa als krachtvoer	16
Apero-l-midi	19
Quinoaburger met garnituur en wortel	20
Brioche, duxelle, gepekeld en gebakken champignons, knolseldercrème en eetbare aarde	23
Risotto met bloemkoolvariëteiten	25
Radijsfantasie, hummus en crème van radijsblad	26

02 FEBRUARI 28

SAY CHEE(R)SE - HET MEKKA VAN DE KAAS

Op de kempische geitenboerderij bij pioniers paul en veerle	30
Het geheim achter een geslaagde kaasavond	33
Vacherin mont d'or met pecannoten en verse caramél	38
Camembert met vijgen en notenkrans	40
Camembert met rozemarijn en pastis	41
De perfecte kaasplank	42
Kaasfondue - cheesy love	43
Champagne cocktail	44
Porto negroni	47

03 MAART 48

GROENTEN EN FRUIT: VAN VELD NAAR BORD - PROEF DE LENTE

De bakermat van de groenten- en fruitafdeling	50
Aardbeiboer jan 'jaak' bertels	53
Aardbeien met citroenyoghurtmousse en hazelnoot	56
Chocoladebrownie, gegrilde jonge wortel, poeder van gerookte chocolade en spongecake van pistache	59
Forelfilet, schorseneren, romanesco, kaviaar van bloemkool & blanke botersaus	60
Aardbeiensoepje met roze peper & citroenkoekjes	62
Caipiroska strawberry	63

04 APRIL

64

EEN RIJKELIJK GEVULDE PAASTAFEL - EEN NIEUW CULINAIR BEGIN

Lam van bij ons: goddelijke kruidenkampioen	66
Van strikt vasten tot feestelijk brunchen	68
Ambachtelijk, vers en vol van smaak: de yoghurt van de ploeg	71
Aardbeiensalade	72
Watermeloen met feta	73
Wentelteefjes	75
Toast van notenbrood met warme, gerookte zalm, zure room en crunch van gedroogde ham	76
Mimosa	78
Overnight icetea	79



05 MEI

80

EEN ZEE VAN SMAAK: VIS À LA VAN ECCELPOEL - ZUIVER OP DE GRAAT

Verse vangst uit de vistoo	82
Royal belgian caviar: belgisch, natuurlijk én werelds	86
Mosselen met citroengras en knoflook	88
Tartaar van scheermessen	90
Kreeft met kruidenboter	92
Sint-jakobsnoten met sojasaus	94
Yuzu vodka tonic	95



06 JUNI

96

VAN VLEES EN BLOED - GEGARANDEERDE KWALITEIT TOT OP HET BOT

Een vleesselectie met passie, terroir en ambacht door cha van eccelpoel	98
Met een gevulde grill de zomer in	102
Spareribs	104
Limoncello-gin met gegrilde tijm	106
Picanha-steak	108
Drunk chickenwings met rozemarijn en sinaasappel	109
Gegrilde ananas, sinaasmarinade, vanilleroomijs	110

INHOUD

07 JULI

112

LET'S GO SWIMMING IN THE W... COCKTAILS & FINGERFOOD – POOLPARTYPROOF

Maak je tuin partyproof met de tips van styliste carole daems	114
Casual comfortfood a la smaakmakers	118
De zomer in je cocktailglas	121
Tataki van rund met wortelgarnituur	123
Moink balls	125
Don corleone-burgertjes	126
Patatas bravas	127
Moscow mule	128
Piña colada	129

—

08 AUGUSTUS

130

HET GEHEIM LIGT IN BAKKERSHANDEN - WARM GEBAKKEN, KOUD KUNSTJE?

Vers brood: verbindend en verslavend	132
Zalig zoet met onze patissière	136
Kaneelsnoeren	138
Cocktail koffie espresso martini	140
Crème	142
Iced latte caramel	143
Dranken	144

—

09 SEPTEMBER

146

INDIAN SUMMER FOOD - OVERHEERLIJK EN ZONDER PRETENTIE: STREETFOOD!

Waarom een najaarsfeestje altijd een goed idee is ...	147
Het abc van een indian summer dinner	152
Brusselse wafel, gel van chocolade, crème anglaise, verse slagroom	154
Haute dog, sucrin, avocadocrème, zalf van ui, rode ui	157
Nacho's met chili con carne, zure room en avocadocrème	158
Pizza pulled chicken	160
Dark 'n stormy	161
Watermeloen margarita	162
B52	163

10 OKTOBER

164

DOE MAAR EENS WILD - VAN DE JACHT TOT OP HET BORD

Onderweg naar een wildfeestijn	166
Aan de slag met wild met chef jelle	169
De perfecte wildcuisson volgens de chef	170
Tataki van hert, mascarpone en rode biet	172
Consommé van bosduif, krokantje van filodeeg, pompoen	175
Bloemkoolsoep, gerookte eendenborst en peperkoekcroutons	176
Wildstoofpotje van everzwijn	178
Manhattan	179
Autumn spiced hibiscus whisky	180



11 NOVEMBER

182

HOW TO WINTERBARBECUE? - DE BASISBEGINSELEN VAN HET WINTERVUUR

Stevige kost op de grill	184
Vrolijke vrienden bij de vuurkorf	188
Ui op de grill	190
White russian	191
Marshmallows in skillet en gezouten karamel	192
Varkenskroon	195
Forel op cederhouten plank opgevuld met citroen	196
Long island iced tea	198



12 DECEMBER

200

DE HOORN DES OVERVLOEDS - EEN SPRANKELENDE EXTRA

Ga all-in met een feestelijke bereiding van turducken	202
Zonder bubbels geen feest	205
Een duurzame en belgische look voor jouw eindejaarstafel	206
Vitello tonnato	209
Turducken	210
Tortilla, varkenshaas, sucrine, pompelmoes	212
Kerststronk met appel	214
Hanky panky	215

A woman with grey hair, wearing a light blue long-sleeved top, sits on a white lounge chair under a large, light-colored umbrella. She is holding a drink. In the foreground, a young girl is in a swimming pool, splashing water. The background is a lush green lawn and dense foliage.

LET'S GO
SWIMMING
IN THE W...
COCKTAILS &
FINGERFOOD

07

III

POOLPARTYPROOF

Na een druk schooljaar zetten de kinderen begin juli hun welverdiende zomervakantie in. Tijdens de zonovergoten weekends is het zowel voor jong als oud hoog tijd om te genieten. Hoe beter ontspannen dan door vrienden en familie uit te nodigen voor een lekker hapje en een verfrissende cocktail? Om een duik te nemen in de juiste tropische sferen zijn een aantal smaak- en sfeermakers onmisbaar.

MAAK JE TUIN PARTYPROOF MET DE TIPS VAN STYLISTE CAROLE DAEMS

Het is makkelijker gezegd dan gedaan, je tuin omtoveren tot een ongedwongen plek waar het feest spontaan in de lucht hangt. Gelukkig bestaat er zoiets als een professionele partyplanner. Carole Daems van 't labo, die ook stylingopdrachten bij Van Eccelpoel voor haar rekening neemt, weet als geen ander welke eenvoudige deco- en feestideeën een schot in de roos zijn voor een geslaagd buitenfeest.

'Ik ben eigenlijk al zolang als ik me kan herinneren bezig met het stylen en opkleden van ruimtes. Behalve kantoren, privéwoningen, wijnkelders en scholen neem ik ook graag de styling van een huwelijksfeest of een poolparty onder handen. En dan heb ik het niet enkel over de bloemen. Met 't labo gaan we voor een totaalbeleving. Bij het stylen van ruimtes vertrek ik altijd vanuit een moodboard dat voor samenhang zorgt. Dat denkmoment is het belangrijkste. Weersta aan de neiging om al je favoriete items in een geheel te willen knallen. Kies voor een duidelijk thema. Voor een zomerse cocktailparty denk ik spontaan aan warme zandkleuren (van natuurlijk beige tot helder wit) met hier en daar een warmgeel accent. Vanuit zo'n beeldbord is het makkelijk om de juiste aankleding te vinden. Je hoeft niet noodzakelijk voor schreeuwerige kleuren te kiezen net omdat het zomer is.'

'Mijn belangrijkste tip is vaak: volg de natuur. Kleuren als groen, bruin en zanderige beigetinten doen het altijd goed. Door die juist te schikken of af te wisselen krijgt je tuin of terras vanzelf een structuur. Als je het gevoel krijgt dat er echt iets ontbreekt, is het vaak door het gebrek aan bomen, planten of hagen. Bovendien hoeft een buiteninrichting geen stukken van mensen te kosten. Bij die nieuwbouwwoningen van jonge gezinnen zie je vaak tuinsets van gevlochten plastic. Terwijl er zulke mooie resultaten mogelijk zijn met hout in samenwerking met een lokale schrijnwerker, of je steekt zelf de handen uit de mouwen met palletten.'

'Voor veel mensen is het moeilijk om zich bij mijn functie een voorstelling te maken. En inderdaad, ik kook of bak niet zelf, maar stuur wel de bakker, de traiteur tot zelfs de mensen van de techniek aan. Mijn job is eigenlijk een halve roeping, ik kan die knop ook niet zo makkelijk omdraaien. Ik ben altijd met interieur bezig. Soms zeggen mijn kinderen bij het tafeldekken: "Mama, kan het niet gewoon vanavond?" Dan besef ik pas dat mijn leven haast samenvalt met styling. Bij klanten vertrek ik altijd vanuit hun persoonlijkheid of de specifieke kenmerken van het huis. Als er geen rode draad is, voel je dat meteen. Dikwijls is het puur een kwestie om eens met een andere blik naar dezelfde ruimtes te kijken. Zo kom ik soms mensen tegen met knappe vloeren, keurig geverfde muren en ingemaakte kasten, terwijl er in het hele huis geen foto's of planten te bespeuren zijn. Als het echt vrolijke en flamboyante mensen zijn, dan vind ik het bijna zonde dat zulke persoonlijke accenten ontbreken. Zoiets kun je gelukkig vrij vlot oplossen natuurlijk. Soms gebeurt het dat ik bij een verhuis de nieuwe meubelen uitkies en styl wanneer ze geleverd worden. Anders loop je het risico om zo'n showroomgevoel te creëren. En dat vind ik een gemiste kans'.



**'Bij het stylen van ruimtes
vertrek ik altijd vanuit
een moodboard dat voor
samenhang zorgt.'**

**'Kies voor eenvoudige bereidingen.
Heb je achteraf tijd of zin, dan kun je nog altijd
beslissen om voor een ingewikkelde topping
of extra dimensie te gaan.'**





IN VIJF STAPPEN RICHTING EEN GESLAAGDE POOLPARTY

- 1 Zorg voor een feestelijke omkadering volgens je kleurthema: van servetten over tafellakens, kaarsen, onderleggers, borden, glazen, kussens en lichtsnoeren tot stoelen. Weet ook: met een doorgesproken dresscode is er meteen één stijlgeheel op foto of video. Ideaal voor mooie herinneringen!
- 2 Vier de zomer met een weelderig boeketje veldbloemen. Om diezelfde reden: waarom geen buitenfeest op blote voeten?
- 3 Denk ook aan de kinderen of genodigden die jong van hart zijn: zorg voor vlaggetjes. Speels staat trouwens niet gelijk aan roekeloos. Zorg daarom steeds voor voldoende afstand tussen (warme) keukentoeestellen en de speelzone.
- 4 *Put the pool in the party*: koop een aantal witte strandballen of zwembanden voor het zwembad. Ook handdoeken met hetzelfde kleurenprofiel zijn een winner. Kleine investering, groot effect.
- 5 Haal je eigen creativiteit naar boven: je hoeft niet al je budget uit te geven aan details. Door papier te plooiën en te voorzien van leuke quotes heb je originele bestekmapjes of ook gepersonaliseerde menukaarten kunnen een leuk *do it yourself*-accent opleveren. Een stop in een tweedehandswinkel kan eveneens voor budgetvriendelijke accenten zorgen. Probeer tijdens het snuisteren vaasjes, zoutpotjes of handgemaakt keramiek op de kop te tikken.



DON CORLEONE-BURGERTJES

INGREDIËNTEN

voor 4 personen

- 1 kg gemengd gehakt van kalf en varken
- 100 g parmezaan
- 100 g pijnboompitten, geroosterd
- 100 g bieslook, versnipperd
- 50 ml olijfolie
- 4 hamburgerbroodjes
- rucola, voor afwerking
- tomaten, in schijfjes, voor afwerking
- crunch van ui, voor afwerking

gerookte mayonaise

- 4 eidooiers
- 1 eetlepel azijn
- 1 eetlepel lauw water
- 1 eetlepel mosterd
- 2 dl arachideolie
- 2 dl rookolie
- peper & zout



WIJNTIP: rode wijn met karakter en rijpe tannins | **Type:** merlot, primitivo, xinomavro
BIERTIP: Ondineke Tripel | **Stijl:** tripel | **Brouwerij:** de glazen toren

BEREIDING

Meng het gehakt met de pijnboompitten, olijfolie, parmezaan en bieslook en rol met dit mengsel balletjes van ongeveer 150 gram. Duw de balletjes plat tot een hamburgervorm.

Voeg voor de gerookte mayonaise de eidooiers in een diepe mengbeker. Voeg de azijn, het water en de mosterd toe en klop het geheel op met een garde. Voeg geleidelijk aan de olie toe tot alle ingrediënten zich met elkaar verbonden hebben. Kruid naar smaak met peper en zout.

Bak de burgers boven een direct vuur op de barbecue tot kerntemperatuur 65 °C bedraagt.

Snijd de broodjes door en bak ze tot ze krokant zijn. Beleg de broodjes met de burger, wat rucola en enkele schijfjes tomaat. Werk af met de gerookte mayonaise en wat crunch van ui.

PATATAS BRAVAS

INGREDIËNTEN

voor 4 personen

1,5 liter tomatensaus of

gepelde tomaten in blik

1 grote ui, fijngesneden

5 Spaanse rode pepers, fijngesneden

25 g pimentón

25 g azijn

40 g suiker

zout

1 kg aardappelen

scheut olijfolie

grof zeezout, voor afwerking

zure room, voor afwerking

Patatas bravas, ook wel patatas à la brava of papas bravas genoemd, zijn aardappelen in ongelijke vorm gesneden en gefrituurd in olie. Uiteraard bakken wij deze liever op de barbecue. Vaak zijn patatas bravas vergezeld van een hete, pikante tomatensaus – ook wel bekend als salsa brava. Dit gerecht wordt beschouwd als een van de goedkoopste tapas.



BEREIDING

Voeg de tomatensaus samen met de ui, Spaanse pepers, pimentón, azijn, suiker en een snuf zout in een kookpot op een laag vuur. Laat gedurende 45 minuten inkoken. Mix vervolgens tot een gladde saus met een staafmixer. Snijd de aardappelen in stukken van 2 centimeter en besprenkel ze met een scheut olijfolie. Gril de aardappelen boven een indirect vuur op de barbecue tot ze krokant zijn. Dresseer in een kom en werk af met de tomatensaus, wat grof zeezout en eventueel een groen kruid en enkele lepels zure room. Serveer.

WIJNTIP: rood, temperamentvol en kruidig signatuur

Type: tempranillo, garnacha, primitivo, syrah

BIERTIP: Blond Trouble | **Stijl:** tripel | **Brouwerij:** den Toetèlèr

MOSCOW MULE

INGREDIËNTEN

voor 1 cocktail

5 cl Grey Goose-wodka
2 cl limoensap
1 flesje gemberbier
ijsblokjes
een partje limoen

SOORT GLAS
raditiegetrouw in
een koperen mug, maar
kan ook in een longdrink
of een tumbler

BUILDING

BEREIDING

Doe de wodka en het limoensap in het glas. Vul verder aan met verse ijsblokjes. Top af met het gemberbier. Werk af door een partje limoen in het glas uit te persen en voeg dit uitgeperst partje limoen daarna toe aan de cocktail. Dit geeft een fris citrusaroma tijdens het drinken.

Deze klassieker ontstond in 1941 toen een bekende barman van het Chatmanhotel in New York zijn gemberbier maar niet aan de man kreeg en in zijn bar kloeg tegen een koopman die hetzelfde probleem ervaarde met zijn wodka. Na een avondje verbroederen werd de link al snel gelegd en de Moscow Mule was geboren. Het complete verhaal verwijst ook naar een derde koopman die een overstock had in koperen bekers. Hierdoor zou de *signature serving*-methode van deze cocktail zijn ontstaan. De koperen beker is natuurlijk geen must, maar maakt het geheel wel af.



PIÑA COLADA

INGREDIËNTEN

voor 1 cocktail

5 cl witte rum (Havana Club)

5 cl vers ananassap

2 cl kokosroom

4 blaadjes munt

1 eiwit

gepileerd of gecrushed ijs

SOORT GLAS

hurricane- of tikki-glas

BEREIDING

Blend al de ingrediënten samen in een blender. Het eiwit heb je nodig voor de binding, maar is zeker geen must. Giet het geheel in het glas zonder er ijs bij te voegen. Werk af met een partje ananas, steek dit op de rand van je glas.

De enige echte piratencocktail.

Hij zou ontstaan zijn uit de nood om de crew van een zekere piraat

Cofresi te entertainen. De enige beschikbare ingrediënten op een

piratenboot waren ananassap,

kokosmelk en rum: enter Piña Colada.

De cocktail is dikker van structuur,

dus als je een rietje wenst te

gebruiken, kies dan voor een dikker

(en biologisch verantwoord) rietje.



BLENDED