

# WNTTR LSTT

WINTERS  
KOKEN  
ETEN  
BELEVEN

Leesvoorbeeld



WOUT HENDRICKX

DEBBY DE MANGELAERE

ELISE VAN DE POELE

# WNTTR LSTT

WINTERS  
KOKEN  
ETEN  
BELEVEN

Leesvoorbeeld

PELCKMANS





Leesvoorbeeld jaar



## Wntr.

Winter, een seizoen dat velen willen overslaan, maar stiekem kijken wij er elk jaar naar uit. Daar waar je in de zomer snelle bereidingen maakt om je meteen weer in het volle gebruik te storten, mogen de gietijzeren potten in de winter staan pruttelen, ovenschotels sudderen en deugdloze soepen borrelen. Als de zomer feest is, dan is de winter magie.

Hoewel we al jaren samenwerken vormt dit boek ons eerste eigen project. We voelen ons ontzettend dankbaar om als foodstylisten en foodfotograaf dit werk elke dag te mogen doen voor ongelooflijk fantastische klanten. Maar een passie stopt niet om 17 uur.

Daarom wilden we heel graag een boek maken dat dicht bij ons staat, waar wij voor staan en wat we graag doen, waarin we eigenzinnig en onstuimig onze goesting konden doen. De ultieme vrijheid achterna.

Voor Wout resulteerde dat in het verlaten van zijn comfortzone. Als studiofotograaf heeft hij altijd controle. Ook al vertrek je elke dag wel van een wit blad, je weet intussen welke lijnen je zal volgen. Maar nu trok hij erop uit. Twee winters lang. De Belgische natuur in. Soms stond hij op voor dag en dauw, niet wetende waar hij terecht zou komen en dat onvoorspelbare deed hem deugd. Van het glooiende landschap in de Ardennen tot de duinen aan de kust. Tussen de nevel, de donkerte en het ruwe zag hij schoonheid.

Wat hem vooral verraste, was het kleurenpalet dat de winter bood. De winter is veel meer dan gewoon wit. Het ijs bevat vele tinten blauw, in het woud ontwaart je groene en bruine schakeringen. De kleuren zijn 'denser' en meer gesatureerd, alsof ze ingepakt zijn door een zichtbaar laagje stilte.

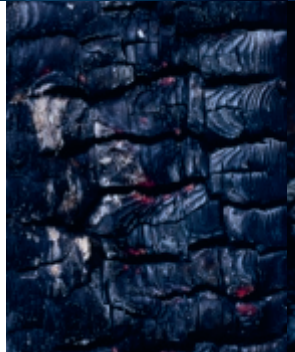
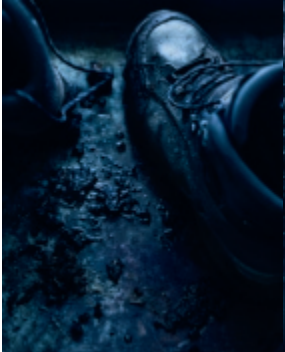
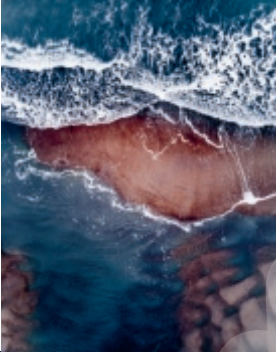
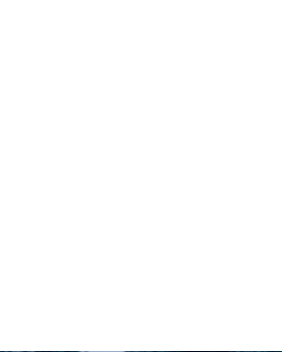
En wonderwel pasten de recepten van Debby en Elise hierbij. Zo logisch en toch zo onverwacht mooi vielen de puzzelstukjes van natuur- en receptbeeld samen. Soms zelfs letterlijk in verrassende duo's. In de natuur gaat immers alles samen, zeker wanneer je het seizoen volgt. En wie dacht dat de winter weinig te bieden heeft, vergist zich. Als je goed kijkt, is er veel meer voorhanden dan enkel rodekool.

Dit boek wil niet moeilijk zijn. We zijn geen chefs, we zijn mensen die graag met eten bezig zijn én dat graag willen delen met jou. Het zijn telkens recepten zoals we zelf graag koken: eenvoudig met een twist, lokaal en volgens het seizoen. En altijd extra mooi gemaakt, omdat we niet anders kunnen.

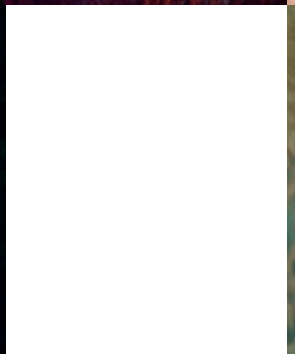
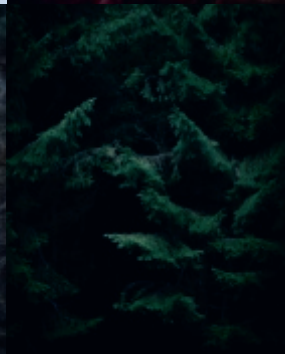
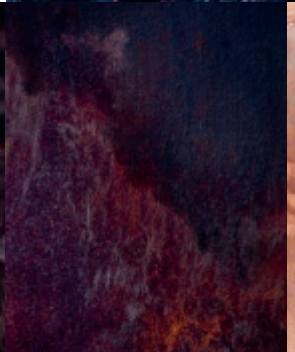
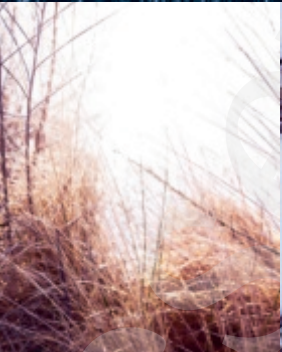
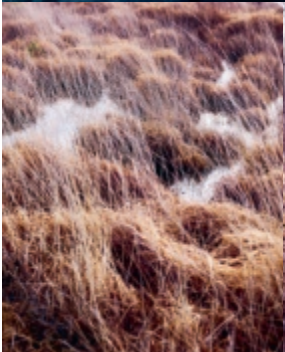
We willen geen strakke gids zijn, maar je inspiratie bieden, je uitnodigen om de kaarsen aan te steken, het gezellig te maken en te bladeren doorheen dit boek. Zie het meer als een moodboek dan als een leesboek. Laat het op je afkomen en voel waar je zin in hebt. Of het nu is om je eindeloos te amuseren in de keuken of om net in alle rust naar buiten te trekken. Hier of elders. (Wie inspiratie zoekt, we zetten bij de foto's subtiel de coördinaten van de verschillende plekken.)

Omarm de winter om des te harder van het aangewakkerde vuur te genieten!

Debby – Elise – Wout



08







## VEGGIE

|  |     |
|--|-----|
| Dutch baby met boerenkool, Pas de Bleu-boter<br>en boschampignons      | 18  |
| Zilverparsiroop  | 49  |
| Burrata met zoet-zoute paddenstoelen en roggetoast                     | 52  |
| Zuurdesemtoast met cottage cheese<br>en gekaramelliseerde schorseneren | 60  |
| Geroosterde aardpeer met knoflookcrème en vadouvanolie                 | 63  |
| Babka met kardemom, mandarijn en amandel                               | 70  |
| Chocoladepralines  | 74  |
| Slow roast uienplakken met brokkelkaas                                 | 75  |
| Turkse eieren, romige geitenkaas, chiliolie<br>en kruidengremolata     | 79  |
| Pompoenknoedels met walnotenolie en oude kaas                          | 94  |
| Geroosterde bloemkoolbladeren met miso-<br>mushroommayonaise           | 100 |
| Palmkoolchips met palmkoolmayonaise                                    | 118 |
| Pompoenpanzanella met harissaolie                                      | 124 |
| Romige spruiten met gnocchi, gepofte knoflook<br>en fenegriek          | 134 |
| Kruidige raapjes met yoghurt en hazelnoot                              | 161 |
| Daikon 'steak' Japanese style  | 166 |
| Slow roast knolselder met chimichurri                                  | 176 |
| Vettige krokante aardappelgratin                                       | 181 |
| Onion rings met bierbeslag en saffraanmayonaise                        | 184 |
| Rijstpap met kardemompeer  | 193 |
| Appel-gembercake met karamel   | 194 |
| Curry met linzen, geroosterde pompoen en naanbrood                     | 198 |

## VIS

|  |     |
|--|-----|
| Gegrilde forel met sumac-citroenzout                               | 28  |
| Gebakken makreel met bloemkoolcrème<br>en gekaramelliseerde venkel | 29  |
| Gebrande prei met karnemelk-chili-ansjovisvinaigrette              | 65  |
| Aardpeermousseline met gegrilde octopus                            | 95  |
| Pittige groenekoolrolletjes met koolrabi en zalm                   | 113 |
| Wintervongole met boerenkool                                       | 130 |
| Bakharing met gekonfijte selder en gepofte aardappelen             | 149 |
| Chowder van geroosterde bloemkool en mosselen                      | 154 |

## VLEES

|   |     |
|---|-----|
| Burger met pulled everzwijn, opgelegde biet<br>en crispy venkel | 14  |
| Slow roast lam in potjes  | 21  |
| Toast bavette met gegrild witloof en chiliboter                 | 39  |
| Ribbetjes met zilversparsiroop                                  | 48  |
| Choucroutekroket met mosterdmayonaise                           | 61  |
| Bakplaat met sticky venkel, gehaktballetjes en noedels          | 82  |
| Patrijs met bisque van prei en kastanjes                        | 88  |
| Croque van ossenstaartvlees en smelткаas                        | 91  |
| Varkensvlees met witloof-appelchutney                           | 104 |
| Winterpasta met worst, raap en spinazie                         | 112 |
| Wild met couscous van aardpeer en peterseliewortel              | 125 |
| Romige rijstmaaltijdsoup met kip, pastinaak<br>en schorseneren  | 135 |
| Stoofpot van ossenstaart  | 141 |
| Ragout van konijn   | 142 |
| Dumplings van koolrabi en gerookte eend                         | 148 |
| Thee-noedelsoep met dry aged beef                               | 157 |
| Carbonara van wittekool   | 158 |
| Hertengehaktballen met perenstroop-biersaus                     | 172 |
| Boekweitrisotto met koningsoesterzwammen<br>en krokant spek     | 188 |





Burger met pulled everzwijn, opgelegde biet en crispy venkel

# Burger met pulled everzwijn, opgelegde biet en crispy venkel

Next level burger. Het everzwijn wordt heel langzaam gegaard, waardoor het botermals en bijzonder smaakvol wordt. De verfrissende, opgelegde biet en de crispy venkel geven dit gerecht de *final touch*.

2 gekookte rode bieten  
1 rode ui  
150 ml rodewijnazijn  
2 el honing  
1 el korianderzaadjes  
1 kl peperbollen  
1 kl zout  
  
3 el bruine suiker  
1 kl paprikapoeder  
1/2 kl gerookt paprikapoeder  
1 kl kippenkruiden  
1 el mosterd  
800 g everzwijnshouder  
(of varkensschouder)  
5 teentjes knoflook  
1 ui  
200 ml passata  
4 el appelazijn  
2 el ketchup  
400 ml kalfsfond  
1 kl worcestersaus  
scheut whisky  
50 g eendenvet (of varkensvet)  
peper en zout  
  
1/2 venkel  
3 el bloem  
plantaardige olie  
4 hamburgerbroodjes  
of pistolets

De rode bieten kunnen enkele dagen op voorhand worden opgelegd.  
Snijd de rode bieten in flinterdunne plakken.  
Pel de ui en snijd in heel fijne ringen.  
Doe de rode bieten en de ui in een propere (gesteriliseerde) bokaal.  
Breng de rodewijnazijn met 100 ml water, de honing, de korianderzaadjes, de peperbollen en het zout aan de kook.  
Giet het geheel over de groenten en sluit de bokaal meteen af. Laat minstens 1 dag marinieren.

Verwarm de oven voor op 140 °C. Meng de bruine suiker, het paprikapoeder, het gerookte paprikapoeder, de kippenkruiden en de mosterd in een kom.  
Leg het vlees in een gietijzeren pot. Wrijf het in met de kruidenmengeling en kruid met peper en zout.  
Plet de knoflook.  
Pel de ui, snijd in partjes en doe erbij.

Meng de passata, de appelazijn, de ketchup, de kalfsfond, de worcestersaus en de whisky in een kom en giet het geheel in de kookpot.  
Beleg het vlees met het eendenvet. Sluit de pot af met een deksel en laat 4,5 tot 6 uur in de oven garen.  
Trek het vlees met 2 vorken uit elkaar en meng met het braadvocht.

Bereid de venkel kort voor het serveren.  
Snijd in flinterdunne repen, bestrooi met de bloem en frituur krokant in hete olie.  
Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.

Rooster de broodjes kort in de oven of pan. Beleg met de opgelegde biet, het pulled everzwijn en de crispy venkel. Serveer meteen.







# Leesvoorbeeld

# Dutch baby met boerenkool, Pas de Bleu-boter en boschampionns

Pure winterse smaken in één pan! Perfect voor na een fikse wandeling of als ontbijt voor de durvers.

70 g boter (op kamertemperatuur)  
60 g Pas de Bleu (of andere blauwe kaas)  
3 eieren  
150 ml melk  
100 g bloem  
nootmuskaat  
80 g boerenkool  
1 teentje knoflook  
100 g boschampionns  
olijfolie  
peper en zout

Meng 30 g boter met de blauwe kaas en zet in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Zet een gietijzeren pan in de oven.

Maak intussen het beslag. Klop de eieren luchtig. Voeg de melk, de bloem, een snuifje zout, peper en nootmuskaat toe en meng tot er een egaal, luchtig beslag ontstaat.

Verwijder de harde nerf van de boerenkool en hak de bladeren grof. Blancheer de bladeren 30 seconden in kokend water. Giet af en spoel onmiddellijk onder koud stromend water. Pers al het vocht uit de boerenkool en hak fijn. Meng de gehakte boerenkool onder het beslag.

Haal de pan uit de oven, voeg een klontje boter toe en laat smelten. Giet het beslag onmiddellijk in de pan en zet in de oven gedurende 18-20 minuten.

Pel en plet de knoflook.

Bak de boschampionns en de knoflook in een scheutje olijfolie en klontje boter. Kruid met peper en zout.

Serveer de Dutch baby met de gebakken champignons en het mengsel van boter en blauwe kaas uit de koelkast.



Leese



replaar

LUXE

LUXE