

© 2014 Niven Kunz
© 2014 Uitgeverij Carrera, Amsterdam
Receptuur: Niven Kunz
Culinaire redactie: Lars Hamer
Teksten: Felicia Alberding
Omslagbeeld en sfeerfotografie: Daniel Maissan
Ontwerp omslag en binnenwerk: Jan van Zomeren
Foodfotografie: Jeroen van der Spek
Styling: Alexandra Schijf

ISBN 978 90 488 1896 9
NUR 440

Leveranciers:
• Accessorize Your Home, www.accessorizeyourhome.nl
• Che Bello, www.chebello.nl
• Kookpunt, www.kookpunt.nl

www.uitgeverijcarrera.nl

Carrera Culinaire is een imprint van Dutch Media Books bv

INHOUD

Voorwoord	6
Inleiding	8
Het Westland	11
Gebruiksaanwijzing	13
100% groenten	17
80% groenten / 20% vlees	103
80% groenten / 20% vis, schaal- en schelpdieren	141
100% vocktails	189
100% desserts	203
Dankwoord	243
Niven & friends	245
Register	247
Receptenindex	251

Kruimeltje,

Je stond aan de deur van De Librije te bonken. Wij doen open en zien jou: Kruimeltje, nog net geen Ciske de Rat. 'Voel je je wel lekker? We zijn gesloten, het is onze eerste vakantiedag.' Je gaf aan een week bij ons mee te willen lopen. Je was met de trein gekomen uit het westen van het land. We hebben je binnengelaten, een tijdje met je gekletst. Je week stage was geregeld en niet veel later kwam je bij ons in dienst. Je bleek een schoffie met een wil.

Wij herkenden in jou de passie voor gastronomie en jouw liefde voor groenten. Zoals je van ons weet, vinden ook wij de vegetarische kaart de mooiste die er is. Wat wij zo aan jou waarderen, is jouw ambitie en gedrevenheid. Jij bent als een pitbull: je zet je tanden ergens in en laat niet meer los. Dat je hierbij niet snel de makkelijkste weg kiest, pleit voor je. Dat zie je ook aan de gerechten op jouw kaart. Het zijn mooie gerechten, gedurfde combinaties. Dat waarderen wij enorm in jou.

Van jongs af aan had je als doel in het leven om te koken als de beste. Je bent de jongste patron cuisinier van Nederland en eigenaar van jouw eigen succesvolle restaurant. Wij zijn dan ook ontzettend trots op je! Jouw passie voor het vak en jouw lef maken jou niet voor 80%, al helemaal geen 20%, maar voor de volle 100% een topchef.

Jonnie en Thérèse Boer
Restaurant De Librije



Mijn naam is Niven Kunz. Misschien heb je weleens bij me gegeten in mijn restaurant in Rijswijk. Hier kook ik zo veel mogelijk met groenten uit ‘mijn’ eigen achtertuin, het Westland, Midden-Delfland en het Groene Hart. Groenten zijn voor mij de basis van elk gerecht, ik kan niet zonder. Vlees en vis beperk ik tot het hoognodige. Groenten zijn cool. In dit boek ga ik je laten proeven, ervaren en laten zien waarom.

Nieuwe verhoudingen

We leven in een interessante tijd. Aan de ene kant zijn we genoodzaakt om zuiniger te leven, tegelijkertijd zien we steeds meer de waarde van goed voedsel – en daar willen we best voor betalen. Dit betekent maar één ding: dat we minder moeten gaan eten. Het idee dat de wereld groot genoeg is om ons onbeperkt van hamburgers en karbonades te voorzien is eindig, net als het gedachteloos consumeren ervan.

Als kok ben ik hier blij mee. Begrijp me niet verkeerd: ik vind vlees heerlijk, maar ik geloof wel dat vlees een steeds kleinere rol gaat spelen in ons voedingspatroon. Door alle overvloed zijn de verhoudingen een beetje zoek. Gelukkig is er een verandering in denken gaande. Minderen met of het helemaal afzweren van vlees is tegenwoordig eerder hip dan geitenwollensokkerig. Producten met een verhaal smaken beter en zijn leuker om mee te koken. We leren weer inzien dat we de makers hiervan, de slager, de boer en de kleinschalige producent, moeten koesteren. En dat minder vlees beter is voor onszelf en voor de wereld.

Nieuwe verhoudingen

Als je bij elke maaltijd één of meerdere groenten als uitgangspunt neemt, ga je anders koken. Het probleem is nu, dat te weinig mensen weten hoe ze groenten echt goed kunnen klaarmaken. Het gebeurt nog te vaak dat mensen bloemkool strontgaar koken en er kaassaus overheen gooien. Met dit kookboek wil ik laten zien dat je heel mooie

groentegerechten kunt maken met een heel klein beetje of vlees. Dat dit niet duur hoeft te zijn. Dat dit heel erg lekker is, heel erg van nu, en dat het er ook nog eens mooi uitziet. (toegegeven: ik maak van de presentatie een sport; maar jij kunt het ook, geloof me).

Wat ik vooral níet wil, is vertellen wat je wel en niet mag. Een goede steak moet namelijk ook zo nu en dan kunnen. Maar koop dan op zijn minst een stuk rundvlees waarover de slager een verhaal kan vertellen. Over hoe lekker de koe heeft gescharreld en heeft genoten van vers gras. Dat maakt die biefstuk nog veel lekkerder.

Veel mensen vinden biologische kip duur. Dat is het ook, tenminste, als je wilt dat 70% van je maaltijd uit kip bestaat. Koop je maar een heel klein stukje biologische kip en vul je dit aan met groenten, bulghur of quinoa, dan heb je ook maar weinig kip nodig. En dat is hoe 80% groenten en 20% vlees of vis werkt. Op deze manier heb je een gezondere maaltijd én goede kip. Besparen kun je op groenten en fruit door vaker naar de markt of toko te gaan. Daar liggen die kromme komkommers namelijk wél en dat scheelt een hoop geld. 80/20 kun je ook breder toepassen. Bijvoorbeeld door 80% biologisch te kopen, en 20% gangbaar. Of 80% uit je eigen regio en 20% van ver. Ik ben ervan overtuigd dat dit de juiste verhouding is.

Kristallen glazen zijn overrated

Mensen vragen me vaak: ben je kok of ondernemer? Dan zeg ik: *fiftyfifty*. Ik sta liever in mijn eigen schuur dan in iemands anders’ paleis. De wereld van sterrenrestaurants is niet meer hetzelfde als tien jaar geleden. Je opent niet de deur en mensen rollen naar binnen. Zilverbestek, kristal, tafellinnen, een maître en een sommelier, tien verschillende soorten water: dit soort overdreven luxe wordt minder belangrijk. Maar wat niet verandert, is dat mensen graag goed uit eten willen, in

een restaurant waar de prijs-kwaliteitverhouding klopt. Het gaat tenslotte om het eten.

De ondernemer in mij vindt het leuk om zo nu en dan een pop-up restaurant in Amsterdam te runnen, een likeur met een Westlandse aardbeienteler te maken, of via bijvoorbeeld Groupon-deals de drempel van mijn restaurant te verlagen. Dit vond men in eerste instantie gek. Je gaat toch niet je tent in de uitverkoop doen? Ik heb hierdoor juist weer plezier in mijn restaurant gekregen. Er komen verschillende soorten mensen en het is bijna elke avond volle bak. Daar geniet ik van. Ik heb dat liever dan door te exclusief te zijn slechts vier tafels per avond te vullen.

Groenterebellen

Dat de nadruk in mijn keuken op groenten ligt, voelt logisch. Het valt mij vaak niet eens meer op. Mijn jeugd bracht ik door in het Westland. Bij inspirators en leermeesters Lucas Rive en Jonnie Boer stond ik aan de groentekant; bij Jonnie werkte ik mee aan zijn vegetarische kookboek *Puur Natuurlijk*. Maar volledig verkocht raakte ik toen ik voor het eerst bij Michel Bras at, een driesterrenchef in Zuid-Frankrijk. Deze held doet legendarische dingen met groenten en was een van de eersten die zich focuste op zijn eigen regio. Mede dankzij hem begon ik de groenten als eerste te noemen op mijn menukaart. Zij zijn tenslotte het belangrijkste.

In de tijd van mijn vorige restaurant, ‘t Raethuys, reed ik vaak een rondje Westland en haalde ik bij alle groentetelers mijn producten zelf. Dat vond ik enorm leuk maar daarvoor is het nu te druk geworden. Bovendien: het Westland is geen Zuid-Frankrijk. Ik kan me niet beperken tot alleen maar groenten uit mijn eigen regio. Dat zou snel saai worden.

Ik vind het te gek om te zien hoeveel kennis over glastuinbouw er in het Westland is. En hoe Westlanders deze kennis gebruiken op plekken elders in de wereld. Maar ik weet ook dat er nadelen kleven aan het telen van groenten in kassen.

Daarom hou ik van innovatieve en tegendraadse telers, zoals Rob Baan, van Koppert Cress. Bij Koppert Cress groeien de meest wonderlijke kiem- en minigroenten op een energiezuinige en milieuvriendelijke manier. Waar ter wereld je ook gaat eten, je komt zijn exotische maar toch oer-Westlandse cressen tegen, en dat is toch ongelooflijk mooi!

Een Michelinster is geen kattenpis. Sommige chefs werken keihard en halen het na tien jaar nog niet. Ik stel hoge eisen aan mezelf en aan de mensen met wie ik werk. Dat betekent dat ik soms streng ben. En dat er mensen zijn die mij niet aardig vinden. Ik lig daar niet zo wakker van; het zou alleen jammer zijn als het de aandacht afleidt van mijn eten. Ik herken het heel goed, het eigenwijze van jonge chefs, zo ben ik zelf ook. Vroeger was dat nog veel erger. Maar als Jonnie – toen ik nog bij De Librije werkte – om twee uur ‘s nachts riep: ‘we gaan wildplukken’, stond ik al buiten met mijn kaplaarzen aan.

Social media

Social media is een verlengstuk van mijn restaurant geworden. Dat werkt goed, omdat ik foto’s en nieuwtjes over pop-up’s en leuke samenwerkingen kan delen. En omdat ik via social media snel contact heb, van gasten tot collega’s. Ik ben het tegenwoordig zo gewend dat ik dit zonder problemen kan doen en tegelijkertijd kan koken. Echt stilstaan doe ik niet vaak. Als ik van mijn woonplaats Amsterdam naar Rijswijk rijd, is dat voor mij een rustmoment. En dan komen ze meestal, de goede ideeën.

Gebruik dit boek alsjeblieft vaak. Maak het vies. Ik hoop dat je erachter komt dat koken met groenten niet moeilijk is en dat je het net zo leuk gaat vinden als ik. En als je er even niet uitkomt, stuur me dan een tweet of bel me in het restaurant!

Niven



GEROOSTERDE GROENTEN VAN DE BBQ

Dit gerecht laat zien dat barbecueën niet alleen een feestje voor carnivoren is.

INGREDIËNTEN

- 1 aubergine, geschild
- 1 rode paprika
- 1 knolraap, geschild
- 1 gele courgette, geschild
- 1 meiknol, geschild
- 4 groene asperges, geschild
- 1 winterpeen, geschild
- 8 takjes kervel
- 8 takjes platte peterselie
- een paar viooltjes
- wat mosterd cress
- scheutje olijfolie
- Maldon zeezout en peper, naar smaak

NODIG

- Monolith barbecue

BEREIDING

Groenten

Snij knolraap, meiknol, asperges en winterpeen in rechte stukken. Blancheer in gezouten water. Dompel in ijswater en hou apart. Verwijder de zaadlijsten van de paprika.

Barbecueën

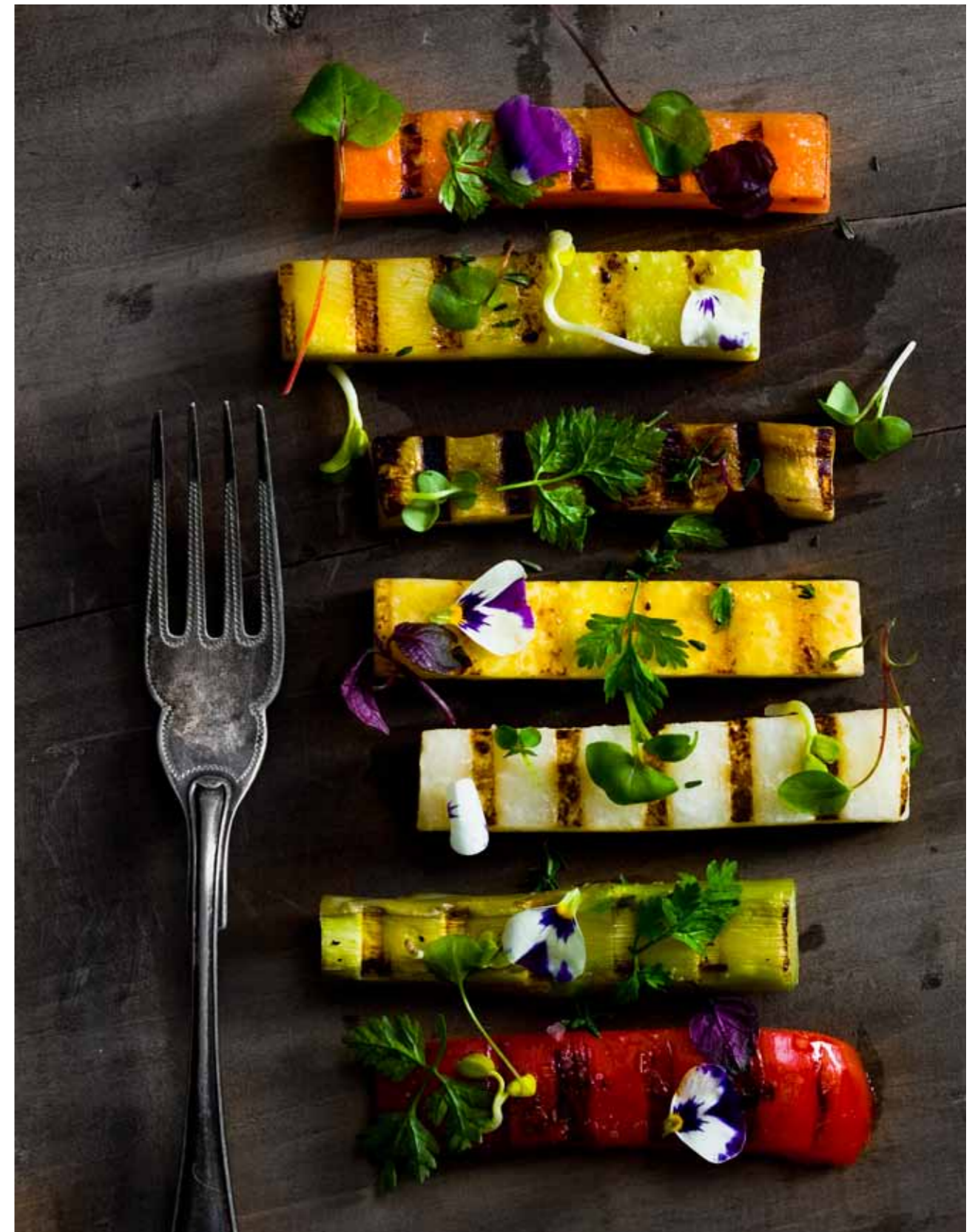
Besprenkel de groenten met olijfolie, zout en peper en rooster ze op de barbecue.

PRESENTATIE

Schik alle groenten op een bord. Besprenkel met wat olijfolie, Maldon zeezout en wat peper. Garneer met de vioolblaadjes, kervel, peterselie en mosterd cress.

WIJNTIP

Wit? Een rijke chardonnay. Rood? Een licht gekoelde Provençaalse wijn. Domaine de Triennes uit de Var heeft een goede blend van cabernet en syrah.





WESTLANDSE TOMATENSOEP

De lichte kleur doet misschien anders vermoeden, maar deze bouillon heeft verrassend veel smaak. Een fijne basissoep die prima zonder extra groenten kan, al is ze stukken leuker mét.

INGREDIËNTEN

- 12 pruimtomaten
- 1 cour de boeuf, grof gesneden
- 2 kumato's, grof gesneden
- 2 rode cherrytomaten, gehalveerd
- 2 gele cherrytomaten, gehalveerd
- 1 teen knoflook
- 1 sjalot
- 1 stengel bleekselderij
- 2 takjes dragon, alleen de blaadjes
- 4 takjes basilicum
- wat takjes duizendblad
- wat takjes vogelmuur
- wat veldkers
- wat shiso purper cress
- 4 el tomatensap
- 2 el sushi-azijn
- 2 el witte balsamicoazijn
- 8 el witte wijn
- scheutje olijfolie
- zout en peper, naar smaak

BEREIDING

Tomatenbouillon

Mix in de keukenmachine pruimtomaten, knoflook, sjalot, basilicum, dragon en bleekselderij. Voeg witte wijn, tomatensap, sushi-azijn en witte balsamicoazijn toe. Zet 24 uur in de koelkast zodat de smaken goed kunnen intrekken. Passeer door een schone theedoek, zodat alleen het vocht er doorheen loopt. Breng op smaak met zout en peper.

Tomaten

Besprenkel alle tomaten met wat olijfolie, een paar eetlepels tomatenbouillon en wat zout en peper.

PRESENTATIE

Leg de tomaten speels in een strook langs de rand van het bord. Garneer met de verschillende kruiden. Schenk de tomatenbouillon er aan tafel bij.

WIJNTIP

Soep en wijn combineren gaat niet zo makkelijk. Een glas droge sherry kan goed werken. Een strak droge Manzanilla van Argüeso is fijn.







80% GROENTEN / 20% VLEES

- Snijboon á la Carbonara 107
- Brioche, pittige kruiden, bloemen en rundertartaar 108
- Waterkers, maïs, popcorn, gerookte eidooier en kippendij 111
- Oerwortel, quinoa en konijn 112
- Truffelaardappel, runderlende en kaviaar 117
- Bimi, kailan, haver, hangop en gebakken eendenlever 118
- Bloemkool, truffel en stoofvlees 121
- Kervelwortel, kervel en buikspek 126
- Winterse groene en varkenswang 129
- Aspergesoep en lamsnek 130
- Paksoi, sesam en zwezerik 137
- Appel, asperge, avocado en eendenlevermousse 138

SNIJBOON A LA CARBONARA

Ik vind het leuk om basisingrediënten te vervangen. Hier vervang ik spaghetti voor snijbonen. Is een succesnummer. Je kunt eigenlijk alle ingrediënten vervangen door andere, het spek door truffel of broodkruim bijvoorbeeld. Als je meer vlees wilt, kun je er een stukje zwezerik bij serveren. Of denk eens aan coquilles.

INGREDIËNTEN

- 16 snijbonen
- 100 gr bundelzwammen
- 1 sjalot, gesnipperd
- 2 takjes tijm, gerist
- 100 gr ontbijtspek (in plakjes)
- 4 kwarteleieren
- klontje boter
- wat fijngeraspte Parmezaanse kaas
- mespunt kerriepoeder
- scheutje olijfolie
- scheutje wittewijnazijn
- zout en peper, naar smaak

NODIG

- dunschiller
- rasp

BEREIDING

Snijboon

Snij met de dunschiller lange repen van de snijbonen. Blancheer een halve minuut in gezouten water en dompel daarna even onder in ijswater. Laat uitlekken en hou apart.

'Spekzout'

Vries het spek even in. Snij het in zo klein mogelijke stukjes en bak het in een paar minuten krokant. Hou apart.

Bundelzwammen

Bak de bundelzwammen in wat olijfolie met de sjalot, tijm, het kerriepoeder en zout en peper naar smaak.

Kwarteleieren

Verwarm water met wat azijn tot tegen de kook aan. Breek de kwarteleieren voorzichtig, stuk voor stuk in het water. Pocheer ze 1 minuut. Dompel ze daarna even onder in koud water.

PRESENTATIE

Verwarm de snijboon in een pannetje met wat boter en breng op smaak met zout en peper. Warm de zwammen nog even door. Als eerste leg je het kwartelei in het bord. Hierop de snijboon, de zwammetjes. Als laatste het 'spekzout' en wat fijngeraspte Parmezaanse kaas.

WIJNTIP

Een klassiek gerecht in een modern jasje vraagt om een wijn met fijne zuren, een licht bittertje en zachte fruittonen. Een goed voorbeeld is de Gavi van Cossetti.



WATERKERS, MAÏS, POPCORN, GEROOKTE EIDOOIER EN KIPPENDIJ

Kippendij is een van de beste delen van de kip. Het roken van eidooier klinkt ingewikkeld, maar met het trucje met folie en wat olie kan het niet mislukken.

INGREDIËNTEN

- 1 bos waterkers, bewaar een paar blaadjes om te garneren
- 4 babymaïs
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 4 takjes tijm, gerist
- 2 laurierblaadjes
- 4 biologische kippendijen met vel
- 4 eidooiers
- 45 gr eiwit
- 40 ml yoghurt
- 2 el boter
- 2 el gezouten popcorn
- 5 ml sushi-azijn
- 10 ml witte balsamicoazijn
- 150 ml zonnebloemolie, en meer om te bestrijken
- zout en peper, naar smaak

NODIG

- rookoven en rookmot
- staafmixer
- spuitfles / spuitzak
- aluminiumfolie

BEREIDING

Kippendijen

Verwijder eventueel pezen en vlies van de dijen. Bestrooi de velkant met zout en peper. Bak op de huidkant krokant. Draai om en bak ook de andere kant. Voeg wat boter, teen knoflook, laurier en de tijm toe. Laat op laag vuur langzaam garen.

Eidooier

Maak een simpele rookoven aan met wat rookmot. Vouw een flink stuk aluminiumfolie dubbel en bestrijk de bovenkant met wat zonnebloemolie. Leg de eidooiers hierop. Rook de eidooiers een paar minuten in de rookoven. De dooiers moeten gerookt zijn, maar mogen absoluut niet helemaal gaar worden.

Waterkerscrème

Draai 1 bos waterkers fijn met de zonnebloemolie. Doe sushi-azijn, yoghurt, balsamicoazijn en eiwit in een maatbeker en giet onder voortdurend malen met de staafmixer druppelsgewijs de waterkersolie erop. Voeg naar smaak zout en peper toe. Vul een spuitfles of spuitzak met dit mengsel

Babymaïs

Kook de babymaïs gaar in gezouten water, dompel in ijswater en snij in drieën.

PRESENTATIE

Leg de gerookte eidooier in het midden van het bord. Plaats daarnaast de kippendij en spuit de waterkers crème voor de eidooier. Verdeel de babymaïs over het gerecht. Garneer met gezouten popcorn en wat blaadjes waterkers.

WIJNTIP

Elegant, maar vullend wit zoals een rijke grüner veltliner of een Duitse pinot blanc of grauburgunder. Bijvoorbeeld de wijnen van Villa Wolf uit de Duitse Pfalz.



LAM

Het eten van lamsvlees is in Nederland synoniem met de lente. Deels natuurlijk omdat de meeste lammetjes geboren worden in het vroege voorjaar, maar ook schijnen Nederlanders pas trek te krijgen in lamsvlees zodra het wat warmer weer is. De Fransen eten het hele jaar door lamsvlees, net als in alle landen rondom de Middellandse Zee gebruikelijk is.

Zodra een lam een jaar oud is, is het een schaap geworden. Maar de kans om zo oud te worden krijgen Nederlandse lammetjes vaak niet; de meeste worden al verslonden als ze drie of vier maanden oud zijn. Er is in Nederland echter veel mooi schapensvlees te krijgen. Bij het kopen van lamsvlees is een biologisch keurmerk minder belangrijk dan de herkomst, want Nederlands lamsvlees is al behoorlijk biologisch. Lammen worden bijna altijd groot op moedermelk en gras.

Het eten van nek, hals en schouder is nog minder gewoon dan de racks (ribben) en de bouten, maar daarom niet minder lekker. Het probleem zit 'm vaak in onwetendheid over hoe deze minder bekende delen te bereiden. Het Kamperlam, dat ik geregeld in mijn keuken gebruik, is een uniek schapenras dat leeft op het Kampereiland, in de monding van de IJssel bij Kampen. Het ras is een kruising tussen de Texelaar en het heel productieve Swifterra, dat ooit door de Universiteit van Wageningen werd ontwikkeld om de schapenstapel te vergroten.



**80% GROENTEN / 20% VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN**

• Bospeen, dragon, bulghur en kokkels	145
• Gemarineerde groenten, kwartelei, krab en haringkuit	146
• Oosterse spring roll met zalm	149
• Venkel, munt, couscous, hummus en griet	150
• Noodlesoup met gamba	156
• Meiknol, zwarte knofloof, knoflook en skrei	159
• Knolraap, kailan en langoustine	160
• Pompoensoep en Hollandse garnaltjes	163
• Komkommer, ketjap, pinda en gamba	168
• Artisjok, appel, kervel en slakken	171
• Radijsachtigen en makreel	172
• Kruidenrij, komkommer, gepofte wilde rijst en oesters	175
• Aardpeer, hazelnoot, bieslook en haringkuit	180
• Aubergine, geitenkaas en garnaal	183
• Asperge, eidooier, ziltige plantjes en kreeft	184
• Peentartaar en coquille	187

KNOLRAAP, KAILAN EN LANGOUSTINE

Sommige mensen vinden langoustine lekkerder dan kreeft – de IJslandse soort welteverstaan. Hoe het ook zij: langoustine is niet moeilijk te bereiden en ook nog eens gemakkelijk qua smaak. Kan met Oosterse kailan en met Hollandse knolraap, of gewoon met allebei.

INGREDIËNTEN

- 1 knolraap
- 12 kailan (of neem wat stronkjes bok choy), kontjes verwijderd, bloemetjes geplukt
- 8 langoustines, kop en darmkanaal verwijderd, gepeld tot aan laatste segment
- klontje boter
- 8 draadjes saffraan
- scheutje zonnebloemolie

NODIG

- keukenmachine
- spuitzak / spuitfles
- blender

BEREIDING

Knolraapcrème

Kook een halve knolraap gaar in gezouten water met de saffraan. Laat uitlekken, bewaar het kookvocht, maal fijn in de keukenmachine met een klont boter en passeer door een zeef. Breng op smaak met zout en peper. Vul een spuitzak of spuitfles hiermee.

Knolraap

Snij 12 dikke frieten van de andere halve knolraap. Kook in het kookvocht van de knolraap gaar. Giet af en stooft beet-gaar met wat boter en zout en peper naar smaak.

Langoustine

Bestrooi de langoustine met wat zout en peper en bak op de rugkant in een warme pan met een scheutje zonnebloemolie.

Kailan

Blancheer de kailan kort in gezouten water. Laat uitlekken.

PRESENTATIE

Verwarm de kailan met wat boter, zout en peper. Plaats 1 langoustine in het midden van het bord. Plaats aan elke kant een friet van knolraap. Leg de andere langoustine naast de knolraap en vervolgens nog een knolraap daarnaast. Spuit verschillende stipjes van de crème op en naast het gerecht. Verdeel de gestoofde kailan op en naast de knolraap. Garneer met de bloemetjes van de kailan.

WIJNTIP

Kruidige, mild zoete en vullende wijn. Zoals een niet al te zoete pinot blanc uit de Elzas of een silvaner van Hans Wirsching uit Franken.



KRUIDERIJ, KOMKOMMER, GEPOFTE WILDE RIJST EN OESTERS

De manier waarop we oesters eten verschilt per land. De Chinezen hebben ze graag gestoomd, met zwarte bonensaus. In het zuiden van Amerika houden ze van gefrituurde oesters. En wij verslinden ze het liefst rauw, net als de Fransen doen. Heerlijk!

INGREDIËNTEN

- 1 komkommer
- 16 bundelzwammetjes
- 1 avocado
- wat taugé
- paar blaadjes duizendblad
- wat borage cress
- wat daikon cress
- 8 Gillardeau oesters
- 1 el crème fraîche
- 4 el wilde rijst
- 1 vel brickdeeg
- 2 scheutjes zonnebloemolie
- 2 tl sushi-azijn
- zout en peper, naar smaak

NODIG

- spuitzak / spuitfles
- steekring
- mandoline
- staafmixer
- oestermes

BEREIDING

Avocadocrème

Draai 1 avocado, 1 eetlepel crème fraîche en 1 theelepel sushi-azijn tot een gladde massa met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. Vul een spuitzak of spuitfles hiermee.

Gepofte rijst

Verhit een pan met een laagje zonnebloemolie. Verwarm de pan tot de olie begint te roken. Voeg de wilde rijst toe en beweeg de pan zodat de rijstkorrels poffen. Laat uitlekken in een bolzeef en bestrooi met wat fijn zout.

Krokant brickdeeg

Steek met behulp van een steekring 8 rondjes uit een vel brickdeeg. Bak deze krokant in een warme koekenpan met wat zonnebloemolie.

Bundelzwammen

Marineer de bundelzwammen in wat olijfolie, 1 theelepel sushi-azijn, zout en peper.

Komkommer rondjes

Schaaf op de mandoline plakken komkommer en steek er met een steekring rondjes uit. Breng op smaak met een scheutje sushi-azijn, zout en peper.

PRESENTATIE

Steek de oesters open met een oestermes en snij ze los van de schelp. Spuit 2 stipjes van de avocadocrème op de oester. Steek wat takjes duizendblad, borage cress, daikon cress en taugé in de stipjes. Plaats de krokantjes tegen de rand van de schelp. Plaats de komkommerrondjes en bundelzwammen in de oester en garneer met een lepel gepofte wilde rijst.

WIJNTIP

Zilte vermentino uit de Provence, of uit Toscane, kan goed. Een Noord-Italiaanse pinot grigio van Alois Lageder is de ultieme combi.



RABARBER EN AVOCADO

We zijn gewend om altijd maar champagne en wijn te schenken bij ons eten. Begin in plaats daarvan eens met een zogenaamde 'vocktail' van rabarber, biet of komkommer. Je kunt er natuurlijk altijd stiekem een scheutje wodka of gin aan toevoegen (80/20!).

INGREDIËNTEN

- 500 gr rabarber, 1 stengel gesneden in 16 gelijke stukjes, de rest in stukjes gesneden
- 1 avocado
- 1 citroen
- paar blaadjes duizendblad
- wat limoen cress
- wat honey cress
- 1 el crème fraîche
- 1 tl mirin
- 100 ml witte wijn
- 2 stuks steranijs
- 4 stuks kardemom
- 300 gr suiker
- 100 ml grenadine siroop
- 350 ml water

NODIG

- staafmixer
- bolzeef
- spuitzak / spuitfles
- dunschiller

BEREIDING

Avocadocrème

Draai met de staafmixer 1 avocado, 1 eetlepel crème fraîche en 1 theelepel mirin tot een gladde massa. Vul een spuitzak of spuitfles hiermee.

Rabarbercocktail

Breng een pan met 300 milliliter water, witte wijn, grenadine siroop, steranijs, kardemom en de fijngesneden rabarber aan de kook. Voeg de suiker toe en los op. Haal van het vuur, doe een deksel op de pan en laat afkoelen. Zeef en bewaar in de koelkast.

Rabarber garnituur

Kook de stengel die in 16 gelijke stukjes is gesneden gaar in een laagje van de rabarbercocktail.

Suikersiroop

Los 50 milliliter suiker op in 50 milliliter water.

Citroenzeste

Haal met een dunschiller de schil van de citroen. Snij in dunne reepjes. Doe de reepjes in koud water en breng aan de kook. Giet af en herhaal 2 keer. Bewaar de schillen in de suikersiroop.

PRESENTATIE

Spuut een grote stip avocadocrème in een cocktail glas. Steek hier de rabarbergarnituur speels in. Garneer met limoen cress, honey cress, duizendblad en de citroenzeste. Giet de rabarbercocktail aan tafel in het glas.



TOMAAT, YOGHURT EN SPECERIJEN

Hûh, wat doet die tomaat in mijn toetje? Ook in desserts verwerk ik graag groenten. Ik vind het leuk om zo een beetje verwarring te creëren. Het suikerwater met de specerijen vormt als het ware een kruidenjus voor de yoghurt en tomaat.

INGREDIËNTEN

- 16 rode cherrytomaatjes
- wat citroen balm cress
- 250 ml yoghurt
- 50 gr zachte boter
- 1 ei
- 150 gr witte basterdsuiker
- 50 gr bloem
- 50 amandelpoeder
- 3 kaneelpijpen
- 1 vanillepeul
- 4 steranijs
- 10 kardemompeulen
- 1 el korianderzaad
- 1 el venkelzaad
- 4 jeneverbessen
- 200 gr suiker
- 200 ml water
- 1 snufje zout

NODIG

- ijsmachine
- bakpapier
- bakplaat

BEREIDING

Specerijensiroop

Los 200 gram suiker op in 200 milliliter water op in het water en voeg alle specerijen toe. Laat 2 uur trekken op een warme plek met een deksel op de pan. Laat afkoelen.

Cherrytomaatjes

Maak een kruis aan de boven en onderkant van de tomaatjes. Dompel enkele seconden in gezouten kokend water. Schep over in ijswater. Pel de velletjes van de tomaten. Marineer ze minstens 2 uur in de specerijensiroop.

Yoghurtsorbet

Verwarm 4 eetlepels yoghurt en los 100 g witte basterdsuiker hierin op. Meng het met de rest van de yoghurt. Draai in de ijsmachine tot sorbet.

Crumble

Verwarm de oven voor op 170 °C. Meng 50 gram basterdsuiker met de bloem, amandelpoeder en kneed de zachte boter erdoor. Spreid uit op bakpapier en bak 15 minuten in de oven tot het goudbruine en krokante kruimels zijn.

PRESENTATIE

Plaats 4 gemarineerde cherrytomaatjes in het midden van het bord. Maak met een lepel een quenelle van de yoghurtsorbet en plaats deze ernaast. Strooi hier wat van de crumble over. Garneer met citroen balm cress.

WIJNTIP

Mildzoete, fijne wijn uit Duitsland. Vaak is een eenvoudige riesling feinherb van een topproducent al een goede combinatie. Fritz Haag uit de Moezel maakt een erg mooie.

