

OUT OF
THE BOXY

stefan
kristof
auguste
boxy

traiteur since
1982

40 GERECHTEN

sfeer - inspiratie
kunst - meubels
parfum - natuur

WINTER/
LENTE

WWW.BOXYS.BE

FEEST²



OUT OF THE BOXY

CREATIE & INSPIRATIE

stefan
kristof
auguste
boxy

INHOUD

DE BOXY'S = FEEST IN HET KWADRAAT	13
BESTEK 'PYRAMIDE' VAN GEORG JENSEN	32
BORDEN VAN HILDE DEGRYSE	34
APERO + BIJGERECHTEN	
Whiskey sour	45
Hartige wafels voor bij het aperitief	46
Groenteboeket	48
Sucrinesla met dip	50
Frieten met mosterdzout	52
Dashi met coquilles en daslook	54
Filodeeg met Reypenaerkaas – zoet-zoute sesamzaadjes	55
MICHAËL BORREMANS	56

VOORGERECHTEN

Gegrilde langoustines – yoghurt – groene tomaten	70
Noordzeekrab – plattekaas – hoeve-eitjes tomates d'antan – bloedzuring	72
Oesters in 4 varianten	74
Tonijn – artisjok – bronzen venkel	78
Rauwe sint-jakobsvruchten – kleurige wortels kapucijnblad	80
Consommé – prei – zeewier – umeboshpruimen champignons – eieren – kervelwortel	82
Canadian wings	84
Zilte witte pens	86
Preihart met mosterd	88
Krokante cannelloni van diepzeegarnaal mousse van tomaat – Russische boerenkool	90
Kreeft – gember – limoen	92
mosselen – pastaparels – Parmezaanse kaas	94

TAPIJTEN CARINE BOXY

96

MUZIEK

102

HOOFDGERECHTEN

Noordzeetong – sabayon – prei-olie pesto van dragon	106
Kabeljauw – lindebloesem – gerookte aardappel jonge spinazie – radijsjes	108
Gehakt rundvlees – gedroogde ham – rode biet	110
Kalfsblanquette – morieljes – crumble	112
Kalfszwezerik – banyuls – spitskool – duindoornbes	114
Kip in zoutkorst – Chimay – knoflook – bloesemhooi	116
Ossenstaart – mais – manchego – erwten – chistorra	118
Ree – rum – chocolade – mosterdzaad pompoen in drie variaties	120
Fish-and-chips	122
Tartine royale	124
Hamburgers van haas	126
Fondant van vers spek, gelakt met jus van roomse kervel – granaatappel – olijven – venkel	128
Lamsschouder uit de Pyreneeën	130
Niertjes – bimi – zoete aardappel	132
Runderfilet met kombu in de Green Egg aardpeer	134

FREDERIC HOOFT

137

MEUBELS VAN JULES WABBES

142

NAGERECHTEN

Lasagne van fruit – smoothie – koriander	146
Chocoladebol – krokant	148
Munt – burrata – zandkoekjes – zurkel	150
Gâteau Betty	152
Croque en bouche	154

STENEN, DIAMANT EN HALFEDELSTENEN

158

PARFUM

160

**INGREDIËNTEN: WAT, WAAR TE VINDEN,
TE VERVANGEN DOOR?**

164

SCHOTSE RAAPZAADOLIE VAN CULLISSE

170

* na een ingrediënt: zie ingrediëntenlijst op p. 164



DE BOXY'S = FEEST IN HET KWADRAAT

Creatief, dat zeker. Maar ook flapuit, speels, grappig, echt. De tweelingbroers Stefan en Kristof Boxy veroverden Vlaanderen met hun verfijnde kookkunst en nu ook met hun gesmaakte commentaren in de tv-series 'MIJN POP-UPRESTAURANT' en 'BOXY & BOXY'. Dat zij in de keuken hun eigen ding doen, wars van trends, bewezen ze al met hun sterrenrestaurant in Kortrijk. Sinds 1997 doen ze dat verder met hun toptraiteurzaak in Deurle, die is ondergebracht in een prachtig 'glazen' atelier, ontworpen door Maarten Van Severen. In dit boek geven ze een veertigtal van hun recepten prijs. En hun artistieke inspiratiebronnen. Want naast koken is kunst hun dada.

Het boek

In 2005 kwam het eerste Boxykookboek uit, *Just Cooking*, waarin Stefan en Kristof vooral ideeën aanreikten om klassieke gerechten eens anders aan te pakken, zoals hazenrug in de wok met sesamzaadjes en spruitjesblaadjes. In *Out of the Boxy* geven de broers niet alleen volledig uitgewerkte recepten voor winter en voorjaar (zomer en herfst komen aan bod in een volgende editie), maar ook hun inspiratiebronnen. Kristof: 'Dat vinden wij erg belangrijk. Je moet een context geven. Eten is meer dan voeding, het heeft te maken met een hele lifestyle. Wij houden

van authentiek, creaties die recht uit het hart komen. Dat vind je ook telkens terug in onze inspiratiebronnen. Zoals de meubelkunst van Jules Wabbes, die prachtige creaties heeft gemaakt met bijzondere houtsoorten en texturen. Op dezelfde manier spreken de pure ontwerpen van Maarten Van Severen en de 'echtheid' in de schilderkunst van Michaël Borremans ons aan. Maar ook authentieke parfums, gecreëerd door een 'neus', door iemand met een visie. Een parfum moet warmte geven, een droomwereld openen, iets betoverends hebben als van Duizenden-een-nacht, het moet een creatie zijn

die bij je past.' Stefan: 'Ook "mobiele kunst" inspireert, zoals de mobiles van Alexander Calder of de lichtslingers van Takis en zelfs wiebelende oorbellen! Dingen mogen niet stagneren, ze moeten "bougeren". Ze hoeven niet per se duur te zijn, het gaat om graag zien, je goed voelen. Dat is de essentie. Zo is dat ook met eten, dat is een cultuur, net als kunst. Dat leer je van de eerste hap die je ingelepeld krijgt van je moeder.' En zo leerde ook Auguste, zoon van Stefan, van kleins af aan wat lekker is. Intussen gediplomeerd als kok draait hij sinds zes jaar mee in de zaak en creëerde hij een aantal van de recepten in dit boek.



Wie zijn ze?

Hun feeling voor lekker eten en hun zin voor esthetiek kregen de broers met de paplepel mee. ‘Onze ouders gingen graag uiteten’, zegt Kristof. ‘Oma, van vaderskant, was een echte cordon bleu, haar hobby was koken. Ze maakte alles zelf. Ze brandde zelf haar koffie, maakte kaas. En mijn vader stond erop dat er ook bij ons alleen de beste producten gebruikt werden. Hij was net als zijn vader een groot wijnliefhebber. Onze

creativiteit komt van moederskant. Zij was enorm artistiek, dat had ze van haar moeder, die kon fantastisch naaien. Ze maakte modellen van couturiers perfect na. Aan vaderskant was het zakelijker. Hij had zijn eigen bedrijf van tabakswaaren, opa was bankdirecteur. Mama kon ook goed koken, maar niet zoals haar moeder. Met zes kinderen in minder dan zeven jaar moest het wat rap gaan!’ Toch was de horeca niet meteen hun eerste keuze. ‘We hebben getwijfeld

tussen archeologie, architectuur en koksschool. Omdat we gewoon waren lekker te eten, gaf dat de doorslag. Andere kinderen speelden met soldaatjes, maar wij, vertelt ons moeder, stonden altijd bij haar aan het vuur.’ Dat Stefan en Kristof alles samen deden was bijna vanzelfsprekend. ‘Doordat we hetzelfde gestudeerd hebben, hebben we ook altijd samen plannen gemaakt. We namen een voorbeeld aan de bekende koksbroers Troisgros, die deden ook alles samen.’





Van meet
af aan waren
Kristof en Stefan
buitenbeentjes
en voorlopers

Ze lijken verbluffend op elkaar, praten voortdurend in een hoog tempo door elkaar, maken elkaars zinnen af. Maar ze zijn, naar eigen zeggen, niet gelijkaardig. 'Wat je ziet is wel gelijk, maar in het hart zijn we heel verschillend.'

Kristof: 'Ik ben misschien wat diplomatischer, ik wil niet kwetsen. Je moet ook kunnen toegeven als je een fout hebt begaan.' Stefan: 'Bij mij moet het allemaal wat rapper gaan. Maar we vullen elkaar aan.' 'Zeer goed zelfs', lachen ze. 'En belangrijk is dat we uiteindelijk altijd aan hetzelfde zeel trekken. En positief blijven, doorgaan. Sommige kentrekken zijn zelfs in de hele familie voelbaar. Een soort eerlijkheid, naïviteit, dat is misschien ons grootste probleem!'

Ook wat hun kookstijl betreft, zitten ze op dezelfde golflengte. Stefan is de createur in de keuken, Kristof doet het werk met de klanten, maar proeft mee en adviseert. Kristof: 'Ik ga zelf naar de klanten. Het is belangrijk dat je hen vooraf ontmoet, weet welk vlees je in de kuip hebt. Een feest of maaltijd voor iemand creëren is een kwestie van vertrouwen. Daar zijn wij ouderwets in. Wij moeten de sfeer "voelen". Oudere mensen hebben bijvoorbeeld graag hun vis goed gekookt, foodies van tegenwoordig willen hem liever nauwelijks aangebakken. Wij passen ons aan.' Stefan: 'Maar wij volgen geen mode, nooit. Daarom heb ik ook weinig of geen

kookboeken. Wel bijvoorbeeld over de Indiase keuken, waar ik af en toe in kijk om ideeën op te doen. Maar ik kan mij niet voorstellen dat ik zo'n gerecht zou namaken. Ik kan dat niet, ik ben geen Indiër. Hetzelfde met sushi, dat is een heel ritueel dat je moet kennen.'

Van in het begin van hun carrière deden de Boxy's hun eigen ding en maakten ze gebruik van toen nog bij ons onbekende ingrediënten, zoals oosterse kruiden. Stefan: 'Daar ben ik altijd verzot op geweest. We hebben ze al reizend leren kennen. In Vlaanderen waren wij bij de eersten die ze gebruikten. Ik ging naar natuurwinkels, 35 jaar geleden al. Ik kocht er ingrediënten die je niet in de gewone handel vond. Nu komen de koks met zogenaamde "vergeten groente", zoals kervelwortel. Wij gebruikten die destijds al, mensen kenden dat niet, het was "de patat van de armen". Koriander en gember gebruikten wij ook. Gember smaakt naar zeep, zei men toen, maar dat was omdat hij niet juist gebruikt werd.'

In 1982 startten de Boxy's, 21 jaar oud, met hun restaurant in Kortrijk. 'Onze familie komt van daar en had er een gedegegen naam. West-Vlaanderen was toen ook zeer expansief en Kortrijk stond met vijf sterrenrestaurants bekend om zijn gastronomie. Maar eigenlijk waren we veel te jong, we hadden geen ervaring en al hele-

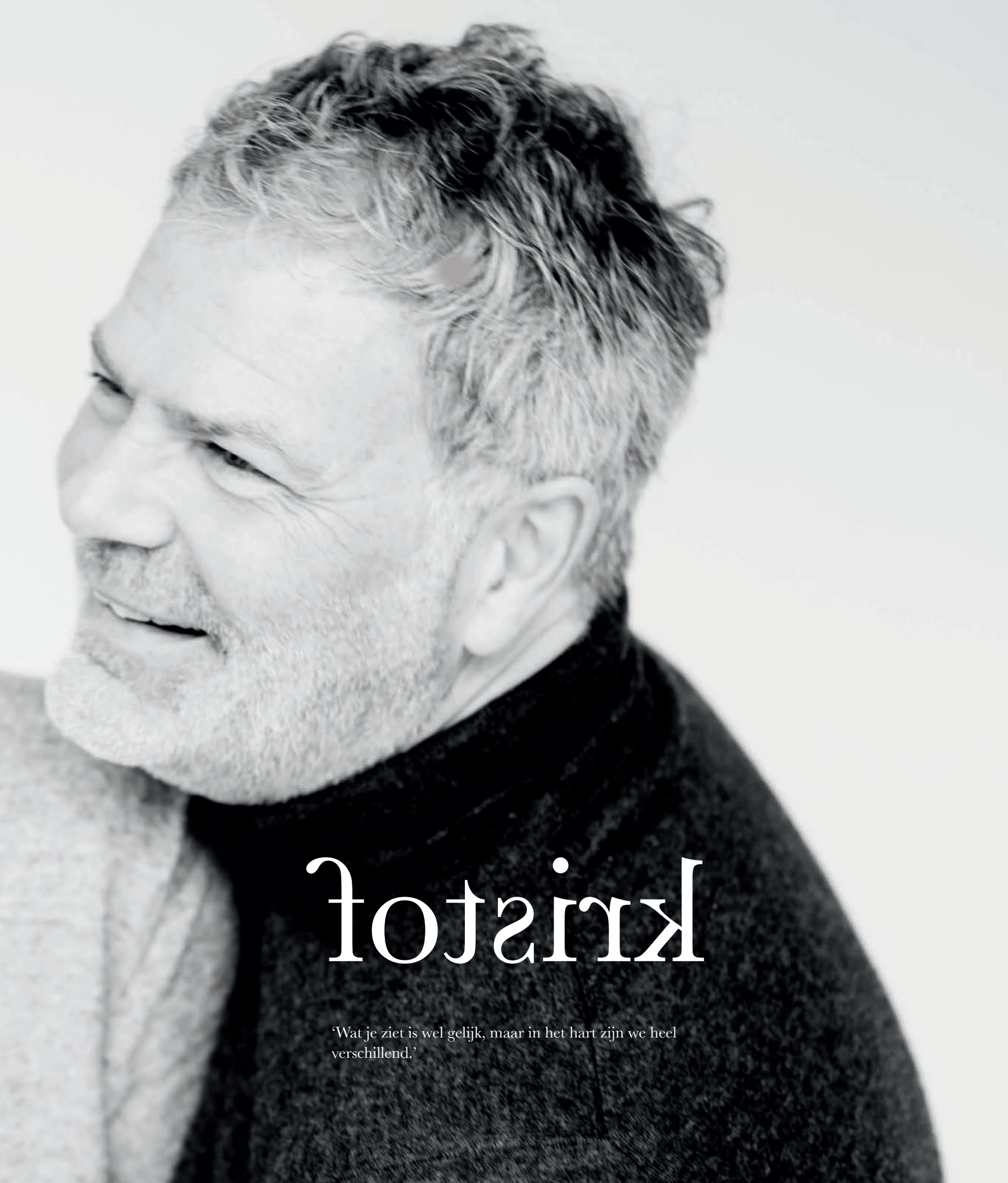
maal geen commercieel inzicht. In het begin hanteerden we de formule: een creatieve keuken, heel eenvoudig, wel met goede producten. Maar door die goede producten konden we op den duur de prijs niet laag houden. We mikten op 25 euro per persoon, maar dat lukte niet. Nu krijg je overal makreel, toen moest dat nog tong, staartvis, tarbot of zeebaars zijn. Maar die vissen waren niet altijd te krijgen.'

Van meet af aan waren Kristof en Stefan buitenbeentjes en voorlopers, ook in hun interieur. 'We wilden iets heel moderns, strak, met design en kunst. Dat was toen ongezien. We hadden een prachtig zwart servies en in de eetzaal hing moderne kunst. Voor ons was dat heel gewoon, we waren er thuis mee opgegroeid. Maar sommige mensen vonden dat raar, die litho van Keith Haring of een Japans schilderij met een beetje naakt. Dat vonden ze niet kunnen!'

In 1997 gooiden Stefan en Kristof het roer om. Ze sloten hun restaurant, dat ondertussen wel een ster had, en begonnen met een exclusieve cateringzaak in Deurle, nabij Sint-Martens-Latem, waar ze zijn opgegroeid. En ook hier zorgen ze voor culinair vuurwerk. 'Wij doen niet mee met trends, zoals die fameuze schuimpjes en gels. Wij maken "echt" eten, met "normale" ingrediënten. Maar wel verfijnd, met veel aandacht voor texturen.'



stefan



foto's

‘Wat je ziet is wel gelijk, maar in het hart zijn we heel verschillend.’

Stefan Boxy

GEBOREN: Kortrijk, 1960, geboortegewicht 4 kilogram, rechtshandig

OPLEIDING: Koksschool Ter Duinen in Koksijde

WOONT: In Deurle, in een oud landhuis achter het kookatelier

FAVORIETE KLEUREN: Zwart en neutrale tinten

STIJL: Ietsje nonchalant

PARFUM: Cuir de Russie, Chanel

LIEVELINGSETEN: Truffel (een explosie van smaken!) en chili con carne

HOBBY'S: Kunst, van de oudheid tot nu, 'maar alleen wat we echt graag zien'

WAARDEN: Respect en eerlijkheid, 'we hebben een hekel aan onrechtvaardigheid'

Getrouwd, twee kinderen

Kristof Boxy

GEBOREN: Kortrijk, 1960, geboortegewicht
3,5 kilogram, linkshandig
OPLEIDING: Koksschool Ter Duinen in Koksijde
WOONT: In het oude deel van Knokke
LIEVELINGSKLEUR: Donkerblauw en frisse tinten
STIJL: Iets modieuzer en hip
PARFUM: Cuir Cannage, Dior
LIEVELINGSETEN: Kleine, platte oesters en alles wat
naar de zee smaakt
HOBBY'S: Kunst, van de oudheid tot nu, 'maar alleen
wat we echt graag zien'
WAARDEN: Respect en eerlijkheid, 'we hebben een he-
kel aan onrechtvaardigheid'
Geen kinderen

APERERO + BIJGERECHTEN

Whiskey sour

Hartige wafels voor bij het aperitief

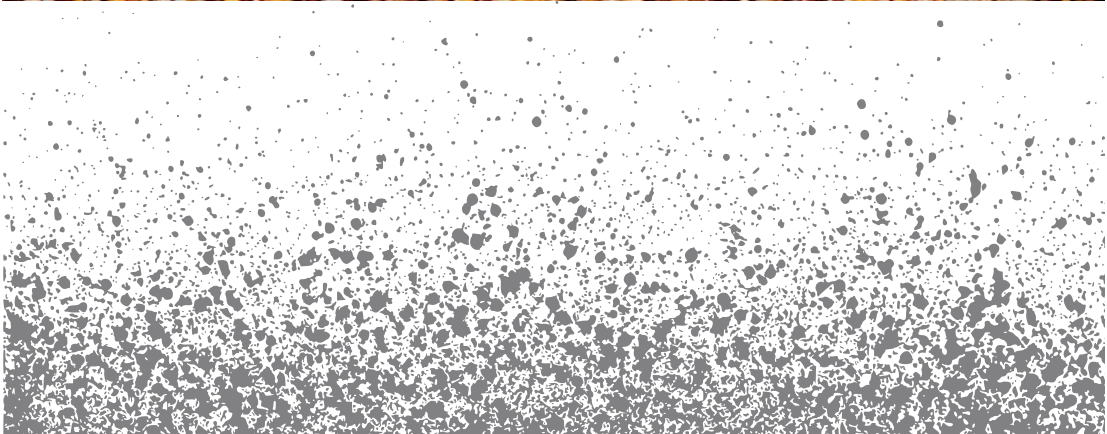
Groenteboeket

Sucrinesla met dip

Frieten met mosterdzout

Dashi met coquilles en daslook

Filodeeg met Reypenaerkaas – zoet-zoute sesamzaadjes



HARTIGE WAFELS VOOR BIJ HET APERITIEF

VOOR 4 PERSONEN

VOOR HET WAFELBESLAG

160 g bloem
200 g melk
60 g boter
3 eiwitten

wafel met truffel

2 eetlepels wafelbeslag per wafel
60 g rauwe truffel

VOOR DE MOUSSE VAN FOIE GRAS

(serveersuggestie)
150 g foie gras
5 g worcestersaus
1 g peper en zout
1 snufje groene peper
80 g melk

Verwarm het wafelijzer met antiaanbaklaag tot de maximumtemperatuur. Verdeel een eetlepel beslag over het wafelijzer, leg er naar wens fijne schijfjes rauwe truffel op, dek af met een tweede lepel wafelbeslag. Draai het ijzer, bak de wafel goudkleurig. Dien warm op. Serveer de wafel indien gewenst met mousse van foie gras. Cutter hiervoor de aangegeven ingrediënten, laat opstijven in de koelkast.

Meng bloem, melk en boter in de keukenrobot. Klop de eiwitten op en meng zachtjes door het beslag. Laat afkoelen in de koelkast.

wafel met gerookte haring

2 eetlepels wafelbeslag per wafel
2 filets van gerookte haring zonder vel
zachte olijfolie

VOOR DE DIPSAUS

(serveersuggestie)
2 eetlepels Griekse yoghurt
1 eetlepel melk
½ koffielepel gesnipperde bieslook
2 fijngesneden stengels lente-ui
geroosterde, gehakte pijnboompitten

Fileer de haring, laat twee dagen marineren in de olijfolie. Ga op dezelfde manier te werk als voor de wafels met truffel, maar leg stukjes gerookte haring tussen het beslag.

DIPSAUS

Meng de aangegeven ingrediënten.

wafel met olijven en sobacha

2 eetlepels wafelbeslag per wafel
1 koffielepel tapenade van zwarte olijven
½ koffielepel sobacha* (geroosterde boekweit-
zaadjes)

VOOR HET ZONNIG SAUSJE

(serveersuggestie)

200 g tapenade van zongedroogde tomaten
2 verse tomaten, gepeld, ontpit en in blokjes
50 g kappertjes
50 g peterselie
40 g olijfolie
2 g grove peper
zout naar smaak

Meng de tapenade en de geroosterde boekweitzaadjes door het beslag. Bak de wafels goudgeel.

Serveer de wafel indien gewenst met een zonnig sausje. Hak hiervoor de ingrediënten grof en meng.



groenteboeket

VOOR 4 PERSONEN

1 romanesco
1 venkel
20 wilde groene asperges
schaaltje kapucijnbloemen en -blad*
schaaltje zeevenkel*
2 stronkjes rood witlof
(of seizoengroente naar keuze)

VOOR DE AVOCADODIP

1 avocado
peper en zout
10 g yuzusap*
een snufje pikant piment

VOOR DE BROODDIP

6 kleine zuurdesembroodjes
200 g yoghurt
250 g olijfolie
1 takje rozemarijn
3 g gedroogde knoflook
1 koffielepel oregano, tijm, laurier
2 g zout
2 g mignonettepeper*

Kook of stoom de groenten beetgaar.

AVOCADODIP

Mix alle ingrediënten.

BROODDIP

Verdeel het brood in 8 stukken. Meng alle andere ingrediënten. Meng het brood erdoor. Laat het mengsel enkele uren rusten.

PRESENTATIE OP HET BORD

Smeer de avocadodip op de bodem van het bord, schik hierop de groenten. Serveer er de brooddip apart bij.



WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Recepten Stefan, Kristof en Auguste Boxy

Teksten en eindredactie Sabine Lamiroy

Fotografie Heikki Verdurme, Hendrik De Backer van H3K en Hendrik Boxy

Foto's tapijten Carine Boxy: Tim Heirman

Keramiëk: Hilde Degryse

Logo Boxy: Robin Manso - **Foto's drukwerk kaartjes Boxy:** Bob Van Mol

Grafische vormgeving Katrien Van de Steene - Whitespray

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2016

D/2016/45/487 – NUR 440

ISBN: 978 94 014 3683 0

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.