

INHOUD

7 VIS IN 'T ZOUT

- 11 Gemarineerde sardienen met Spaans lookbrood
- 12 Vis in zoutkorst met dille en dragon
- 15 Knapperige courgettesalade met geroosterde amandelen en munt
- 16 Lauwe salade van gebakken tomaten met little gem, limoen en koriander
- 18 Baba ganoush met gemarineerde aubergines en tuinbonensalsa
- 22 Romige semifreddo met abrikoos, lavendel en pistache

25 HITTEGOLF

- 29 Rosé-komkommersangria met witte druiven en dragon
- 30 Chips met jalapeñodip
- 33 Gepekeld jalapeño's
- 34 Gekonfijte olijven met sinaas en citroen
- 37 Gemarineerde mozzarella met oregano en chili
- 38 Tomatensalade met geroosterde venkelzaadolie en nduja
- 43 Krokante venkel-seldersalade met pistache en parmezaan
- 45 Caesarsalade met perziken en basilicum
- 46 IJskoude kersengranité met room en geroosterde amandelen

49 KIP & BIER

- 53 Michelada met een randje van chilizout
- 54 Kruidige hibiscuslimonade
- 57 Zoute crackers met roze garnalen
- 58 Gefrituurde augurk met geschaafde cheddar
- 60 Pittige geroosterde limoenkip met bier
- 64 Aardappelsalade in 't groen
- 67 Atypische koolsla

- 68 Pikante ananaspickle met kardemom
- 70 Cobbler met pruim, braam en tequila

73 SCHAAL & SCHELP

- 75 Schaal-en-schelpgeboden
- 77 Bloody mary oesters
- 78 Gefrituurde grijze garnalen met citroenmayonaise
- 81 Furikake (voor bij smeuije eitjes)
- 82 Smeuije perfect gekookte eitjes
- 85 Bouchotmosselen met room, witte miso en groene kruiden
- 86 Dronken kokkels met worst en Noilly Prat
- 89 Romige venkel uit de oven
- 90 Salade van gebakken witte bonen met zeekraal en hazelnoot
- 93 Noordzeekrab
- 94 Zijdezachte chocoladetaart met olijfolie, zeezout en zure room

97 KAAS & WIJN

- 99 Wat ligt er op een kaasschotel?
- 101 Kaas-en-wijngeboden
- 103 Picon vin blanc
- 104 Bagna cauda met rauwe groenten
- 107 Brosse borrelnoten met chili en bruine suiker
- 108 Flinterdunne crackers met zoutvlokken
- 111 Salade van gepofte druiven
- 114 Knapperige witlofsalade met mandarijn en kaki
- 117 Venkel-sinaaschutney met tijm
- 118 Vijgenconfituur met verse laurier
- 120 Melkpudding met gepocheerde hibiscus-kweeperen

123 FEEST

- 127 Kaassoetsjes om te dippen
- 128 Luxeuzerousse van kippenleverpaté
- 130 Luchtige ansjovisboter
- 131 Artisjokdip met witte bonen
- 132 Gevulde eitjes met zoetzure haring of witte miso

- 135 Witloofsoep met blauwe-kaasroom
- 136 Coquilles met citroen-tijmbearnaise
- 138 Traag gegaarde varkensschouder met harissaglazuur
- 142 Pommes duchesse
- 143 Zoetzure veenbescompote
- 144 Geroosterde savooi met gekonfijte knoflook en karnemelk
- 147 Radicchiosalade met bloedappelsien en granaatappelvinaigrette
- 148 Trifle met koffieperen, zoute karamel en pecannoten
- 150 Cold brew koffielikeur

153 KNOLLEN & KOLEN

- 155 De enige echte martinicocktail
- 157 Roze dirty martini
- 158 Gepekeld radizen met gember en chili
- 161 Cheesy boerenkoolchips
- 164 Kaasfondue met wintergroenten
- 167 Knolseldersalade met mierikswortel en sinaaspoeder
- 168 Groene salade met pittige mosterdvinaigrette
- 171 Warme knollenpickle
- 172 Mini pavlovas met pompelmoes en roze peper

175 TOFU & CO

- 178 Dark 'n Stormy
- 181 Geroosterde cashewnoten met limoenblad
- 182 Gebakken kimchidumplings met shiitake
- 184 Krokante chiliolie
- 185 Vegan vissaus
- 188 Laab van rokerige oesterzwammen
- 189 Selder-komkommersalade met pindanoten
- 190 Gebrande prei met snelle limoenpekel
- 193 Krokante tofu met maposaus
- 194 Kimchi van spitskool en mandarijn
- 196 Onderstebovencake met bloedappelsien

199 DAAR IS DE LENTE

- 203 Rabarbercocktail met witbier
- 204 In ansjovisboter gebakken witte asperges met kervel
- 207 Lamskroon uit de oven met knoflook en rozemarijn
- 208 Doperwtjessalade met gekonfijte citroenyoghurt en munt
- 211 Krieltjes met gribichesaus
- 214 Gegrilde radizensalade met loofpesto
- 217 Pittige broccolini met gekarameliseerde citroen en geroosterde amandelen
- 218 Rhubarb fool met krokante gemberkoekjes

221 BIJNA ZOMER

- 224 Vermout-sinaascocktail
- 226 Kruidige courgettefritters met zijdezachte tofudip
- 228 In witte wijn gestoofde artisjok
- 230 Pasta met ragout van rundswangen, witte wijn en sinaasappel
- 234 Andijviesalade met geblakerde boontjes, aioli en gefrituurde knoflook
- 237 Pittige groene salade met gepekeld rabarber
- 238 Semolina-kokoscake met gemarineerde aardbeien, kokosyoghurt en verveine

241 INGREDIËNTENREGISTER

Vis in zoutkorst met dille en dragon

Een gerecht dat feestelijk oogt en nauwelijks moeite kost, wie is daar niet voor te vinden? Deze vis in zout is steevast een schot in de roos. Dankzij de zoutkorst krijg je een lekker sappig resultaat omdat het vocht niet kan verdampen en de vis gaar stoomt. Door het zout te mengen met eiwit wordt het hard in de oven; zo haal je de korst er nadien makkelijk en zonder knoeien weer af. Wij gaan hier voor dorade maar andere vis kan natuurlijk ook. Tip van de visboer: kies voor vis met een voldoende dik vel waar het zout niet te hard door dringt, zoals zee- of roodbaars.

Voor 4 kleine eters
(als je ook de rest van
dit menu erbij serveert)
of 2 grote eters

1 dorade van 1 kg,
in zijn geheel maar
zonder ingewanden
1 kg grof zeezout
1,5 onbespoten citroen
2 bussels dille
1 bussel dragon
2 eiwitten*
zwarte peper en zout

* Voor het dessert van dit menu heb je enkel eierdooiers nodig, als je deze gerechten allebei maakt kan je daar de eiwitten recupereren.

- 1 Verwarm de oven voor op 200°C. Meng in een kom het zout met het eiwit.
- 2 Snijd de citroenen in dunne schijven. Neem een grote ovenschaal waar de vis in past en bestrooi de bodem met een dunne laag grof zout. Verdeel hierop een derde van de citroenschijfjes en kruiden. Kruid de vis langs binnen met zwarte peper en zout en vul met een derde van de citroen en kruiden. Leg de vis op het zout en verdeel er de rest van de citroen en kruiden over.
- 3 Dek toe met de rest van het zout. Wanneer je zout tekortkomt: de kop en staart hoeven niet noodzakelijk bedekt te zijn. Druk het zout aan zodat de vis goed ingepakt zit. Bak 30 minuten in de oven. Haal uit de oven en laat nog 5 minuten rusten in de korst.
- 4 Zet de schaal op tafel en haal de zoutkorst eraf (spektakel verzekerd). Voorzie een extra bord om het zout op te leggen.

TIP: Maak je enkel deze vis in 't zout zonder alle bijgerechten en wil je een voldoende grote portie voor 4 personen? Doe de hoeveelheden dan maal twee: je kan de vissen naast elkaar leggen in een grote ovenschaal en ze samen bedekken met de zoutkorst.



Salade van gebakken witte bonen met zeekraal en hazelnoot

Wij zijn gek op witte bonen. Soms koken we ze zelf, maar wanneer gemak primeert of er weinig tijd is, zitten we er niet mee om voor bonen uit blik te kiezen. Als je ze knapperig bakt met venkelzaad en chilivlokken heb je in een handomdraai iets spannends op tafel, zeker als je ze dan nog opsmukt met zilte zeekraal en geroosterde hazelnoten. Ga voor een mengeling van kleine en grote bonen, zo oogt deze salade nog modieuzer.

Voor 4 personen
als bijgerecht

2 blikken witte bonen
van 400 gr, gespoeld
100 gr zeekraal*
1 el venkelzaad
1 snuf chilivlokken
50 gr hazelnoten
½ citroen, het sap
olijfolie
zwarte peper en grof zeezout

* Wilde zeekraal uit Zeeland is verkrijgbaar van april tot en met september. Buiten deze periode vind je in de winkel gekweekte zeekraal terug.

- 1 Hak de hazelnoten grof en rooster ze in een droge pan op een middelhoog vuur. Wacht tot ze een beetje beginnen geuren en kleuren en haal de pan van het vuur. Laat afkoelen.
- 2 Verwarm een scheut olijfolie in een pan op een middelhoog vuur. Doe het venkelzaad en de chilivlokken erbij en rooster 2 minuten (let op dat het venkelzaad niet verbrandt). Voeg de bonen toe en kruid met peper en zout. Bak in ongeveer 15 minuten krokant, roer af en toe om.
- 3 Blancheer ondertussen de zeekraal. Breek eerst eventuele verharde stukjes aan de onderkant van de stengeltjes af en spoel kort onder de kraan. Kook 1 minuut in een ruime hoeveelheid kokend water zonder zout (zeekraal smaakt van zichzelf voldoende zout).
- 4 Knijp het citroensap over de bonen en besprenkel met een scheutje olijfolie. Meng er de zeekraal onder en werk af met de hazelnoten.



Gepekeldde radijs met gember en chili

Fris gepekeldde radijsjes worden lichtroze na hun badje in rijstazijn. Ze zijn een pittig borrelhapje en doen het ook goed in de dirty martini op pagina 157. Als je de radijsjes heel laat (wat mooi is als je er eentje als attribuut in je cocktailglas laat vallen) moeten ze een nachtje pekelen. Als je ze sneller nodig hebt, snijd ze dan in de helft, dan dringt de pekelsnel door tot het hart van deze knolletjes.

Voor 1 bokaal van 500 ml

1 bussel radijzen
1 kleine rode Spaanse peper
1,5 cm gember
¼ onbespoten citroen
1 tl suiker
¼ tl zout
200 ml rijstazijn
2 el mirin* (optioneel)

* Mirin is een zoete Japanse rijstwijn, te vinden in de grote supermarkten of Aziatische specialiteitenwinkel.

- 1 Was de radijzen en snijd het loof eraf. Hou de radijzen heel of snijd ze in twee. Snijd de chilipeper in fijne ringetjes en de citroen in dunne plakjes (met schil). Schil de gember en rasp fijn.
- 2 Doe alle vloeibare ingrediënten samen met de gember, suiker en het zout in een maatbeker en meng goed.
- 3 Doe de radijsjes met de chilipeper en citroen in een bokaal, giet het pekelsvocht erover en sluit de bokaal. Laat de hele radijzen minimum 12 uur pekelen op het aanrecht. De gehalveerde hebben maar 4 uur pekeltijd nodig.
- 4 De radijzen blijven enkele weken goed in de koelkast.

Ook nodig

1 bokaal van 500 ml met deksel

TIP: De citroenstukjes kan je na het pekelen ook mee opeten.



Mini pavlovas met pompelmoes en roze peper

Een pavlova is een romantische wolk van een taart: een zoete meringue bedolven onder een berg opgeklopte room en afgewerkt met een lading fris fruit. Wij kiezen bij dit winters menu voor frisse pompelmoezen, die volop in het seizoen zijn. De zure en bittere smaken van de citrus snijden perfect door de zoete, zachte meringue. Aan de opgeklopte room voegen we geen suiker toe omdat zowel de meringues als de pompelmoessiroop zorgen voor de zoete toets: de ongezoete room geeft de frisheid die dit dessert nodig heeft. De roze peper tenslotte zorgt voor een onverwacht frisse, aromatische wending die niet te versmaden is.

Voor 4 personen

3 à 4 pompelmoezen
3 el suiker
250 ml room met minstens
35 % vetgehalte
2 tl roze peper

Voor de meringues

2 eiwitten
75 gr suiker
25 gr poedersuiker
1 tl maizena
¼ citroen, het sap

TIP: Je kan de meringues gemakkelijk enkele dagen op voorhand maken. Bewaar ze na het afkoelen in een luchtdichte doos.

- 1 Verwarm de oven voor op 120°C. Om meringues te maken heb je een absoluut vetvrije kom nodig; anders krijg je de eiwitten niet opgeklopt. Als je zeker wil zijn dat je kom helemaal schoon is, kan je er een druppel azijn in openwrijven met een keukenpapiertje.
- 2 Klop de eiwitten schuimig in de kom en voeg geleidelijk de suiker toe, eetlepel per eetlepel; wacht telkens tot de vorige eetlepel volledig opgenomen is. Voeg vervolgens in één keer de poedersuiker toe, en blijf voortdurend kloppen tot je een glanzend schuim hebt. Wanneer er pieken ontstaan is het tijd om de maizena en het citroensap toe te voegen. Voeg eerst het sap en dan de maizena toe terwijl je blijft kloppen tot ze volledig opgenomen zijn in het eiwit.
- 3 Schep de meringue in vier hoopjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Gebruik de bolle kant van een lepel om er bovenaan een kuiltje in te maken: hier lepel je straks na het bakken de room in.
- 4 Bak de meringues 1 uur en 45 minuten in de voorverwarmde oven. De meringues moeten vlot van het bakpapier komen en een krokante buitenkant hebben.
- 5 Snijd 2 pompelmoezen à vif. Hiervoor snijd je de beide topjes van de pompelmoes en zet je hem rechtop. Snijd de schil er reep per reep af tot het vruchtvlees zichtbaar wordt en snijd tot slot de partjes tussen de vliesjes uit. Doe dit boven een kom zodat je het sap kan

opvangen. Knijp de vliezen nadat alle vlees eruit gesneden is nog eens goed uit, zodat je al het sap eruit knijpt. Pers de andere pompelmoezen en voeg het sap samen tot je 200 ml pompelmoessap hebt.

- 6 Doe het pompelmoessap in een steelpannetje met de suiker. Laat in ongeveer 10 minuten inkoken tot een siroop. Klop ondertussen de room stijf. Kneus de roze peper in de vijzel of plet met de platte kant van een chefmes.
- 7 Leg de meringues op de borden waarop je ze wil serveren. Schik enkele partjes pompelmoes in de kuiltjes, schep hier vervolgens een dot slagroom op, en dan weer enkele partjes pompelmoes. Werk af met de pompelmoessiroop en roze peper.





Rabarbercocktail met witbier

Deze cocktail kleurt verleidelijk roze en krijgt een mooi schuimlaagje door het bier. De aroma's van sinaasappelschil en koriander die je proeft in het witbier gaan perfect samen met de frizzure rabarbersiroop.

Voor de rabarbersiroop (voldoende voor 4 cocktails)

250 gr rabarber
250 ml water
100 gr suiker

Voor 1 cocktail

50 ml gin
50 ml citroensap
50 ml rabarbersiroop
125 ml witbier
ijsblokken

Voor de afwerking

stuk rabarberstengel

- 1 Snijd voor de siroop de rabarber in kleine stukken. Doe samen met het water en de suiker in een kookpot en breng aan de kook. Laat 15 minuten onder een deksel sudderen. Laat afkoelen en zeef de rabarber uit de siroop.
- 2 Meng voor de cocktail de gin, het citroensap en de rabarbersiroop in een glas. Voeg ijs toe en schenk er het witbier over. Stop een stuk rabarberstengel in het glas als roerstaafje.

TIP: Houd de rabarber die je uit de siroop zeeft bij om als moes te eten, bijvoorbeeld bij yoghurt.



BIJNA ZOMER

Vermout-sinaascocktail

Kruidige courgettefritters met zijdezachte tofudip

In witte wijn gestoofde artisjok

Pasta met ragout van rundswangen,
witte wijn en sinaasappel

Andijviesalade met geblakerde boontjes,
aioli en gefrituurde knoflook

Pittige groene salade met gepekeld rabarber

Semolina-kokoscake met gemarineerde aardbeien,
kokosyoghurt en verveine

