Dit deel van het boek
mag je vuil maken :-)

Enkele jaren geleden ontsnapte
één van onze strandkrabbetjes in de keuken.
We vonden die terug en doopten hem tot
'Freddie'. Vanaf die dag was Freddie
de strandkrab ons nieuwe huisdier.

Jonathan, Chef

RECEPTEN

TOO MANY CORNERS ALFRED

Neem een mooi cocktailglas en vul het met crushed ice om voor te koelen. Giet al de ingredienten samen in het mixglas, vul de shaker met ijsblokken en goed shaken maar. Verwijder het ijs uit het koude cocktailglas en giet de cocktail erin. Gebruik hiervoor de strainer en kleine zeef zodat je geen stukjes ijs en/of limoen meegiet.

Werk de cocktail af zoals je wil. Appelschijfjes, zeste van citroen, sinaasappel of helemaal niks, anything goes!

Voor de kaneelsiroop neem je 400 g kristalsuiker, 100 g bruine kandijsuiker, 200 g kaneelstokjes en 250 ml water. Breek de kaneelstokjes in stukken, meng alles in een kookpan en zet de pan op een middelgroot vuur. Haal de pan van het vuur net voor het goed begint te koken. Laat de siroop afkoelen en zeef ze in een fles of bokaal. Bewaar de siroop in de frigo.

Too many corners Alfred is een ode aan Cointreau en de stad Parijs waar Sean en ik op nachtelijke cocktailexcursie zijn gegaan met de waarde heer Alfred Cointreau himself, een gentleman & fulltime cool guy! Paris by night is heel erg aan te raden maar be adventurous, stray from the path & look around every corner! Hoe ging dat spreekwoord ook weer? Crazy shit schuilt in een klein hoekje... of zoiets.

Ingrediënten

4 cl Cointreau
2,5 cl Calvados
2,5 cl groene appellikeur
1,5 cl vers limoensap
2,5 cl kaneelsiroop

DRAKO MAI TAI

Snij een schijf van het drakenfruit en ontdoe het van de dikke roze pel. Muddle het vruchtvlees zacht in het mixglas en voeg de rest van de ingredienten toe, behalve de peychaud's bitters. Vul de shaker met ijsblokken en lekker shaken maar.

Neem een leuk glas en strain de cocktail erin. Vul op met crushed ice, druppel wat peychaud's bitters over het ijs en decoreer zoals je wil. Tiki cocktails zijn het leukst als ze overvloedig worden afgewerkt met munt, fruit, … in dit geval kan je een schijfje drakenfruit gebruiken, sinaas, limoen, een mooie muntbloem, whatever ya dig!

Tip: Drakenfruit is niet bepaald goedkoop en niet altijd en overal te verkrijgen dus gooi de leftovers niet weg. Ze bewaren gemakkelijk een week in de frigo, wikkel ze in plastic folie en "ready is case.. ;) "

De Mai Tai in al z'n vormen, smaken, geuren en kleuren is misschien wel mijn favoriete cocktail ooit. Iedereen heeft wel zo'n drankje of gerecht dat erg levendige herinneringen opwekt of een specifieke, nostalgische sfeer creëert in je hoofd. Mai Tai does exactly that! Beachlife, skateboarden op de zeedijk met vrienden en kids, hardcore-punk shows in 't surfkot.. take me baaaack!!!

So delicious

Ingrediënten

drakenfruit
5 cl World's End Tiki Spiced Rum
2 cl vers sinaasappelsap
2 cl vers limoensap
1 cl suikersiroop
1 cl Monin Orgeatsiroop
Peychaud's Bitters

THE SCOTTISH MAID

Kneus de 2 komkommerschijfjes in het mixglas met de muddler, voeg de rest van de ingrediënten toe. Vul de shaker met ijsblokken en shake that mofo krachtig. Neem een mooi whiskyglas, vul het met ijsblokken en giet de cocktail erin. Gebruik de strainer en de zeef om de stukjes komkommer op te vangen.

Werk *The Scottish Maid* af met een schijfje komkommer.

Voor de suikersiroop neem je 1 deel fijne suiker en ½ deel water, bv: 200 g suiker en 100 g water. Doe het in een kookpan en verwarm het samen tot net aan het kookpunt. Laat de siroop afkoelen en giet ze in een fles of bokaal. Zeef eventuele vuiltjes eruit. Bewaar in de frigo.

The Scottish Maid is een stevige whisky cocktail met een zoet-zure toets en een zachte afdronk van St. Germain likeur en komkommer. Monkey shoulder is een blended Scotch whisky gemaakt van 3 kwalitatieve single malts: The Balvenie, Kininvie & Glenfiddich. Zelf drink ik zelden whisky maar bepaalde cocktails met whisky behoren tot m'n absolute favorieten. Laat je dus nooit afschrikken door 1 bepaald ingrediënt waar je niet zo'n fan van bent, open mindedness is van essentieel belang in dit zotte leven!

Ingrediënten

6 cl Monkey shoulder whisky
1,5 cl St. Germain likeur
2 cl citroensap
2 cl suikersiroop
2 schijfjes komkommer (1 cm dik)

Cheers mate!

ALL DAY PMA

Snij de limoen in partjes en muddle ze in je cocktailglas. Gooi er een 10-tal muntblaadjes bij en muddle die er zachtjes door. Voeg de braambessenpuree er aan toe samen met de suikersiroop. Doe er een klein beetje crushed ice bij en roer alles goed om. Vul het glas daarna volledig op met crushed ice en overgiet met de Ginger Ale. Werk af met een mooie muntbloem en een braambes.

Braambessenpuree maak je heel simpel met de blender, bramen erin en klaar.

Less % Alcohol

Tip: munt hoef je niet hard te pletten. Kapotte munt smaakt niet lekker en zal je rietje verstoppen. Dus... be gentle and caring, mother nature has feelings too! Vermijd ook de takjes van de munt, die hebben een bittere smaak.

PMA oftewel Positive Mental Attitude als levenswijze werd geïntroduceerd in 1937 door de Amerikaanse auteur Napoleon Hill en later grootgemaakt door hardcore-punk bands Bad Brains en H2O.

Ingrediënten

4-5 cl braambessenpuree
½ limoen
verse munt
1 cl suikersiroop
1 flesje Fever Tree Ginger Ale

Nom Nom Nom!

KABELJAUWREEPJES MET TARTAARSAUS

4 personen — 20 min.

Ingrediënten

160g kabeljauw snijlingen
50g bloem
50 eiwit (2 eieren)
50g paneermeel

Voor de tartaarsaus

4 volle eieren
50g eidooier (2 eieren)
1 eetlepel mosterd
3 à 4 dl maisolie
sap van een halve citroen
snuifje peper en zout
groene kruiden
2 sjalotten
kappertjes
opgelegde kleine augurken

Vul een kookpot met water en breng het aan de kook. Voeg 2 eieren toe en laat ze 10 min. koken. Neem ze uit het water en spoel onder koud water. Snij de kabeljauw in fijne reepjes. Doe ze in de bloem, het eiwit en haal ze daarna door het paneermeel.

Voor de tartaarsaus, neem je een mengkom. Doe de eieren en de eidooiers erin. Voeg een lepel mosterd toe. Voeg vervolgens scheut per scheut de olie toe terwijl je deze mooi opklopt met de klopper. Doe dit tot alle olie is opgenomen en er een vaste massa ontstaat. Afsmaken met citroensap en peper en zout. Hak vervolgens de kruiden fijn en voeg ze toe. Doe dit vervolgens met de augurken en de kappers. Snipper dan de sjalotten fijn en voeg deze ook toe. Pel de 2 gekookte eieren en prak deze met een vork. Voeg deze toe aan de saus. Meng het geheel en proef nog eens of je moet bijkruiden.

Laat je friteuse opwarmen tot 165 graden en bak daarin de gepaneerde kabeljauwreepjes tot ze goudbruin zijn. Laat ze wat uitlekken op keukenpapier en serveer met de tartaarsaus.

Tip: gebruik kruiden die je zelf lekker vindt of hebt staan. Klassiekers zijn peterselie en bieslook, maar kervel, koriander, dille, dragon, ... kunnen ook. It's up to you!

Liquid combo: Tenuta Viscone | Italië - Friuli | Pinot Grigio

KOKKELS UIT DE WADDENZEE MET VEDETT

4 personen — 15 min

Neem een kookpot, doe hierin het bier en de kippenbouillon. Laat deze tot de helft inkoken. Voeg de room en mosterd toe en laat deze opnieuw 1/3 inkoken.

Giet de saus af en gebruik je kookpot opnieuw. Snij de sjalot in fijne lamellen. Bak nu het spek aan in een beetje boter. Voeg dan de sjalotten toe en laat deze mooi gaar bakken. Voeg laurier en tijm toe. Spoel tot 3 maal toe de kokkels onder koud stromend water. Voeg deze toe aan het spek. Blus met de eerder gemaakte saus. Laat kort pruttelen tot alle kokkels open zijn.

Tip: serveer in een diep bord en werk af met fijn gesneden peterselie en een snuifje peper.

Liquid combo: Vedett Extra Blond

Ingrediënten

500g verse kokkels
40g spekreepjes
2 sjalotten
1 bussel platte peterselie
1dl kippenbouillon
1dl room
1 Vedett bier
1 eetlepel graanmosterd
1 klontje boter
2 blaadjes laurier
1 takje tijm

TOASTJE MET ROEREI, GROENE ASPERGE EN BREYDELSPEK

2 personen — 10 min.

Ingrediënten

3 eieren
6 groene asperges
12 plakjes Breydelspek
40g daslookblaadjes
1 teentje look
30g geroosterde pijnboompitten
30g Pecorino kaas
1dl olijfolie
paar ijsblokken
1 chiabatta brood

Grill de plakjes Breydelspek in de grillpan. Neem de daslookblaadjes, look, pijnboompitten, Pecorino kaas, en olijfolie en doe alles samen in een maatbeker. Mix tot je een homogeen mengsel bekomt. Kruid eventueel bij met peper en zout.

Schil de asperges. Kook ze beetgaar in een kookpot met gezouten water. Laat ze schrikken in ijswater. Zo zet je het kookproces onmiddellijk stop en behouden ze hun mooie groene kleur. Leg dan 2 plakjes spek naast elkaar en smeer er een koffielepel pesto op. Leg er vervolgens een asperge op en draai mooi dicht. Doe dit tot alle asperges zijn gerold. Verwarm de oven voor op 180°C. Snij de chiabatta in schijven en smeer deze in met olijfolie. Plaats ze naast elkaar op een bakplaat en bak ze gedurende 4 min tot ze knapperig zijn. Snij nu de aspergerollen doormidden en plaats ze op de bakplaat. Plaats deze 2 min in de oven. Neem je steelpan en maak een roerei van de eieren. Kruid nog even bij met peper en zout. Schik het roerei op de toastjes en leg er de drie aspergerollen op. Werk af met een beetje pesto en een blaadje bladpeterselie.

Tip: werk af met een beetje pesto en een blaadje bladpeterselie.

Liquid combo: 'Vignaquadra' Pecorino | Italië - Terre di Chieti | Vignaquadra

COCKTAILSAUS

1 dag laten trekken - 15 min.

Neem een kookpot, doe er een flinke scheut olijfolie in en bak het garnaalafval goed aan. Doe de tomatenpuree en de teentjes look erbij. Laat ze goed meebakken. Haal de kookpot van het vuur en flambeer met de whisky. Laat dit vijf min. goed uitkoken. Voeg hierna de druivenpitolie toe. Neem je thermometer en breng dit geheel naar 65°C. Haal je pot van het vuur en dek af met plastiek folie. Laat dit 24 uur afkoelen en trekken.

Zeef het mengsel de volgende dag door een fijne zeef.
Neem daarna een mengkom, doe de eierdooiers en mosterd erin en voeg beetje bij beetje de olie toe tot er een dikke homogene massa ontstaat. Werk af met peper, zout, cayennepepper, ketchup en limoensap.

Heb jij al Freddie de strandkrab gevonden in dit boek? 00

Ingrediënten

1kg garnaalafval
5dl druivenpitolie
2 lepels tomatenpuree
2 teentjes look
cayennepeper
1 lepel mosterd
3 eidooiers
1 lepel ketchup
halve limoen
1dl whisky

BOUILLABAISSE MET NOORDZEEVIS EN KREEFT

VERDIKKE, DA'S GOED!

Zei iemand bouillabaise?

BOUILLABAISSE MET NOORDZEEVIS EN KREEFT

4 personen — 4 uur

Gij verdient een dikke baise !

Bouillabaisse

2l visbouillon
3 uien
2 stengels prei
2 stengels selder
3 blaadjes laurier
2 takjes tijm
4 geplukte peterselie takken
4 wortelen
1l gepelde tomaten
1 lepel tomatenpuree
2 dl witte wijn
1 dl cognac
2kg garnaalafval
blanke roux
Peper
Zout
cayennepeper

Garnituur

120g kabeljauwhaasje
120g rode poon filet
120g Pieterman filet
120g zeebarbeel
20 mosselen
20 vongolés
4 scheermessen

Visbouillon

2kg visgraten (bij voorkeur van tarbot)
2 uien
2 stengels selder
3 blaadjes laurier
2 takjes tijm
1 lepel zwarte peperbollen
1 citroen
2 dl witte wijn
water

bouilla!

DE VISBOUILLON

Neem een kookpot en stoof hierin de uien, selder, laurier, tijm en de peperbollen.
Laat stoven tot de groenten glazig zijn.
Voeg de visgraten toe. Stoof deze gedurende vijf min., tot ze wit zijn. Het best doe je dit onder gesloten deksel.

Blus met de witte wijn, laat twee min. uitdampen en voeg dan het citroensap toe. Zet nu alles mooi onder water en laat dit max. 20 min. koken. Zeef de bouillon door een fijne zeef.

DE BOUILLABAISSE

Stoof de uien, prei, selder en wortelen goed aan. Doe dan het garnaalafval erbij en stoof dit gedurende vijf min. aan op een redelijk hoog vuur. Blus met de cognac en flambeer. Voeg nu de tomatenpuree, de gepelde tomaten en de kruiden toe. Giet de witte wijn erover. Laat dit vervolgens opnieuw goed uitdampen. Voeg dan de visbouillon toe en laat dit gedurende 20 min. goed koken. Daarna alles mixen, zeven en terug op het vuur plaatsen. Smaak af met peper, zout en cayennepeper. Dik met roux tot je de gewenste dikte krijgt.

DE VISGARNITUUR

Neem een diepe ovenplaat en leg de vis erin. Overgiet met visbouillon en plaats er boterpapier over. Plaats dit vervolgens 6 min. in een oven op 120°C. Neem intussen een sauteerpan, doe hierin een klontje boter en een scheutje visbouillon. Plaats de schelpdieren erin en kook dit tot alle schelpjes open zijn. Schik alles in een diep bord en overgiet met de vissoep.

Tip: voor een iet wat royalere versie kan je ook kreeft gebruiken.

Liquid combo: Saint-Véran 'Madame Noly' Domaine de la Chapelle | Frankrijk - Bourgogne | Chardonnay

RODE POON MET MOUSSELINE VAN PASTINAAK EN BOSPADDENSTOELEN

2 personen — 25 min.

Ingrediënten

400g rode poonfilet
400g aardappelen
1 pastinaak
1l melk
1l room
nootmuskaat
bospaddenstoelen
1 bussel peterselie
1 witlof
1 roodlof
1 teentje look

Snij de aardappelen in stukjes en kook ze tot ze zacht zijn. Doe hetzelfde met de pastinaak, maar dan met ½ liter melk en ½ liter room erbij. Pureer de aardappelen en werk af met peper, zout en nootmuskaat. Schep de blokjes pastinaak uit de kookpot en doe ze in een blender. Voeg dan geleidelijk het kookvocht toe terwijl je mixt. Doe dit tot je een dikke saus krijgt. Meng ze onder de aardappelpuree. Voeg melk toe tot je een vrij lopende puree krijgt.

Bak de rode poon in een klontje boter. Draai om tot beide kanten goudbruin zijn en de vis gaar is. Bak dan de paddenstoelen in boter met fijn gesnipperde look. Werk af met fijn gesneden peterselie.

Serveer eerst de pastinaakpuree, plaats de champignons erop en dan de rode poon. Werk af met witlof.

Liquid combo: Clos Bellane | Frankrijk - Valréas | Côtes du Rhône Villages

GARNAALKROKETTEN

GARNAALKROKETTEN

4 personen — 40 min.
1 nacht laten opstijven.

Laat de gelatine 1 uur op voorhand weken in koud water.

Doe 1,5 l water in een kookpot en doe er de garnaalkoppen bij. Snij de groenten in grove stukken en doe deze ook in de kookpot. Werk af met de kruiden, geplette peperbollen en zeezout.

Laat de garnalenbouillon 20 min. koken en zeef daarna door een fijne zeef. Breng de garnalenbouillon met peper en zout, citroensap en room aan de kook. Voeg de blanke roux toe en laat enkele min. goed doorkoken. Meng daarna de grijze garnalen en gelatine onder het beslag.

Giet het beslag in een diepe plaat en laat 1 nacht mooi opstijven. De dag erna kan je het beslag in de gewenste vorm snijden. Tot slot paneer je de kroketjes. Neem daarvoor bloem, eiwit en panko (Japans broodkruim).

Rol de kroketjes eerst in de bloem, vervolgens in het eiwit en daarna in de panko. Bak de kroketjes 4 min. in een frituur van 170°C tot ze mooi goudbruin zijn.

Tip: werk de kroketjes af met gefrituurde peterselie en een partje citroen. Klop je eiwit los met een scheutje olijfolie, het paneren zal makkelijker gaan.

Liquid combo: Le Petit Cochonnet | Frankrijk - Pays d'Oc | Sauvignon Blanc

Kun jij soxna elkaar "GERNOAZKROKETTE" zeggen? I dare you...

Ingrediënten

500 g garnaalkoppen
1 wortel
1 stengel selder
1 ajuin
2 tenen look
2 takjes tijm
2 blaadjes laurier
2 peterseliestengels
15 g geplette peperbollen
zeezout
1,5 liter water
2 el tomatenpuree
1 l garnalenbouillon
350 g blanke roux
660 g grijze garnalen
7 g peper / 7 g zout
22 g citroensap
100 g room
25 g gelatine

Ik ben net een pasta carbonara: Het lijkt heel simple maar complexer dan je denkt
Jonathan, Chef

Jonathan — Chef 'creates poetry on your plate'

Na een drukke werkdag nog eens een goeie pot pakken, heerlijk! Vaak worden de belangrijkste dingen dan pas gezegd. En 't is dikke fun!

KABELJAUW MET RISOTTO VAN SPELT, ASPERGES EN JUS VAN STRANDKRABBEN

4 personen — 2 uur

Ingrediënten

1 kabeljauwhaasje (800 g)
½ kg spelt
10 stuks zongedroogde tomaten
12 groene asperges
8 witte asperges
100 g parmezaanse kaas

Jus strandkrab

500 g strandkrabben
1 wortel
1 ajuin
2 tenen look
1 stengel selder
1 takje tijm
2 blaadjes laurier
2 peterseliestengels
100 g tomatenpuree
20 g bloem
1 dl cognac
200 g gepelde tomaten
2 liter water

Snij de kabeljauw in stukken van 200 gr. Kook de spelt 20 min. in gezouten water. Giet af en spoel onder koud water. Schil de asperges en snij de onderkant ervan. Kook ze tot ze gaar zijn in gezouten water. Snij de asperges doormidden en hou het topje apart, snij de onderkant in fijne stukken.

Snij de zongedroogde tomaten fijn. Stoof ze met de fijngesneden asperge aan in olijfolie. Voeg de spelt toe en laat goed stoven. Werk af met parmezaanse kaas. Kruid af met peper en zout.

Snij de groenten in grove stukken en bak aan in olijfolie. Laat goed bakken en doe er de strandkrabben bij. Plet de krabben goed met een pureestamper. Laat goed bakken en voeg dan de tomatenpuree en een beetje bloem toe. Blus met een scheut cognac en witte wijn. Zet het geheel onder met water en doe er de tijm, laurier en peterseliestengels bij. Laat 20 min. koken en zeef het door een fijne zeef. Laat de saus inkoken tot sausdikte.

Bak de kabeljauw in olijfolie en gaar deze 5 min. in een voorverwarmde oven van 200°c. Schik de risotto in een diep bord en leg er de kabeljauw op. Warm de aspergepunten op in boter en schik ze op het bord. Doe er een lepeltje saus bij.

Liquid combo: Senses | Portugal - Alentejo | Alvarinho

MAKREEL MET VENKELSALADE, PLATTE KAAS EN ZUURDESEM KROKANT

4 personen — 1u 30 min.
(1 nacht om de bouillon laten trekken)

Kook alle ingrediënten van de marinade op en laat 1 nacht afkoelen in de koelkast. Snij de middengraat uit de makreelfilets. Leg ze in een diepe schaal. Warm de marinade op tot 70°C en giet deze over de makreel. Laat afkoelen in de koelkast.

Snij de venkel zeer fijn met de snijmachine. Maak een dressing met de dragon, azijn en olijfolie. Snij de dragon en de dille fijn. Meng de fijngesneden venkel met een beetje dressing en voeg de fijngesneden kruiden toe. Kruid af met peper en zout.

Meng de platte kaas met fijngesneden dille, verpulver er wat roze peper in en kruid af met peper en zout.

Leg de sneden zuurdesembrood op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met olijfolie en werk af met een beetje fleur de sel. Bak 5 min. af in een oven van 170°C.

Tip: werk af met een citrusafrikaantje, een zeer smaakvol en kleurrijk bloemetje.

Liquid combo: El Quintanal - Spanje - Rueda - Verdejo

2 makrelen (4 filets)

Voor de marinade

1dl water
1dl sherryazijn
1,5dl mirin
sap van 1 citroen
10 g honing
0.5 teen look
1 stengel citroengras
0.5 vanillestok
0.5 el korianderzaad
1 takje rozemarijn
1 tak lavas

Voor de salade van venkel

2 venkels
2 takjes dragon
1/3 dragonazijn 2/3 olijfolie
500 g platte kaas
1 el roze peper
1 bussel verse dille
4 fijne sneden zuurdesembrood

LAMSKROON, AARDAPPELEN, SHIITAKE, SPINAZIE EN WORTEL

4 personen — 2 uur

Ingrediënten

2 lamskroontjes (800 g vlees)
paneermeel
1 teentje look
1 eetlepel mosterd
enkele takjes dragon
½ bussel bieslook
½ bussel kervel
½ bussel peterselie
50 g boter
peper
zout
8 stuks Charlotte aardappel
½ kg shii-take
½ kg spinazie
8 stuks jonge wortel
1 ajuin
2 tenen knoflook
1 wortel
1 stengel groene selder
5 takjes rozemarijn
1 takje tijm
2 blaadjes laurier
1 liter lamsfond
1 scheut porto
1 scheut rode wijn

Doe alle verse kruiden samen met de boter, mosterd en look in een blender. Mix alles en voeg de paneermeel toe. Meng nog eens.

Snij de wortel, ajuin, selder en look fijn. Verhit een beetje olijfolie in een pan en voeg de groenten toe. Laat bakken met de rozemarijn, tijm en laurier. Blus de groenten met een flinke scheut porto en rode wijn. Laat eventjes inkoken. Voeg dan de lamsfond toe en laat 30 min. inkoken. Zeef daarna de groenten eruit en kook de saus tot gewenste dikte. Ontdoe het lamsvlees van de overtollige vliezen en kruid met peper en zout. Bak de lamskroon aan in boter aan beide kanten.

Leg het vlees in een ovenschaal en leg een laagje kruidenkorst op de bovenkant. Gaar het vlees een 10-tal min. in een oven van 180°C en laat daarna een 5-tal min. rusten.

Snij de shiitake in stukjes. Schil de wortels, snij ze in stukken en blancheer ze kort in kokend gezouten water. Was de spinazie in koud water. Snij de Charlotte aardappelen in blokjes en kook ze.

Doe boter in een pan, voeg de shiitake, aardappelblokjes, wortel en spinazie toe en bak kort tot de groenten warm zijn. Kruid af.

Liquid combo: Hacienda del Carmen | Spanje - Arlanza | Tempranillo

Classy !

GROOTMOEDERS VOL-AU-VENT

Doe mij maar een vol-au-vent

GROOTMOEDERS VOL-AU-VENT

4 personen — 3 uur

DE VOL-AU-VENT

Zet een ruime pot met water op en doe er al de groenten voor de bouillon in (zie ingrediënten). Laat de bouillon eventjes koken en voeg dan de kippen toe. Zorg dat de kippen mooi onder staan. De kippen mogen zeker anderhalf uur op een laag vuurtjes koken. Als de kippen gaar zijn, haal je ze uit de bouillon en zeef je de groenten eruit. Laat de kippen even afkoelen en pluk al het vlees ervan.

Snij de champignons in 4 en bak ze aan in bruisende boter. Kruid met peper en zout en werk af met citroensap.

Breng de bouillon aan de kook en voeg de blanke roux toe. Laat enkele min. goed doorkoken zodat de bloemsmaak weggaat en er een mooie binding ontstaat. Voeg dan de gebakken champignons en het kippenvlees toe. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat.

HET KOEKJE:

Meng de eierdooiers met een klein beetje water en strijk het uit over het vel bladerdeeg. Snijd er mooie rondjes uit en leg op een bakpapier. Bak 15 min. in een oven van 200 °C .

Serveer de vol-au-vent in het gebakken koekje en werk af met een beetje waterkers en verse frietjes.

Liquid combo: Quinta de Aves 'Alauda' | Spanje - La Mancha | Chardonnay

Ingrediënten

*2 vrije uitloopkippen**
1 kg witte champignons
peper en zout
nootmuskaat
0,5 liter room
0,5 liter melk
citroensap
1 vel bladerdeeg
2 eierdooiers
beetje water

** 'De schorenaer' hoevekippen, te verkrijgen bij Limousin hoevevlees*

Voor de bouillon

2 wortelen
½ groene selder
1 stengel prei
1 ajuin
2 teentjes look
laurier
tijm
peterseliestengels

Dacian — Assistant Chef (writes your new food chapter)

In mijn vrije tijd wil ik zoveel mogelijk profiteren van de tijd samen met onze kinderen. Daarom geniet ik ook echt van die kleine dingen zoals ze aan de school oppikken. When they smile, I smile!

STOOFPOT VAN RUNDSWANG MET GEKONFIJTE AARDAPPELEN

4 personen — 4 uur

Ingrediënten

2 rundswangen
1 ajuin
1 wortel
1 stengel selder
2 tenen look
1 takje tijm
1 blad laurier
2 liter rundsfond
2 witte boterhammen
2 el mosterd
2 el luikse stroop
50 g pure chocolade
500 g krielaardappelen
1 kg ganzenvet
1 tak tijm
2 blaadjes laurier
2 tenen look
1 bundel jonge wortel

Schroei de rundswangen langs beide kanten toe in een hete pan met boter.

Snij de wortel, ajuin, selder en look fijn en stoof de groenten aan in een stoofpot. Voeg na een tijdje de tijm en laurier toe. Leg de gebakken rundswangen op de groenten en zet onder met rundsfond. Smeer de boterhammen in met mosterd en leg deze omgekeerd op de wangen. Doe er nog 2 el luikse stroop bij. Gaar de rundswangen een 3 tal uurtjes op een laag vuurtje.

Zeef de jus waar de wangen in gegaard zijn, kook deze in tot sausdikte en werk af met pure chocolade, peper en zout.

Snij de boven- en onderkant van de krielaardappelen. Leg de aardappelen in een pan met een hoge rand. Zet de aardappelen onder met ganzenvet en doe er 2 teentjes look, 1 takje tijm en 2 blaadjes laurier bij. Kruid af met peper en zout.

Laat de aardappelen ongeveer 10 min. konfijten op een laag vuurtje. Schil de jonge wortelen en laat een deel van het groen aan de bovenkant eraan. Kook ze gaar in gezouten water. Voor het serveren stoof je de wortelen aan in boter, samen met verse tijm. Kruid ze af met peper en zout.

Liquid combo: Orestiadi Perricone | Italië - Sicilië | Perricone

BROOD OP DE PLANK

4 personen — 1 u 30 min.

Meng de bloem met het zout, doe het in de kneedmand en laat draaien. Los de gist op in een mengsel van water en de olijfolie en voeg toe aan de bloem.

Laat het deeg 15 min. kneden. Haal het uit de mand en leg het op de tafel. Leg er een vochtige handdoek op en laat een half-uur rijzen. Daarna sla je de lucht uit het deeg en weeg je broodjes van 45 gram af. Leg de broodjes op een bebloemde bakplaat, leg er een vochtige handdoek op en laat opnieuw 30 min. rijzen.

Verwarm de oven op 210°C en bak de broodjes 12 min..

Tip : geef de broodjes een mooie inkeping na het rijzen , zo barsten ze mooi open tijdens het bakken.

BAKE SOMEONE HAPPY

Ingrediënten

1 kg witte bloem
1 kg bruine bloem
1 liter water
100 g olijfolie
45 g zout
100 g gist

THAISE PASTASALADE

4 personen — 30 min.
(1 nacht om het vlees te laten weken)

Ingrediënten

500 g onglet (kraaibiefstuk)
100 g zure room
haring kaviaar
koriandercress

Marinade onglet

1 chilipeper , 20 g gember , 1 stengel citroengras, 2 limoenblaadjes, zeste van 1 limoen, 5 dl kokosmelk, 3 el sojasaus, 1 bussel verse koriander

Noedel salade

600 g eiernoedels, 10 g gekonfijte gember, 150 g sojascheuten, een halve chili fijngesneden, verse koriander, 50 g babymais, 100 g wakame, ¼ mango, een handvol frisée salade

Marinade voor de noedelsalade

5 dl kokosmelk , 200 g candij suiker, 1 dl sojasaus, 1dl limoensap.

Schroei de onglet langs beide kanten toe in olijfolie. Doe het vlees uit de pan en laat afkoelen. Bak in dezelfde pan de chili, gember, citroengras, limoenzeste en limoenblaadjes. Blus met de sojasaus en kokosmelk. Laat even inkoken.

Laat de marinade afkoelen en giet over het vlees. Laat het vlees 1 nacht marineren in de koelkast, onder een afgesloten deksel.

Voor de marinade doe je alle ingrediënten in een kookpot. Breng deze aan de kook. Koel af in de koelkast.

Kook de eiernoedels 4 min. in gezouten water, giet af en spoel onder koud water. Snij de gember, chili, mango en baby maïs fijn. Doe het in een kom en doe er de sojascheuten en wakame bij. Werk af met een scheutje marinade en een snuifje peper. Meng dit goed.

Snij de onglet in dunne plakjes. Leg de noedelsalade op een bord en leg er de plakjes onglet op. Werk af met grof zout, zure room, haring kaviaar en koriandercress.

Liquid combo:
Molino a Vento by Orestiadi | Italië - Sicilië | Nerello Mascalese

John & Marco — assistant chefs

Gewoon samen met de collega's na een drukke dag nog efkes chillen. Met een stevig drankje en een sigaar. That's life!

MESSY MIX VAN FRAMBOOS

4 personen — 15 min.

Klop 50 g eiwit op met 50 g suiker tot alle suikerdeeltjes zijn opgelost. Leg bakpapier op een bakplaat en smeer het eiwit erop uit. Laat het 5 uur in de oven op 100°C, tot de merengue mooi hard vanbinnen en vanbuiten is.

Neem een kookpot en doe de bevroren frambozen erin, samen met 25 g suiker en de balsamico azijn. Laat dit koken tot coulis. Zeven en klaar!

Klop nu de room op met bloemsuiker en de zaadjes van de vanillestok, tot je een yoghurt-dikte bereikt.

Serveer alles door elkaar in een glas of bord.

Tip: Dit is de basis. The sky is the limit …

Pleasure in the job,
puts perfection in the work!
Ilse

Ingrediënten

50g eiwit
75g suiker
2dl room
100g diepvries frambozen
1dl balsamico azijn
1 potje verse frambozen
20g geroosterde amandelschilfers
1 el bloemsuiker
1 vanillestok

KLAKKERS

4 personen — **1 uur**

Ingrediënten

4 sneden briochebrood
met rozijnen
2 eieren
4 dl room
kaneelsuiker
12 golden appels
300 g suiker
1 sinaasappel
1 mespunt kaneel
100 g room
100 g melk
2 Granny Smith appels
hazelnootcrumble
1 liter vanilleijs

Hazelnootcrumble

100 g boter
60 g suiker
110 g bloem
2 g fleur de sel
90 g geroosterde hazelnoten

Schil alle appels en snij de helft in grove stukken voor de espuma van appel.

Voor de espuma laat je 150 g suiker in een pot karameliseren, voeg je de appels toe en laat je dit stoven tot de appels (bruin)gaar zijn. Draai dit mengsel samen met de melk en room tot puree in een thermomix. Laat het mengsel afkoelen en giet het in een espumafles. Steek er 1 gaspatroon op en schud goed. De espuma is klaar om te gebruiken.

Voor de compote snij je de andere helft van de appels in brunoise. Laat 150 g suiker in een pot met een groot oppervlak bruin worden en voeg de appels toe. Blus met sinaasappelstukjes en kaneel. Laat dit op een zacht vuurtje stoven. Als de compote gaar is, laat je ze afkoelen. Snij de granny smiths in brunoise en meng ze onder de compote.

Haal een ronde uit de brioche. Meng de eieren en de room. Bak de brioche in geklaarde boter en leg ze even in kaneelsuiker.

Voor de hazelnootcrumble doe je alle ingrediënten in een keukenrobot en meng ze tot een homogene massa. Doe het deeg op een bakplaat met een bakpapier en druk mooi plat zodat het deeg overal even dik is. Zo bakt het deeg egaal. Bak het deeg 25 min. af in een voorverwarmde oven van 165°c. Laat het gebakken deeg afkoelen en mix in de cutter tot een mooie crumble.

Leg de klakkers onderaan het bord. Doe er compote op en spuit de appelespuma eroverheen. Leg een lepeltje crumble langs de zijkant en werk af met een bolletje vanille ijs.