

Lunchen bij chef-kok Dirk van
restaurant Prikkelz



‘Ik houd van gimmicks en verrassingen’

‘Ben opgevoed met weinig luxe. Op jonge leeftijd wist ik al wat ik wilde gaan doen. Ik was een echte kwajongen; ging gewoon niet naar school. Want ik wilde bonbons leren maken en ging stiekem werken bij een bonbonzaak in de buurt.

In 2010 ben ik hier in Eersel gestart, met geleend geld. Mijn hele familie kwam helpen schilderen en behangen. En heel eerlijk, ik had niet kunnen beginnen als ik niet geholpen was. Het gaat supergoed nu. We zijn sinds kort zeven dagen per week open, want ik ben er toch altijd. Ik kan en wil de zaak niet alleen laten. Ik ben een perfectionist en een control freak!

Mijn stijl? We zijn altijd vernieuwend, en alles is seizoensgebonden. Smaak staat voorop. Elke twee weken wisselt ons menu. In feite is dit een soort crisisconcept. In het begin zijn we gestart met een à la carte-kaart. Dat is leuk maar het werkte niet. Toen stond ik de verse producten gewoon in de vuilnisbak te gooien: iedereen bestelde het menu.

Mijn inspiratie haal ik uit de dingen om mij heen. Ik heb thuis een moodboard hangen waar ik alles op schrijf. Daarna ga ik testen. Ik houd van simpele dingen, hoe simpeler, hoe gaver. Maar ook van gimmicks en verrassingen. Eten moet grappig zijn, spanning brengen. Bijvoorbeeld een chic gerechtje, en dan staat er ineens een badeend tussen, gemaakt van cèpes. Dat vind ik echt kicken! Die extra dingetjes, daar leef ik voor. We staan nu, volgens Lekker, op de drempel van de Top-100. Toen ik dat hoorde, ging ik helemaal uit mijn plaat. Eindelijk werden we gezien. Want als je echt iets wilt, dan moet je doorbeuken, dan moet je gaan tot het gaatje. Ambities voor de toekomst? Alles uit mezelf halen, en uit de mensen om me heen. Als een soort ketchupfles, die leeggespoten moet worden. En..., altijd financieel onafhankelijk blijven, zonder gezeik over geld. Mijn droom is een mooie keuken, mijn ultieme werkplek. Een plek waar ik altijd wil zijn, nog fijner dan mijn slaapkamer!’

CV DIRK ZWERTS

Geboren 1 oktober 1985 in Oisterwijk

OPLEIDING

1996 – 2000 Mavo
2000 – 2004 Opleiding zelfstandig werkend kok
2004 – 2005 Opleiding ster klasse

CARRIÈRE

2000 – 2002 Leerling-kok Restaurant De Swaen, Oisterwijk
2002 – 2003 Leerling-kok Restaurant Ons Kabinet, Vught
2003 – 2004 Kok (Patisserie) Restaurant Cordial, Oss
2004 – 2005 Kok Restaurant La Rive, Amsterdam
2005 – 2006 Kok Restaurant Linnen, Oisterwijk
2006 – 2007 Kok Restaurant Auberge Du Bonheur, Tilburg
2010 – heden Eigenaar/chef-kok Restaurant Prikkelz, Eersel

Dirk Zwerts woont in Eersel met Lisa van der Donk. Zij is sinds begin dit jaar gastvrouw geworden in hun restaurant.

Groentetuintje met
makreelrolletjes en forelkuit

INGREDIENTEN

- vis
- 4 verse makreelfilets, zonder vel
- 2 eetlepels forelkuit

TOMAAT

- 2 roma-tomaten
- 12 kerstomaatjes
- 100 ml wittewijnazijn
- 100 gram suiker

VADOUVANSOUS

- 400 ml zonnebloemolie
- 2 eetlepels vadouvan*
- 20 gram eiwit
- 60 ml water
- 80 gram volle yoghurt

GROENTEN/KRUIDEN

- 4 radijsjes, in dunne plakjes
- 50 gram rettich, in dunne plakjes
- 4 teentjes zwarte knoflook*
- kruiden naar keuze (bv. Oost-Indische kers, Thaise peterselie, dille, salty fingers)

NORI KROKANT

- 1 sneetje wit brood
- 1 eetlepel olijfolie
- zout
- 1 eetlepel noripoeder*

KEUKENGEREEDSCHAP

- staafmixer
- deegroller



Wijnkeuze

GRÜNER VELTLINER,
TOM DOCKNER 2013 –
TRAISENTAL OOSTENRIJK

Te koop via
www.smaragdwijnen.nl



VADOUVAN; DE FRANSE KERRIE

Vadouvan wordt ook wel de Franse kerrie genoemd. Oorspronkelijk komt het uit India.

En in het Tamil heet deze kerrie vadagam of vadakam. Het bestaat uit verschillende specerijen, zoals kardemom, koriander, gember, mosterdzaad, komijn, fenegriek, kurkuma, kaneel en linzen. Bovendien worden er sjalotjes en knoflook aan toegevoegd. Dit mengsel wordt in de zon gedroogd. Door het drogen ontstaat een iets rokerig aroma en dat proef je terug in de gerechten. Het is te koop in de supermarkt.

Het restaurant van Dirk Zwerts bestaat bijna 5 jaar. Ze hebben geen à la carte kaart en serveren alleen menu's die elke 2 weken wisselen. Speciaal voor ExtraLekker heeft Dirk dit lunchmenu bedacht. Bram Klinge (19) is assistent-sommelier. Samen met Dirk heeft hij bijpassende wijnen bij het lunchmenu gezet.

❶ Snijd de makreelfilets in zeer kleine stukjes tot een fijne tartaar. Vorm er 12 kleine torentjes van.

❷ Breng water aan de kook. Kruis de roma-tomaten in 6 kerstomaatjes aan de onderzijde in, dompel ze onder in het kokende water, spoel af onder koud stromend water en ontvel. Halveer de roma-tomaten overlans en verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlies in stukjes. Verwarm in een steelpan: 100 ml water, azijn en de suiker. Los al roerend de suiker op. Laat afkoelen. Leg de 8 ontvelde kerstomaatjes erin en laat ca. 2 uur marineren. Snijd de overgebleven kerstomaatjes in partjes. Tot gebruik apart zetten.

❸ Verhit de olie tot ca. 50 °C. Roer er de vadouvan door en laat afkoelen. Doe in een hoge kom: eiwit, water en yoghurt. Zet de staafmixer aan en voeg al kloppend de vadouvanolie toe, zodat een mayonaiseachtige saus ontstaat. Breng op smaak met zout.

❹ Leg de radijs en rettich in een bak met ijswater*. Snijd de zwarte knoflook in kleine stukjes.

❺ Verwarm de oven voor op 180 °C. Verwijder van het sneetje brood de korstjes. Rol het brood dun uit met een deegroller. Besmeer met olijfolie en bestrooi met zout en noripoeder. Snijd het brood in kleine driehoekjes. Leg bakpapier op de bakplaat en bak hierop de brood-driehoekjes in ca. 5 minuten knapperig.

PRESENTATIE

Verdeel over 4 borden de diverse ingrediënten tot een mooi groentetuintje. Schep in het midden de vadouvansaus. Garneer met de groene kruiden en foreleitjes.



ZWARTE KNOFLOOK: ZOET EN SMEUIG

Zwarte knoflook is gewone witte knoflook die gefermenteerd is. Hiervoor worden de bollen een maand op een temperatuur van ca. 30 °C te fermenteren gelegd: de aanwezige suikers en aminozuren in de knoflook ondergaan dan een soort maillardreactie. Daardoor verandert de kleur, geur en smaak. Eenmaal klaar lijkt de structuur op die van een dropje en de geur op die van heftige bouillon. De smaak is lichtzoet. Het is te koop bij sommige toko's, maar ook bij de Sligro. Het is ook online te bestellen via www.zwarteknoflook.nl



WAT IS NORIPOEDER?

Dit is een Japanse zeeegroente, gemaakt van zeewier. In feite zijn het geroosterde vellen zeewier die worden fijngemalen tot poeder. Ook lekker in soep, over salades of in roerbakgerechten. Te koop bij de biologische winkel.

GROENTETUINTJE
MET MAKREELROLLETJES
EN FORELKIT
voorgerecht, 4 personen



VARKENSWANG MET
BLOEDWORST, MORIELJES
EN POLENTA

hoofdgerecht, 4 personen



VARKENSWANG

- 500 gram varkenswangen (slager)
- zout, versgemalen peper
- 50 gram roomboter
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 1 takje tijm
- 100 ml rode wijn

POLENTA

- 50 gram roomboter
- 110 gram polenta (maïsgries)*
- 70 gram Parmezaanse kaas, geraspt

RODE BIET

- 100 ml witte wijnazijn
- 100 gram suiker
- 1 rode biet
- zout

PISTACHE

- 250 gram gepelde pistachenootjes
- 100 ml slagroom

OVERIG

- 4 gedroogde morieljes
- 10 gram roomboter
- 80 gram bakbloedworst
- 4 eetlepels bloem
- 100 ml zonnebloemolie
- 2 Amsterdamse uitjes, in plakjes

KEUKENGEREEDSCHAP

- vlamverdeler
- meloenbolletjeslepel
- mini-uitsteekvormpje Ø 1 cm
- blender

**WAT IS POLENTA?**

Polenta is in feite gemalen maïsmeel. Het is een typisch Italiaans product. Er zijn 2 soorten: de zoete witte (Venetië) en de gele variant. Vroeger was polenta een gerecht voor arme mensen, tegenwoordig staat het in de betere Italiaanse restaurants op de kaart. Je kookt er een soort dikke pap van. Dat duurt normaal gesproken ca. 40 minuten, maar er is ook instant-polenta. Die is in ca. 5 minuten gaargekookt

❶ Bestrooi de varkenswangen met zout en peper. Verhit de boter in de stoofpan en bak de varkenswangen rondom bruin. Voeg knoflook, tijm en rode wijn toe en laat aan de kook komen. Voeg zo veel water toe tot de varkenswangen net onderstaan. Zet de pan op een vlamverdeler en laat de varkenswangen in ca. 6 uur zachtjes gaarsudderden.

❷ Breng in een pan 500 ml water met de boter aan de kook. Roer de polenta erdoor en laat gaarkoken volgens gebruiksaanwijzing op het pak. Haal de pan van het vuur en roer de Parmezaanse kaas erdoor totdat het helemaal opgelost is. Overdoen in een platte ovenschaal en strijk glad. Dek af met huishoudfolie en laat afkoelen.

❸ Verwarm in een steelpan: 100 ml water, azijn en de suiker. Los al roerend de suiker op. Laat afkoelen. Schil de rode biet en halveer deze. Schep met een meloenbolletjeslepel ca. 8 mooie kleine bolletjes uit de ene helft. Breng in een steelpan water met zout aan de kook en laat de bietbolletjes in ca. 15 minuten gaar worden. Leg de bolletjes in het azijnmengsel en laat ca. 30 minuten marinieren. Snijd uit de andere halve biet heel dunne plakjes. Steek er kleine rondjes uit. Bewaar de bietrondjes in ijswater.

❹ Verwarm de oven voor op 180 °C. Spreid de pistachenootten uit op een met bakpapier belegde bakplaat. Bak de pistachenootten in ca. 5 minuten lichtbruin. Overdoen in de blender en pureren. Voeg beetje bij beetje de slagroom toe tot er een dikke puree ontstaat.

❺ Halveer de morieljes overlangs en spoel ze af onder koud stromend water. Smelt 10 gram boter in een klein pannetje. Voeg een paar druppels water en de morieljes toe en laat ze in ca. 2 minuten gaar worden. Snijd de bloedworst en polenta in blokjes van 1 x 1 cm en bestrooi met bloem. Verhit ca. 1 cm olie in een koekenpan en bak eerst de polenta in ca. 4 minuten rondom goudbruin en knapperig. Laat uitlekken op keukenpapier. Bak daarna de varkenswang en bloedworst rondom knapperig.

PRESENTATIE

Verdeel de varkenswang over 4 borden. Garneer rondom met pistache crème, bloedworst, polenta, bietbolletjes, bietplakjes, morieljes en de Amsterdamse uitjes.

**Wijnkeuze**

BARBERA 2012,
MARRONE - PIEMONTE ITALIË

Te koop bij de Hanos
of via internet bij Nuova Sardegna
www.nuovasardegna.nl/

CHOCOLADEMOUSSE

- 1 blaadje witte gelatine
- 75 gram poedersuiker
- 100 gram pure chocolade
- 300 ml slagroom

CRUMBLE

- 100 gram suiker
- 50 gram cacao-poeder
- 250 gram bloem
- 200 gram roomboter

SORBETIJS

- ½ blaadje witte gelatine
- 300 ml bloedsinaasappelsap, vers geperst
- 200 ml frambozensap
- 100 gram suiker

AMANDELCAKE

- 200 gram suiker
- 200 gram eiwit
- 180 gram amandelschaafsel
- 5 eieren
- 10 gram bakpoeder
- 40 gram bloem
- 30 gram cacao-poeder

CHOCOLADEGANACHE MET GRAND MARNIER

- 250 ml slagroom
- 75 gram roomboter
- 175 gram pure chocolade
- 100 ml Grand Marnier

OVERIG

- 1 bloedsinaasappel*
- 100 gram suiker
- eetbare viooltjes

KEUKENGEREEDSCHAP

- bolletjesvorm Ø 5 cm (of gebruik eierdopjes)
- houten cocktailprikkers
- ijsmachine
- keukenmachine of magimix
- slagroomkudde met patronen
- plastic bekertjes
- magnetron
- spuitzak met glad spuitmondje
- dunschiller

TIP**SINAASAPPEL-ZESTEUR**

Je kunt ook de sinaasappelschilletjes met een zesteur maken. Dit is een handig keukengeredschapje dat bestaat uit een handvat en een metalen 'kop' met vlijmscherpe gaatjes, waarmee je de schil van de sinaasappel eraf raspt.

❶ Chocolademousse: week de gelatineblaadjes ca. 10 minuten in koud water. Los de poedersuiker op in 40 ml heet water. Knijp de gelatine goed uit en roer door het hete water. Voeg de chocolade toe en laat oplossen. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop intussen de slagroom tot yoghurt dikte en schep door het chocolademengsel. Overdoen in een bolletjesvorm. Steek er een cocktailprikker in en zet ca. 30 minuten in de diepvries.

❷ Crumble: verwarm de oven voor op 160 °C. Meng suiker, cacao en bloem door elkaar. Wrijf de zachte boter erdoor tot een kruimelig deeg ontstaat. Spreid uit op een met bakpapier belegde bakplaat. Bak in ca. 12 minuten tot een krokante massa, roer om de 4 minuten even door.

❸ Sorbetijs: week het halve gelatineblaadje ca. 10 minuten in koud water. Breng bloedsinaasappelsap, frambozensap en de suiker aan de kook. Knijp de gelatine goed uit en roer door het sap. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Overdoen in de kom van de ijsmachine. Laat het mengsel in ca. 10 minuten tot smeuïg ijs draaien. Bewaar tot gebruik in de diepvries.

❹ Amandelcake: doe alle ingrediënten voor de amandelcake in de kom van de magimix of keukenmachine. Klop het glad. Zeef het mengsel door een fijne zeef. Schenk het in de slagroomkudde. Doe er 3 patronen in. Schud goed en vul hiermee 2 plastic bekertjes tot 1/3. Zet het in de magnetron en verhit het mengsel op vol vermogen ca. 45 seconden. Laat even afkoelen en snijd de cake in 4 gelijke stukjes.

❺ Chocoladeganache: breng de slagroom met de boter aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de chocolade erdoor tot het opgelost is. Roer de Grand Marnier erdoor. Overdoen in spuitzak. Bewaar tot gebruik in de koelkast.

❻ Sinaasappel: schil de sinaasappel met een dunschiller en snijd de schilletjes in zo dun mogelijke reepjes. Breng een pan met 500 ml water aan de kook. Blancheer de schilletjes ca. 5 minuten, giet door een zeef en spoel af onder koud stromend water. Doe dit nogmaals 2 keer. Breng in een steelpan 100 gram suiker met 100 ml water aan de kook. Leg de sinaasappelschilletjes erin en laat ca. 30 minuten marineren (=konfijten). Schil de bloedsinaasappel zo dik zodat alle witte velletjes meekomen. Snijd de partjes sinaasappel tussen de vliesjes uit. Zet apart.

PRESENTATIE

Leg in een halve cirkel op het bord: bolletje chocolademousse, sorbetijs, stukje amandelcake, sinaasappelpartjes. Garneer met crumble, gekonfijte sinaasappelschilletjes, viooltjes. Spuit toefjes chocoladeganache ertussen.

**Wijnkeuze**

SWEET WHITE FORTIFIED, MUSCAT
BLANC/SEMILLON, ROLF BINDER –
BAROSSA VALLEY AUSTRALIË

Te koop via internet
bij Ad Bibendum: € 13,20 (500 ml)
[www.adbibendum.net/detail.aspx?
ID=BINFORNVFF00500](http://www.adbibendum.net/detail.aspx?ID=BINFORNVFF00500)

CHOCOLADEMOUSSE
MET MANDARIJNGELEI
EN SORBETIJS

dessert, 4 personen

