

SIGNATURE DISH VAN
Chef-kok Jilt Cazemier
van restaurant de Vlindertuin in Zuidlaren

**KROKANTE TARBOT MET
ZOMERSE SALADE,
BASILICUM EN SINAASAPPEL**



Wat eet je thuis het liefst?

‘Mijn dochter van negen beslist. Want eten moet vooral gezellig zijn, dus zij mag het zeggen. Draadjesvlees is haar favoriete gerecht.’

Wat is je lievelingswijn?

‘Dat verschilt van dag tot dag. Maar Meursault is wel een van mijn favorieten. Ook houd ik erg van iets nieuws ontdekken, zoals de Chardonnay Spätlese Trocken van Weingut Petri uit de Pfalz.’

Welk keukengereedschap is voor jou onmisbaar?

‘Mijn fornuis! Zonder dat kan ik niets doen, het is een eerste vereiste. Sinds 10 jaar kook ik op inductie: dat is nog beter te sturen in temperatuur.’

Welk kookboek inspireert je?

‘Twee klassiekers: Escoffier en De nieuwe Franse keuken van Paul Bocuse. Natuurlijk zijn deze boeken niet meer van deze tijd, maar het blijft leuk om te lezen. Ze gaan over smaak en -combinaties. Wat past er bij een bepaald hoofdingrediënt. Dat is de manier waarop ik ernaar kijk.’

Ben je van plan om zelf een kookboek te schrijven?

‘Nee! Ga ik nooit doen, ben ik geen mens voor.’

Met wie zou je graag een keertje willen eten?

‘Met John Beeren van restaurant De Bokkedoorns. Dat is een man naar mijn hart. Want ik ga voor een gezellige en leuke avond: dat is het belangrijkste!’

CHEFKOK:**JILT CAZEMIER****Leeftijd:** 48 jaar**Restaurant:** Restaurant de Vlindertuin in Zuidlaren.**Eerder gewerkt bij:** Restaurant H. Balk**Signature Dish:** Krokante tarbot met zomerse salade, basilicum en sinaasappel**MICHELINKOK ZONDER OPLEI-**

DING > Jarenlang werkt Jilt Cazemier overdag als fotolasser, en 's avonds in de bediening. In 1998 koopt hij samen met zijn vrouw Froukje restaurant De Vlindertuin. Froukje werkt hier dan al vijf jaar en daardoor kennen ze het pand. Want één ding is zeker: hij wil voor zichzelf beginnen. Door onenigheid over de kwaliteit van het eten gaat hij zelf de keuken in. Op die manier kan hij beter de kwaliteit bewaken. Met als prettige bijkomstigheid: ook de kosten in de gaten houden. Koken kan hij niet, hij bakt weleens een ei, maar meer ook niet. Intussen heeft hij zichzelf alles aangeleerd. Door heel vroeg in de ochtend te beginnen en fouten te maken zonder dat iemand dat ziet. De SVH-kookboeken vormen de basis en worden zijn leidraad. Alles wordt uitgeprobeerd: van brood, ijs tot bonbons. Dat heeft inmiddels veel ingrediënten gekost om te komen tot wat hij nu kan: 1 Michelinster in 2008. Zijn kookstijl noemt hij 'naturel'. Alle ingrediënten moeten goed van smaak zijn, de combinatie maakt het tot één geheel. De sfeer in het restaurant is ongedwongen en gemoedelijk. Dat wordt benadrukt door het bordje boven de deur: 'Welcome to my kitchen'.



.....
 Voor contactgegevens zie bladzijde 00
 [let op!!!]

CHEFKOK:

GERHARD MÜLLER

Leeftijd: 43 jaar

Restaurant: Hotel/restaurant
De Zon in Ommen

Eerder gewerkt bij: De Wanne (Ootmarsum),
Schloss Lehrbach (Keulen, Duitsland).

Signature Dish: Buffelmozzarella met een
salade van groene asperges

Wat eet je thuis het liefst?

'Italiaanse pasta; daar ben ik helemaal gek van. Want de Italiaanse keuken is de smaakvolste die er is.'

Wat is je lievelingswijn?

'Riesling! Die mag zo droog (trocken) mogelijk zijn. Bijvoorbeeld de riesling van Stefan Winter uit Rheinhessen is een van mijn favorieten.'

Welk keukengereedschap is voor jou onmisbaar?

'Natuurlijk mijn messen. Zonder een goed koksmes is het lastig koken. Met messen van Goldhamster Solicut ben ik ooit, op 15-jarige leeftijd, begonnen. Daar werk ik nu nog mee!'

Welk kookboek inspireert je?

'Ik heb heel veel kookboeken. Maar De Essentie, de hedendaagse keuken van Jean-Pierre Gabriel is een echt leerzaam boek. Hierin wordt het waarom van koken, ingrediënten en technieken uitgelegd. Daar kan ik de hele dag in lezen, maar helaas heb ik de tijd er niet voor.'

Ben je van plan om zelf een kookboek te schrijven?

'Nee. Niet op dit moment. Misschien als ik met pensioen ben.'

Met wie zou je graag een keertje willen eten?

'Met Peter Goossens van het Hof van Kleve. Ik heb een enorme waardering voor die man. Zou graag een keer zijn persoonlijk verhaal willen horen.'

.....
Voor contactgegevens zie bladzijde 00
[let op!!!]

SIGNATURE DISH VAN
 Chef-kok Gerhard Müller
 van hotel-restaurant De Zon in Ommen

**BUFFELMOZZARELLA
 MET SALADE VAN
 GROENE ASPERGES**



SPIN IN HET WEB > De Oostenrijkse meesterkok Gerhard Müller is een Nederlands adoptiekind. Al heel jong wist hij één ding heel zeker: hij wilde kok worden. Pas op 18-jarige leeftijd kwam hij er achter dat zijn biologische ouders ook uit een horecagezin kwamen. Alle puzzelstukjes vielen ineens op z'n plaats! Zijn passie voor koken zit in zijn genen. Die liefde brengt hem op jonge leeftijd (24) naar topniveau. Bij restaurant De Wanne in Ootmarsum kookt hij zijn eerste Michelinster bij elkaar. Het faillissement in mei 2014 is een klap, maar zorgt ook voor een nieuwe uitdaging: de overstap naar hotel-restaurant De Zon in Ommen. Hier krijgt hij de kans om met zijn verfhjnde keuken en vernieuwende kooktechnieken alles naar een hoger plan te tillen. En niet alleen in de keuken. Want als een spin in het web werkt hij samen met maître Andre Meulenkamp om, stapje voor stapje, ook de kwaliteit aan de 'voorkant' verder te verbeteren. Gerhard Müller: 'Er is een nieuw tijdperk aangebroken bij De Zon.' Met zijn signature dish wil hij laten zien hoe je met mooie streekproducten uit het Vechtdal een fantastisch vegetarisch voorgerecht op je zomermenu zet.

SIGNATURE DISH VAN
Chef-kok Rutger van der Weel
van restaurant Katseveer in Wilhelminadorp

CHEFKOK:

RUTGER VAN DER WEEL

Leeftijd: 39 jaar

Restaurant: Restaurant Katseveer
in Wilhelminadorp (Zeeland)

Eerder gewerkt bij: Prinses Juliana
in Valkenburg, Kasteel Erenstein
in Kerkrade en Inter Scaldes
in Kruiningen.

Signature Dish: Oosterscheldekreeft
met appel, bleekselderij en granité
van basilicum

OOSTERSCHELDEKREEFT
MET APPEL, BLEEKSELDERIJ
EN GRANITÉ VAN BASILICUM

INVENTIEVE ONDERNEMER > Inmiddels is het alweer 12 jaar geleden dat Rutger van der Weel, samen met zijn vrouw Jessica, het restaurant Katseveer overnam van de vorige eigenaar. Vrijwel meteen na 2 jaar bikkelen kwam er, geheel onverwacht, een Michelinster. En dat was belangrijk, want daardoor schoot de omzet direct omhoog. Om de gasten te blijven trekken naar het Zeeuwse Wilhelminadorp verzint hij tal van ludieke culinaire evenementen zoals een culinaire autorit (met 10 gangen onderweg!), en een sterrenlunch op een zandplaat. Rutger: 'Mensen zoeken naar eetbeleving en wij laten ze graag de mooiste plekjes van Zeeland zien'. Ook in het restaurant zelf blijven de Van der Weels steeds vernieuwen. Sinds een paar weken heeft het interieur een robuuste restyling ondergaan: geen linnen meer op tafel en verschillende elementen (houten steigers, keien en stenen) van 'buiten' zijn naar 'binnen' gehaald. Met de verse ingrediënten van buiten, groeiend in zijn Zeeuwse voor- en achtertuin, kookt Rutger de sterren van de hemel. Zijn signature dish is een salade van Oosterscheldekreeft met appel, bleekselderij en granité van basilicum. 'Want met zo'n voortuin als de Oosterschelde ligt een gerecht met Zeeuwse kreeft voor de hand!'

Wat eet je thuis het liefst?

'Risotto met rucolasla, gedroogde tomaat en een mooie aceto balsamico. Stukje Oosterscheldekreeft erbij: heerlijk!!!'

Wat is je lievelingswijn?

'Bourgogne, met name Meursault van mijn favoriete wijnmaker Pierre Morey. Dat is elke slok genieten, het liefst samen met mijn vrouw Jessica.'

Welk keukengereedschap is voor jou onmisbaar?

'Mijn fileer/trancheermes van Wüsthof. Met dit klassieke Duitse messenmerk ben ik opgeleid. Dit mes is altijd scherp en geeft mij het beste gevoel met betrekking tot cuissons.'

Welk kookboek inspireert je?

'Leuk om te lezen is de kookboekenserie van Hangar 7 in Salzburg: Kulinarische Überflieger. Op de kleine luchthaven van Salzburg staat een grootse horecagelegenheid, opgericht door Red Bull. Op de derde verdieping vind je het prestigieuze restaurant Ikarus en iedere maand kookt hier een andere topkok uit Europa. Elk jaar brengen ze daar een boek over uit met een portret van elke kok, inclusief zijn recepten.'


Ben je van plan om zelf een kookboek te schrijven?

'Ja, op termijn wel. Het moet een kookboek worden over ons restaurant Katseveer. Het hele verhaal van A tot Z; de seizoenen, de mooie idyllische uitzichten, de producten, ons personeel dat zo belangrijk is enzovoort...! Het is een droom, maar binnen 2 jaar moet het klaar zijn. Op dit moment heb ik het nog even te druk.'

Met wie zou je graag een keertje willen eten?

'Met de minister van Onderwijs, Jet Bussemaker. Ik zou graag met haar willen discussiëren over de nieuwe opleidingsstructuur. Want momenteel vallen er veel gaten tussen het onderwijs en de praktijk. Het sluit niet op elkaar aan.'

.....
Voor contactgegevens zie bladzijde 00
[let op!!!]



AMBITIEUZE RAKKER > Al op zijn twintigste staat chef-kok Jonathan Zandbergen één ding helder voor ogen: 'Ik wil de beste kok van Nederland worden!' Gestadig werkt hij vervolgens door naar dit doel. Eerst de koksopleiding, daarna doet hij jarenlang mee aan prestigieuze kookwedstrijden en hij wint prijs na prijs bij wedstrijden als Prix Taittinger International, Gouden kokmuts en Bocuse d'Or Nederland en tot slot volgt hij de Cees Helder Academie. Hiermee speelt hij zichzelf 'in the picture'. Een bewuste keus, want marketing heeft zijn hart gestolen. Dat komt ook tot uitdrukking in de totstandkoming van een persoonlijke website in 2014. Hij gelooft heilig in 'het nieuwe ondernemen' door middel van kennis delen. Via zijn website wil hij iedereen enthousiasmeren om eerlijk en echt te eten. Dat doet hij met recepten, blogberichten en filmpjes. Zijn mentor Cees Helder voorspelt hem een gouden toekomst. En de ambities zijn torenhoog: 2 Michelinsterren, want dat is wat hij wil bereiken. Speciaal voor deze ExtraLekker een zomerse signature dish: Parade van zomerfruit. Drie op zichzelf staande dessertjes, die zowel als trilogie, maar ook los kunnen worden geserveerd.

Wat eet je thuis het liefst?

'Roti kip! Daar zijn we in ons gezin helemaal dol op. Natuurlijk maak ik dat zelf, van biologische polderhoen. We eten dit zeker eenmaal per maand.'

Wat is je lievelingswijn?

'Amarone uit Veneto. Voor een mooi gerijpte Amarone kun je mij 's nachts wakker maken. Die volle smaak! Man.'

Waardoor laat je je inspireren?

'Ik zie, hoor, proef en ruik aldoor nieuwe dingen en ga er ook naar op zoek. Door alles op te slaan, bouw je een soort register op. Op het moment dat ik word getriggerd voor een nieuw gerecht, dan haal ik ideeën en plaatjes terug en komen verbanden tot stand.'

Welk keukengereedschap is voor jou onmisbaar?

'Mijn Japanse messen. Ik heb diverse soorten. Ben begonnen met één, maar nu heb ik er wel zeven. De kwaliteit is super.'

Welk kookboek inspireert je?

'Grand Livre de Cuisine van Alain Ducasse. Dit is mijn bijbel!'

Ben je van plan om zelf een kookboek te schrijven?

'Jazeker, dat gaat er komen. Maar dan wel digitaal. Dat heeft de toekomst.'

Met wie zou je graag een keertje willen eten?

'Gordon Ramsey. Op de een of andere manier fascineert het mij hoe die man zoveel voor elkaar heeft gekregen.'

.....
Voor contactgegevens zie bladzijde 00
[let op!!!]

SIGNATURE DISH VAN
Chef-kok Jonathan Zandbergen
van restaurant Het Veerhuys in Almere

PARADE VAN ZOMERFRUIT



CHEFKOK:
JONATHAN ZANDBERGEN

Leeftijd: 30 jaar

Restaurant: Restaurant Het Veerhuys in Almere)

Eerder gewerkt bij: Polman's Huis in Utrecht.

Signature Dish: Parade van zomerfruit

KROKANTE TARBOT MET ZOMERSE SALADE, BASILICUM EN SINAASAPPEL

HOOFDGERECHT, 4 PERSONEN



INGREDIËNTEN TARBOT

- 50 gram roomboter
- 4 tarbotfilets à 120 gram
- 2 vellen filodeeg (ontdoid)
- zeezout

SINAASAPPELSAUS

- 200 ml vers sinaasappelsap
- 100 ml visbouillon (van tablet)
- 100 ml slagroom
- 50 gram roomboter

BASILICUMMAYONAISE

- 40 gram eidooier
- 2 eetlepels witte wijnazijn
- 2 eetlepels suikerwater
- 400 ml koolzaadolie
- zout

PRESENTATIE

- 8 radijsjes, in dunne plakjes
- 12 Tasty Tom tomaatjes
- 1 zakje gemengde sla
- tuinkruiden naar keuze

KNOFLOOKCROUTONS

- 2 sneetjes witbrood
- 2 eetlepels olie
- 1 teentje knoflook

KEUKENGEREEDSCHAP

- staafmixer

BEREIDING

1. Tarbot. Smelt de boter. Kwast de tarbotfilets ermee in aan de graatzijde. Leg het filodeeg erop en zet in de koelkast om de boter te laten stollen. Haal eruit en leg de tarbot op een plank met het filodeeg naar beneden. Snij het filodeeg netjes weg langs de filets, draai om en kwast het filodeeg in met de rest van de gesmolten boter. Bestrooi

met zeezout. Tot gebruik terugzetten in koelkast.

2. Sinaasappelsaus. Breng het sinaasappelsap met de visbouillon en de slagroom aan de kook. Laat langzaam inkoken tot 150 ml. Haal van het vuur en roer er, beetje bij beetje, de koude boter doorheen tot de saus mooi gebonden is. Niet meer laten koken!

3. Basilicummayonaise. Doe eidooier, azijn, suikerwater en basilicum in een hoge kom of maatbeker (½ liter). Pureer met behulp van de staafmixer. Zet de kop van de staafmixer in het mengsel en giet dan voorzichtig de olie erop. De olie moet gescheiden blijven van de ingrediënten onderin de maatbeker. Zet de staafmixer aan en trek deze zodra je mayonaisevorming onderin de beker ziet, heel langzaam omhoog zodat een egale mayonaise ontstaat. Doe over in een kom. Breng op smaak met zout.

4. Knoflookcrountons. Snij het brood in kleine puntjes. Verhit de olie in een koekenpan. Voeg de knoflook toe en bak de broodpuntjes aan beide zijden goudbruin. Leg op keukenpapier.

* IJSWATER

Ijswater maak je door een bak met water te vullen met ijsklontjes. Ingrediënten die je hierin legt, blijven daardoor knapperig.

PRESENTATIE

Leg de radijs tot gebruik in een bak met ijswater*. Snij de tomaten in kwarten. Maak aan de zijkant van 4 borden een zomerse salade van radijs, tomaat en sla. Zet de knoflookcrountons ertussen. Garneer met verse tuinkruiden. Schep wat basilicummayonaise ernaast. Verhit een droge koekenpan. Leg de tarbotfilet op de filodeegkant in de pan en bak 'm krokant. Draai om en bak ca. 2 minuten tot de vis gaar is. Leg de vis naast de salade. Schep de sinaasappelsaus ernaast.

BUFFELMOZZARELLA MET SALADE VAN GROENE ASPERGES

VOORGERECHT, 4 PERSONEN



INGREDIËNTEN HANGOP

- 1 liter volle boerenyoghurt

TOMATEN-IJSBONBON

- 2 kg tomaten
- 3 takjes tijm
- 3 takjes rozemarijn
- 1 teentje knoflook, fijngesnipperd
- zout, versgemalen peper
- 250 gram cacaoboter

BASILICUMOLIE

- 2 bosjes verse basilicum (120 gram)
- 300 ml olijfolie
- 1 teentje knoflook, fijngeperst

PESTO

- 10 gram pijnboompitten
- 25 gram basilicumblaadjes
- ½ teentje knoflook
- ½ theelepel zeezout
- 15 gram pecorino kaas, fijngeraspt
- 30 gram Parmezaanse kaas, fijngeraspt
- 40 ml olijfolie (zachte smaak)
- 1 eetlepel citroensap

ASPERGESALADE

- 100 gram biologische groene asperges
- 100 ml olijfolie
- 100 ml sushi-azijn
- 1 sjalotje, fijngesnipperd

MOZZARELLATOSTI

- 2 bollen buffelmozzarella à 125 gram
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel citroenrasp
- zout, versgemalen peper
- 8 zéér dunne sneetjes wit stokbrood (of briochebrood)
- 1 sjalotje, fijngesnipperd

PRESENTATIE

- 25 gram jonge bladsla met rucola
- 40 gram zwarte taggia-olijven
- borage cress
- aceto balsamico

KEUKENGEREEDSCHAP

- bolletjesvorm Ø 2 à 3 cm óf een eierdopje
- magimix of blender

BEREIDING

1. Hangop. Leg een natte theedoek (of passeerdoek) in een zeef. Zet de zeef in een kom en schenk de yoghurt erin. Zet minstens 10 uur afgedekt in de koelkast.

2. Tomaten-ijsbonbon. Verwarm de oven voor op 180 °C. Verwijder de kroontjes van de tomaten en houd de kroontjes apart. Kruis de tomaten in aan de onderzijde. Leg de tomaten, tijm, rozemarijn en knoflook in een braadslede en pof ze in ca. 15 minuten gaar. Uit oven halen. Leg een passeerdoek in een zeef en hang dit boven een pan. Leg de gepofte tomaten erin en vang het vocht op (zet eventueel op de tomaten een bordje met iets zwaars). Breng het tomatenvocht aan de kook, laat iets inkoken en breng op smaak met zout en peper. Overdoen in de bolletjesvorm en zet ca. 1 uur in diepvriezer. Verwarm de cacaoboter en haal de tomaten-ijsbonbon erdoorheen. Garneer met de achtergehouden kroontjes.

* CACAOTER

Cacaoboter is te koop in natuurwinkels of delicatessenzaken. Maar ook Albert Heijn verkoopt potjes biologische cacaoboter van 150 gram. De cacaoboter stolt en zorgt ervoor dat de ijsbonbon een krokant laagje krijgt.

3. Basilicumolie. Breng ruim water aan de kook. Blancheer de basilicumblaadjes ca. 1 minuut en knijp uit. Pureer basilicum met olijfolie en knoflook tot een groene olie.

4. Pesto. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin. Laat afkoelen op een stuk keukenpapier. Doe de basilicumblaadjes met de knoflook en grof zeezout in een vijzel. Vijzel de basilicum fijn totdat er groen sap ontstaat. Voeg de pijnboompitten toe en vijzel verder totdat er een smeùige puree ontstaat. Roer de pecorino en Parmezaanse kaas erdoor. Blijf olijfolie toevoegen totdat de gewenste dikte ontstaat. Breng op smaak met citroensap.

5. Groene aspergesalade. Schil de asperges en verwijder de onderkant. Snijd de steeltjes in ragfijne plakjes, houd de punten apart. Breng in een steelpan water aan de kook en blancheer de aspergepunten ca. 1 minuut. Spoel af onder koud stromend water. Klop een dressing van de olijfolie, sushiazijn, sjalotje, zout en peper. Roer de aspergeplakjes en -punten erdoor. Marineer de asperges ca. 30 minuten.

6. Mozzarellatosti. Snijd 1 bol mozzarella in kleine blokjes. Klop een dressing van olijfolie, citroenrasp, zout en peper. Marineer de blokjes mozzarella ca. 10 minuten. Snijd de andere mozzarellablob in zeer dunne plakjes. Verdeel de plakjes mozzarella over 4 sneetjes stokbrood. Bestrooi met de sjalot. Dek af met de andere 4 sneetjes stokbrood. Verhit 4 eetlepels basilicumolie in een koekenpan en bak de mozzarellatosti's om en om lichtbruin en knapperig.

PRESENTATIE

Spuut wat hangop op 4 borden. Leg wat gemengde sla erop. Verdeel erover: mozzarellatosti's, gemarineerde blokjes mozzarella, aspergesalade, olijven, pesto en de tomaten-ijsbonbon. Garneer met boragecress en druppeltjes aceto balsamico.



WIJNTIP

Burgunder Vom Löss 2013, Weingut Kolkmann, Wagram - Oostenrijk
www.twentschwijnhuis.nl/zoeken/burgunder-vom-loss-weingut-kolkmann-2013.html



INSPIRATIE UIT HET VECHTDAL
 Sinds de komst van Gerhard Müller staan de bijzondere producten uit het Vechtdal centraal bij restaurant De Zon. Daar laat Gerhard zich vooral door inspireren: Brandrode rund, Panhof ham, snoekbaars en de groenten van Eef Stel. Ook gaat hij op zoek naar ingrediënten die gewoon langs de weg groeien: vlierbesbloesem, eekhoortjesbrood of bloemknoppen van de magnolia.

OOSTERSCHELDEKREEFT MET APPEL, BLEEKSELDERIJ EN GRANITÉ VAN BASILICUM

VOORGERECHT, 4 PERSONEN



INGREDIËNTEN

HANGOP

- 250 ml volle boerenyoghurt
- zout, versgemalen peper

COURT BOUILLON

- 5 liter (gezuiverd zeewater) water
- 1 sinaasappel, zonder schil
- 1 venkel, in stukken
- 2 steranijs
- 15 gram peperkorrels
- 50 ml azijn
- 15 gram venkelzaad

KREEFT

- 1 Oosterschelde kreeft

APPEL-BLEEKSELDERIJSAUS

- 3 Granny Smith appels
- 1 struik bleekselderij
- 2 eetlepels sushiazijn
- zout, versgemalen peper
- 1 eetlepel citroensap

PRESENTATIE

- 1 avocado, in stukken
- 50 gram roodhoortjeswier (of Zeeuwse wakame)
- 20 gram zalmeitjes
- 1 bakje borage cress

KEUKENGEREEDSCHAP

- passeerdoek
- sapcentrifuge
- magimix of blender

BEREIDING

1. Hangop. Leg een natte theedoek (of passeerdoek) in een zeef. Zet de zeef in een kom en schenk er de yoghurt in. Zet minstens 10 uur afgedekt in de koelkast. Breng de hangop op smaak met zout en peper. Overdoen in spuitzak. Tot gebruik in koelkast leggen.

2. Court bouillon. Breng het water met alle andere ingrediënten aan de kook (als je geen zeewater voorhanden hebt, gebruik gewoon water uit de kraan en voeg zout toe). Laat op zacht vuur ca. 30 minuten zachtjes trekken. Zeef boven een andere pan.



* KREEFT SCHOONMAKEN

Op de juiste manier kreeft koken en schoonmaken is veel minder moeilijk dan je denkt. Het is eigenlijk gewoon een kwestie van doen. Wil je weten hoe? Bekijk het Youtube-filmpje op internet van chef-kok Niven Kunz.
www.youtube.com/watch?v=6C8e8EFYjH0

3. Kreeft. Breng de court bouillon aan de kook. Doe de kreeft in de pan, leg de deksel erop en kook de kreeft op hoog vuur ca. 1 minuut. Vuur laag zetten en de kreeft nog ca. 5 minuten laten trekken. Schep de kreeft uit de pan, laat afkoelen en maak hem schoon*.

4. Appel-bleekselderij. Pers 2 appels en de helft van de bleekselderij uit met behulp van een sapcentrifuge (je kunt de appel en bleekselderij ook pureren in de blender. Op smaak brengen met zout en op dezelfde manier als de hangop laten uitlekken). Breng het sap op smaak met wat sushiazijn, zout en peper. De rest van de bleekselderij kleinsnijden (brunoise) en ca. 1 minuut blancheren. Giet af en breng op smaak met sushiazijn, zout en peper. Snijd de overgebleven appel in flinterdunne plakjes en besmeer met citroensap.

5. Basilicumgranité. Breng 175 ml water met suiker en citroensap aan de kook. Al roerende de suiker oplossen. Voeg de basilicum toe en pureer in de blender. Overdoen in een diepvriesdoosje. Laat in ca. 6 uur tot een granité bevriezen. Overdoen in keukenmachine of blender en fijnmalen om de ijskristallen te breken. Tot gebruik terug in vriezer zetten.

PRESENTATIE

Verdeel de kreeft over 4 borden. Leg de appelschijfjes en avocado ertussen. Spuit toefjes hangop erop. Garneer met zalmeitjes, bleekselderij, boragecress, roodhoortjeswier. Schep er wat basilicumgranité op. Verdeel wat appel-bleekselderijsaus rondom.



WIJNTIP

Portugese witte wijn: Filipa Pato Branco 2014. Gemaakt van Bical en Arinto druif.
www.anderewijn.nl/wijn/Filipa_Pato_Branco.php

PARADE VAN ZOMERFRUIT

DESSERT, 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN
CRÈME PATISSERIE

- 1 blaadje gelatine
- 50 gram suiker
- 25 gram maïzena
- 50 gram eidooier (=3 à 4 stuks)
- 250 ml volle melk
- ½ vanillestokje, opengesneden
- 75 ml slagroom

AMANDELCRUMBLE

- 50 gram roomboter
- 50 gram amandelmeel
- 50 gram bloem
- 50 gram suiker
- merg van ½ vanillestokje

BASILICUMIJS

- 1 plantje basilicum (alleen de blaadjes)
- 100 ml volle melk
- 300 ml gecondenseerde melk
- 450 ml slagroom

AARDBEIEN MET
VLIERBLOESEM

- 250 gram aardbeien
- 4 bolletjes citroensorbetijs*
- 240 ml vlierbloesemdrank (biowinkel)
- blaadjes verveine

TARTELETTE MET ZOMERFRUIT

- 200 gram gemengd zomerfruit
- 4 brosse zandgebakjes (tartelette, Jumbo)
- poedersuiker

ZOMERFRUIT MET
BASILICUMIJS

- 200 gram gemengd zomerfruit
- 4 blauwe eetbare viooltjes

KEUKENGEREEDSCHAP

- blender

BEREIDING

1. Crème patisserie. Week de gelatine in ruim koud water. Meng in een kom: suiker, maïzena en eidooier. Breng de melk met het vanillestokje aan de kook en laat ca. 1 minuut zachtjes doorkoken. Zeef boven een maatbeker. Al kloppende met garde het melkmengsel door het eimengsel roeren. Terugdoen in de pan. Verwarm het mengsel al roerende opnieuw totdat het mengsel gaat binden (niet laten koken!). Van vuur af de uitgeknepen gelatine toevoegen en laten oplossen. Laat afkoelen. Klop intussen de slagroom op tot yoghurtdikte. Roer door het melkmengsel. Overdoen in spuitzak. Leg tot gebruik in de koelkast.

2. Amandelcrumble. Verwarm de oven voor op 180 °C. Smelt de boter. Meng in een kom alle andere ingrediënten. Roer de boter erdoor. Verdeel de massa over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak in ca. 5 minuten. Haal uit de oven, hak de koek met een mes en bak nogmaals ca. 5 minuten. Ga op dezelfde wijze door totdat alles mooi goudgeel is. Laat afkoelen.

3. Basilicumijis. Breng ruim water aan de kook en blancheer de basilicumblaadjes ca. 30 seconden. Onder koud stromend water in zeef afspoelen. Dep droog met keukenpapier. Overdoen in blender. Voeg de melk en gecondenseerde melk toe en meng ca. 5 minuten op hoge

snelheid totdat de basilicum is opgelost. Zeef het mengsel en zet apart. Klop de slagroom stijf en schep door het basilicummengsel. Overdoen in diepvriesdoos en in ca. 4 uur laten bevriezen tot romig ijs.

4. Aardbeien met vlierbloesem-jus en citroensorbet.

Spuit in 4 diepe borden een klein bolletje crème patisserie. Verdeel de aardbeien er rondom heen. Schep klein bolletje citroensorbetijs in het midden. Giet wat vlierbloesemdrank erbij. Garneer met verveine.

5. Tartelette van zomerfruit.

Vul de tartelettebodems met een laag crème patisserie. Verdeel het zomerfruit erop. Bestrooi met poedersuiker.

6. Zomerfruit met basilicumijis.

Vul een cocktailglas met een laagje crème patisserie. Verdeel het fruit erover. Bestrooi met amandelcrumble. Schep er een bolletje basilicumijis op. Garneer met de viooltjes.



WIJNTIP

Tschida Cuvee Auslese 2012 sâmling, Welschriesling, traminer van Bouvier Österreich, Burgenland

* CITROENSORBETIJS
ZELF MAKEN

Koop het citroensorbetijs kant & klaar bij een goede ijszaak. Maar je kunt het natuurlijk ook zelf maken. Kijk voor het recept op www.jonathanzandbergen.com