



TAL RONNEN

CROSSROADS

SCOT JONES en SERAFINA MAGNUSSEN
met JOANN CIANCIULLI

Foto's van LISA ROMEREIN



Karakter Uitgevers B.V.
www.karakteruitgevers.nl



ARTISJOKHARTEN

Vul voor je de artisjokharten snijdt een grote kom voor de helft met water. Voeg het sap van 2 citroenen toe en leg de citroenhelften ook in het water. Verwerk één artisjok per keer. Verwijder met een dunschiller de harde buitenste laag van de steel. Snijd met een koksmes de bovenste 2,5 centimeter van de kroon van elke artisjok en verwijder de resterende bladeren. Snijd met een schilmesje rond de onderkant van de artisjok om harde groene delen en stukjes blad te verwijderen. Snijd de artisjok doormidden. Verwijder met een scherpe lepel of balsteker de middelste paarse bladeren en het hooi uit de artisjok. Leg de artisjokharten in het citroenwater zodat ze niet bruin worden.

WARME DIPSAUS^{VAN} BOERENKOOL EN ARTISJOK^{VOOR CIRCA 1 KILO}

8 grote artisjokharten
(zie opmerking) of 850 gr
artisjokharten op water
2 eetl. veganistische boter
(zoals Earth Balance)
2 sjalotten, gesnipperd
6 tenen knoflook, geperst
120 ml droge witte wijn
120 ml droge sherry
250 ml cashewroom (blz. 264)
250 ml groentebouillon (blz. 268)
of bouillon uit de winkel
20 gr edelgistvlokken (zie
opmerking blz. 6)
2 eetl. verse tijm
420 gr jonge boerenkool, grof
gehakt
1 theel. koosjer zout
½ theel. versgemalen zwarte peper
gerookte paprikapoeder,
ter garnering
aardappelchips met harissa (blz. 4),
linzencrackers (blz. 15) of rauwe
groenten, voor erbij

De klassieke dipsaus van spinazie en artisjok met roomkaas en zure room wordt omgetoverd in een moderne versie die nog altijd vol en romig is, maar waarin de groenten een hoofdrol spelen. De stevige boerenkool is met zijn peperige accent een goede vervanger voor de spinazie. Laat de artisjokken niet bruin worden, want de dipsaus moet mooi licht blijven. Maak de cashewroom een dag van tevoren. Geef er aardappelchips met harissa, linzencrackers of rauwkost bij, verdeel de dipsaus over gepofte aardappels of vul er pasta mee, zoals cappellacci (blz. 197).

Breng voor verse artisjokharten in een grote pan water met wat zout aan de kook. Blancheer de artisjokharten 10 minuten tot ze een beetje zacht zijn. Je moet er makkelijk een schilmes in kunnen steken. Giet ze af en leg ze in ijswater zodat ze niet nagaren en snel afkoelen. Giet ze af en hak ze grof. Giet artisjokken uit blik gewoon af en hak ze dan.

Zet een grote diepe koekenpan op matig vuur en voeg de botervervanger toe. Smelt deze en bak de sjalotten, knoflook en artisjokharten 6 tot 8 minuten tot ze zacht zijn.

Voeg de wijn en sherry toe en laat het mengsel 1 minuut koken zodat de alcohol verdampt. Voeg de cashewroom, bouillon, edelgistvlokken en tijm toe, draai het vuur op matig tot laag en laat het mengsel 35 tot 40 minuten sudderen tot het dik is. Roer af en toe zodat het mengsel niet aanbrandt.

Spatel beetje bij beetje de boerenkool door het mengsel en laat het 10 minuten sudderen tot de boerenkool zacht is en de artisjokken een beetje uit elkaar vallen. Kruid het met zout en peper. (De saus is afgedekt 3 dagen houdbaar in de koelkast. Warm hem voor het serveren op matig tot laag vuur op en roer regelmatig.)

Als de saus te dik lijkt, voeg dan wat bouillon of water toe.

Schep de dipsaus in een kom, bestuif hem met paprikapoeder en serveer met de aardappelchips, crackers of rauwkost.

SALADE VAN JONGE BIETEN^{MET} APPELS, GESUIKERDE WALNOTEN EN EEN BALSAMICO- REDUCTIE^{VOOR 4 PERSONEN}

4 takjes tijm
2 laurierblaadjes
2 eetl. witte balsamicoazijn
1 eetl. agavenectar
1 theel. hele zwarte peperkorrels
1 theel. koosjer zout, plus extra voor
de smaak
16 jonge bieten in verschillende
kleuren, zoals geel, rood en
gestreept (ca. 4 cm in diameter),
afgespoeld en groen verwijderd
1 grote Granny Smith
60 gr balsamicoreductie (blz. 271)
75 gr gesuikerde walnoten
(recept volgt)
50 gr amandelricotta van Kite Hill
15 gr kiemrucola
versgemalen zwarte peper
extra vergine olijfolie

Koop vooral jonge, kleine bieten. Grote, volgroeide bieten hebben een bittere, bijna vieze smaak, terwijl de smaak van jonge bieten zoeter en geconcentreerder is (je kunt ze zelfs rauw eten). Gebruik voor dit recept bieten in verschillende kleuren en niet alleen de bekende rode. Gele bieten en gestreepte bieten (ook wel chioggia genoemd) zijn niet alleen erg mooi, maar voegen elk hun eigen smaak toe. Gooi het groen niet weg. Dit smaakt heerlijk als je het bakt in olie met knoflook of verwerkt in soep, stoofpot of risotto.

Bereid de bieten: Giet 2 liter gefilterd water in een middelgrote pan en voeg de tijm, laurierblaadjes, azijn, agavenectar, peperkorrels en het zout toe. Voeg de bieten toe en breng het geheel aan de kook. Laat het mengsel op laag vuur 30 tot 40 minuten sudderen tot de bieten zacht zijn. Je moet er makkelijk een scherp mes in kunnen steken.

Maak een ijsbad door een grote kom tot de helft te vullen met water en ijsklontjes toe te voegen.

Giet de bieten af en laat ze afkoelen in het ijsbad.

Giet de koude bieten af en wrijf de schil eraf met keukenpapier. Trek bij rode bieten eerst rubberhandschoenen aan en leg een vel bakpapier op de snijplank zodat niet alles rood wordt. Snijd de bieten doormidden of in kwarten, afhankelijk van het formaat. Doe ze in een kom en zet ze in de koelkast tot ze koud zijn. (Je kunt de bieten een dag van tevoren bereiden. Bewaar ze afgedekt in de koelkast.)

Bereid de appels: Verwijder de stelen en halveer de appels van boven naar beneden. Verwijder het klokhuis. Snijd de appels met een mandoline of zeer scherp mes in de lengte in zo dun mogelijke plakken. Snijd elke plak doormidden zodat je halvemanen krijgt.

Serveren: Doop een bakkwast in de balsamicoreductie en trek een lange streep over vier afzonderlijke borden. Leg de bieten er sierlijk op en plaats de plakken appel ertussen. Bedek de salade met de gesuikerde walnoten, een paar scheppen kaas en de rucola. Kruid de salade met zout en peper, besprenkel met olijfolie en serveer.

FOTO OP BLZ. 34-35

GESUIKERDE WALNOTEN

VOOR CIRCA 300 GRAM

150 gr rauw halve walnoten
100 gr ruwe rietsuiker
2 eetl. gefilterd water
½ theel. cayennepeper

Deze gesuikerde walnoten geven je salades een pittig-zoet, knapperig accent. De suiker is wel lastig te verwijderen uit je pannen, zelfs die met antiaanbaklaag. Voeg terwijl de walnoten liggen te drogen water toe aan de lege pan en breng dit aan de kook om de suiker op te lossen. Haal de pan van het vuur, laat hem afkoelen en veeg hem droog.

Zet een grote pan met antiaanbaklaag op matig vuur, voeg de noten toe en rooster ze 8 minuten tot ze nootachtig ruiken en goudbruin zijn. Schud af en toe met de pan zodat de noten niet aanbranden.

Strooi de suiker over de noten en bak ze al schuddend 5 minuten tot de suiker smelt. Voeg het water en de cayennepeper toe en bak het mengsel al roerend 5 minuten tot de noten gekaramelliseerd zijn en goed bedekt zijn in de suikerstroop.

Bedek een bakplaat met een siliconenmat of bakpapier en leg de noten erop. Zorg dat de noten niet aan elkaar plakken. Laat ze minstens 10 minuten afkoelen. De walnoten zijn luchtdicht verpakt 1 week houdbaar.







ARTISJOKOESTERS^{MET} TOMATENBEARNAISE^{EN} KELPKAVIAAR^{VOOR 4 TOT 6 PERSONEN}

2 citroenen, gehalveerd
4 grote artisjokken (ca. 1,3 kg),
afgespoeld
1 eetl. veganistische boter
(zoals Earth Balance)
1 sjalot, gehakt
1 teen knoflook, geperst
koosjer zout en versgemalen zwarte
peper
180 ml groentebouillon (blz. 268)
of bouillon uit de winkel
125 ml droge witte wijn
120 ml cashewroom (blz. 264)
15 gr edelgistvlokken
(zie opmerking blz. 6)
grof ongeraffineerd zout,
om te serveren
gefrituurde oesterzwammen
(recept volgt)
tomatenbearnaise (recept volgt)
2 eetl. zwart zeewierkaviaar
(Cavi-art, zie opmerking, blz. 132)
28 gr gedroogde zeewiermix, zoals
SeaSnax of een mengsel van
wakame, agar en suginori,
bevochtigd, ter garnering

Artisjokoesters zijn absoluut hét gerecht waar Crossroads om bekendstaat. Dit grappig bedoelde gerecht doet qua uiterlijk en smaak denken aan oesters in de schelp. We gebruiken de hele artisjok. De basis van het gerecht wordt gevormd door de felgroene bladeren, die de plaats van de schelpen innemen. Ze liggen net als het klassieke gerecht op een laag zout. Op de bladeren ligt een schep geklopte artisjokkenpuree met daarop knapperige, naar nori geurende oesterzwammen die de oesters nabootsen. Als extra decadent accent baadt het gerecht in een bearnaisesaus van gele tomaten en is hij gegarneerd met zwarte zeewierkaviaar. Je gasten raken niet uitgesproken over het uiterlijk, de textuur en de smaak.

Dit gerecht bestaat uit verschillende componenten, maar is niet moeilijk te maken. Het kost alleen wel wat tijd. (Je moet de cashewroom bijvoorbeeld een dag van tevoren maken.) Je gasten zullen versteld staan.

Bereid de artisjokharten: Vul een grote kom tot de helft met water. Knijp het citroensap erin uit en leg de citroenhelften ook in het water. Verwijder de kleine artisjokbladeren onder aan elke artisjok en de harde buitenste bladeren. Snijd met een koksmes de bovenste 2,5 centimeter van elke artisjok. Verwijder dan alle resterende grote bladeren met een keukenmes en leg ze in het citroenwater. Je hebt 20 tot 24 grote bladeren. Dit zijn de 'oesterschelpen'. Zet ze apart.

Verwerk één artisjok tegelijk. Snijd met een dunschiller de harde buitenste delen van de steel zodat de zachte binnenkant bloot komt te liggen. Verwijder de steel, hak hem grof en leg hem in het citroenwater. Snijd met een scherp mes rond de basis van de artisjok om harde groene delen of stukken blad weg te halen. Snijd de artisjok doormidden. Schep met een scherpe lepel of steker de puntige paarse bladeren en het hooi eruit en gooi die weg. Leg de artisjokharten in het citroenwater zodat ze niet bruin worden.

WORDT VERVOLGD



RISOTTO^{MET} MAÏS, PREI, CHERRYTOMATEN^{EN} TOMATEN-SHERRY- ROOMSAUS^{VOOR 4 PERSONEN}

1 l groentebouillon (blz. 268)
of bouillon uit de winkel
2 grote preien, alleen het witte
en lichtgroene deel
2 eetl. druivenpitolie
3 eetl. veganistische boter
(zoals Earth Balance)
1 sjalot, in dunne ringen
2 tenen knoflook, geperst
190 gr arboriorijst
¼ theel. koosjer zout
⅛ theel. versgemalen zwarte peper
250 ml droge sherry
2 maïskolven, bladeren verwijderd
en korrels losgesneden of 130 gr
diepvriesmaïs, ontdooid
8 cherrytomaten, gehalveerd
120 ml cashewroom (blz. 264)
130 ml Scoty's marinarasaus
(blz. 275) of saus uit de winkel
1 eetl. edelgistvlokken
(zie opmerking, blz. 6)
gehakte verse bladpeterselie,
ter garnering
15 gr walnotenparmezaan (blz. 267)

Goede risotto dankt zijn romige smaak aan het zetmeel in de rijst. Daarom moet je het water of de bouillon langzaam en geleidelijk toevoegen en wordt de rijst tijdens elke fase van het kookproces geroerd tot al het water is opgenomen en de rijst een fluweelzachte textuur krijgt. De room, in dit geval cashewroom, wordt pas aan het eind toegevoegd.

Giet de bouillon in een middelgrote pan en breng op laag vuur zachtjes aan de kook. Doe het deksel op de pan en houd de bouillon warm.

Halveer elke prei in de lengte en snijd ze in de breedte in repen van 1 centimeter. Doe de preirepen in een vergiet en spoel ze goed af onder de koude kraan. Controleer of er vuil tussen de lagen zit. Laat de prei goed uitlekken.

Zet een grote diepe koekenpan op matig vuur en verhit de olie en 2 eetlepels van de botervervanger tot de botervervanger is gesmolten. Voeg de prei, sjalot en knoflook toe. Roer het mengsel circa 3 minuten met een houten lepel tot de prei zacht is. Voeg de rijst toe en roer 1 of 2 minuten tot de korrels doorschijnend en goed bedekt zijn. Kruid het mengsel met zout en peper, voeg de sherry toe en laat deze al roerend 2 minuten koken zodat een deel van de alcohol verdampt.

Voeg 250 milliliter van de warme bouillon toe en laat die al roerend koken tot de rijst al het vocht heeft opgenomen. Voeg al roerend beetje bij beetje de bouillon toe. Wacht tot hij door de rijst is opgenomen voor je meer toevoegt. Dit proces neemt circa 20 minuten in beslag. Je hebt wellicht niet alle bouillon nodig.

Spatel de maïs en tomaten door het mengsel en roer het 2 minuten tot het opgewarmd is. Roer de cashewroom en marinarasaus erdoor en laat het mengsel 2 minuten koken tot ze zijn opgenomen. Haal de risotto van het vuur en roer de resterende eetlepel botervervanger en de edelgist erdoor.

Serveer de risotto direct. Verdeel hem over vier borden en strooi de gehakte peterselie en walnotenparmezaan erover.

RAVIOLI MET EIKEL- POMPOEN IN BOTER- SAUS^{MET} BOERENKOOL^{EN} ZWARTE KNOFLOOK

VOOR 4 PERSONEN

VULLING

1 middelgrote eikelpompoen (ca. 450 gr), in de lengte gehalveerd en zaden en vliezen verwijderd
8 eetl. veganistische boter (zoals Earth Balance)
3 tenen knoflook, grof gehakt
1 sjalot, grof gehakt
60 ml zoete marsala
60 ml zoete madeira
1 eetl. sherryazijn
½ theel. chilivlokken
½ theel. cayennepeper
koosjer zout en versgemalen peper

RAVIOLI

00-pastameel, om te bestuiven
450 gr pastadeeg (blz. 174)
griesmeel, om te bestuiven

SAUS

2 eetl. extra vergine olijfolie
2 eetl. veganistische boter (zoals Earth Balance)
4 tenen zwarte knoflook (zie opmerking, blz. 54), in plakken
1 sjalot, gesnipperd
115 gr jonge boerenkool of spinazie
koosjer zout en versgemalen zwarte peper
120 ml groentebouillon (blz. 268) of bouillon uit de winkel
60 ml droge sherry
1 eetl. edelgistvlokken (zie opmerking, blz. 6)

Ravioli is de makkelijkste vorm van gevulde pasta en deze smakelijke gevulde kussentjes zijn precies zoals een goed Italiaans gerecht hoort te zijn. Drie van deze ravioli per persoon is genoeg, zeker als je er een frisse groene salade bij serveert.

Maak de vulling: Verwarm de oven voor op 220 °C.

Leg de pompoen met de snijkant omlaag in een ovenschaal van circa 22 x 32 centimeter. Zet 45 minuten in de voorverwarmde oven tot de pompoen goudbruin is en je er makkelijk een mes in kunt steken. Laat afkoelen. (Je kunt de pompoen een paar uur van tevoren bereiden. Bewaar hem afgedekt op kamertemperatuur.)

Zet intussen een kleine pan op matig vuur en verhit de botervervanger tot hij is gesmolten. Bak dan de knoflook en sjalot in 3 minuten zacht. Voeg de marsala, madeira en azijn toe en laat het mengsel 10 tot 12 minuten sudderen tot het met driekwart is ingekookt. Kruid het mengsel met de chilivlokken en cayennepeper. Haal het van het vuur.

Wacht tot de pompoen genoeg is afgekoeld om hem aan te raken. Schep het vlees eruit met een lepel en doe het in een keukenmachine. Zet de machine aan en giet voorzichtig beetje bij beetje het wijnmengsel bij de pompoen en pureer het mengsel tot het glad en dik is. Kruid de puree met zout en peper. Doe hem in een kom en laat afkoelen. (Je kunt de vulling 2 uur van tevoren bereiden. Bewaar hem afgedekt in de koelkast.)

Maak de ravioli: Bestuif je werkvlak met meel, leg er een vel pasta-deeg op en bestrooi dit met meel. Dek de resterende vellen af. Rol het deeg met een deegroller licht uit zodat het buigzamer wordt. Snijd de uiteinden bij zodat ze recht zijn.

Bestuif een bakplaat met meel en griesmeel. Schep 3 volle eetlepels van de vulling met 5 centimeter tussenruimte circa 1 centimeter bo-

WORDT VERVOLGD

ven de onderste rand van het pastavel, zodat je drie hoopjes vulling op een rij hebt. Doop een bakkwast of je vinger in wat water en strijk dit rond de vulling en langs de randen van het deeg (dit dient als 'lijm' om de ravioli aan elkaar te plakken).

Vouw de bovenste helft van het deeg als een deken over de vulling. Gebruik een omgekeerde ronde uitsteekvorm met een diameter van 5 centimeter of de rand van een espressokopje en druk deze zachtjes rond elk hoopje vulling om luchtballen te verwijderen en gaten op te vullen. Snijd niet door de pasta. Strijk met je vingers de inkeping van de uitsteekvorm glad en druk de bovenkanten aan zodat de vulling gelijkmatig is verdeeld. Snijd de ravioli uit met een uitsteekvorm met een diameter van 7,5 centimeter of een theekopje (de vorm moet groter zijn dan de vulling zodat er een rand pasta rond de vulling zit). Druk de randen van de pasta goed dicht.

Bestuif de ravioli licht met meel en griesmeel en leg ze met de vulling omhoog op een bakplaat. Leg ze uit elkaar zodat ze niet aan elkaar plakken. Dek ze af met plasticfolie en herhaal het proces met het resterende deeg en de vulling. (De ravioli is luchtdicht verpakt 1 maand houdbaar in de vriezer. Je hoeft de ravioli voor het koken niet eerst te laten ontdooien.)

Maak de saus: Zet een grote koekenpan op matig tot hoog vuur, voeg de olie en bottervanger toe en laat de bottervanger smelten. Voeg de zwarte knoflook en sjalot toe en bak die in 2 minuten geurig en zeer zacht. Voeg steeds een handvol boerenkool toe en schep de bladeren om met een lepel tot ze zijn geslonken voor je meer toevoegt. Kruid het mengsel met zout en peper. Voeg de bouillon en sherry toe en roer door. Draai het vuur op matig tot laag, strooi de edelgist over het mengsel en laat het 5 minuten sudderen tot de saus iets is ingedikt. Kruid de saus opnieuw met zout en peper, doe het deksel op de pan en houd de saus warm.

Breng intussen een grote pan water met flink wat zout aan de kook. Voeg de ravioli in porties toe en kook ze 4 minuten tot ze naar het oppervlak drijven. Doe de pan niet te vol. Schep de ravioli met een schuimspaan uit de pan, laat ze goed uitlekken en doe ze in de pan met saus. Schud om de ravioli te bedekken.

Serveren: Verdeel de ravioli over vier borden, schep de boerenkool erover en besprenkel het geheel met nog wat saus.





ZOMERVRUCHTEN- GALETTE

VOOR 4 PERSONEN:
VOOR 4 KLEINE GALETTES
OF 1 GROTE GALETTE

DEEG

120 ml gefilterd water
3 ijsklontjes
 $\frac{3}{4}$ theel. koosjer zout
 $\frac{1}{2}$ theel. ongefilterde appel-
ciderazijn
345 gr ongebleekte bloem,
plus extra om te bestuiven
280 gr veganistische boter (zoals
Earth Balance), in stukken van
1 cm en bevroren
150 gr veganistisch bakvet (zoals
Spectrum), minstens 30 minuten
in de koelkast

GALETTE

2 eetl. hele witte chiazaden of 1 eetl.
gemalen chiazaad
120 ml gefilterd water, op kamer-
temperatuur, plus extra
indien nodig
± 800 gr bosvruchten, zoals
frambozen, bramen, bosbessen
en aardbeien (grote aardbeien
gehalveerd), afgespoeld, goed
uitgelekt en drooggedept
versgeperst citroensap, naar smaak
ongeraffineerde rietsuiker,
naar smaak
ruwe rietsuiker

Een galette is een uit de vrije hand gevormde taart. Het deeg smaakt vol en boterachtig, en hoewel de instructies ingewikkeld lijken, is hij eenvoudig te maken. Met de techniek waarbij je het vet in de bloem opneemt, ontstaan lange, dunne lagen vet door het hele deeg heen, zodat de deegkorst licht en vlokkelig wordt. Denk eraan dat botervervanger sneller smelt dan gewone boter. Maak dit deeg dus niet naast een hete oven of op een heel hete dag.

Je kunt in plaats van bosvruchten ook in plakken gesneden steenvruchten als perziken en kersen gebruiken of kies in de herfst voor appels en peren. Gebruik wel vers fruit. Diepvriesfruit bevat te veel vocht en maakt de galette nat. Door citroensap en suiker toe te voegen komt vocht vrij uit de vruchten, dus meng deze bij afzonderlijke galettes pas vlak voor het vullen door het fruit zodat het vocht niet in het deeg loopt.

Maak het deeg: Meng het water, ijs, zout en de azijn in een kleine kom. Zet het mengsel apart zodat het ijs smelt en het water koud wordt.

Verdeel de bloem in een grote rechthoek van 20 x 30 centimeter over een groot werkvlak. Verdeel de stukjes bevroren botervervanger en het bakvet over de bloem en strooi er wat bloem overheen zodat de deegroller niet blijft plakken. Begin bij één uiteinde en druk de deegroller tegen beide soorten vet om ze plat te drukken. Schraap zo nodig het vet van de deegroller en rol het vet door de bloem tot het is opgenomen. Schraap de deegroller zo nodig schoon en bestuif hem opnieuw met bloem. De botervervanger en het bakvet moeten lange, dunne repen vormen. Door het deeg op deze manier te mengen ontstaan afwisselende lagen vet en deeg. Als je het bakt, creëert het vet tussen de lagen stoom zodat het vlokkelig wordt. Til met een deegschrapper de uiteinden van het deeg op en vouw ze naar het midden om een rechthoek van circa 30 centimeter lang te vormen. Herhaal het rollen en vouwen drie keer. Het deeg moet kruimelig zijn.

WORDT VERVOLGD

Maak in de lengte een inkeping midden in het deeg, als een soort trog, en giet het ijswater erin. Schraap met een deegschrapper de zij-kanten van het deeg naar het midden en meng het watermengsel er-door. Blijf schrapen, scheppen en mengen tot het deeg een samen-hangend geheel vormt. Het wordt een kleverig en grof deeg.

Vorm een grote rechthoek van het deeg. Bestuif deze met bloem en rol hem uit tot hij 1 centimeter dik is. Vouw het deeg in de breedte om, vouw het nogmaals om, bestuif het met bloem en herhaal het proces twee tot drie keer tot het deeg glad is. Knijp wat van het deeg tussen je vingers tegen elkaar: er moet net genoeg vocht in het deeg zitten om het te binden zonder dat het nat of kleverig is.

Vorm een schijf van het deeg en wikkel het strak in plasticfolie. Leg het minstens 1 uur in de koelkast tot het stevig is. (Het deeg is 1 dag houdbaar in de koelkast en 2 maanden in de vriezer. Laat het ont-dooien in de koelkast of op kamertemperatuur.)

Maak de galettes: Bedek een bakplaat met bakpapier of een silico-nenmat. Bedek voor afzonderlijke galettes twee bakplaten. Zet ze apart. Bestuif het werkvlak en de deegroller met bloem.

Voor afzonderlijke galettes: Rol het deeg uit tot een groot vierkant van 0,5 centimeter dik. Snijd met behulp van een bord van 15 centi-meter vier cirkels uit het deeg. Bestuif de bovenkanten met bloem en rol de deegcirkels uit tot ze een diameter van 8 centimeter heb-ben. (Dan kun je de rand van het deeg om de vulling vouwen.)

Leg twee deegcirkels met circa 5 centimeter tussenruimte op elke bakplaat en zet ze in de koelkast. (Het deeg moet koud blijven, an-ders smelt het vet en wordt het deeg zwaar en plat.)

Voor één grote galette: Rol het deeg uit tot een cirkel met een dia-meter van 30 centimeter, leg deze op de bakplaat en zet hem in de koelkast.

Maal hele chiazaden eerst fijn in een schone koffiemolen of spece-rijenmolen. Doe ze in een kom. Klop de gemalen chiazaden met het water (een elektrische melkopschuimer is hiervoor zeer geschikt). Het mengsel moet zo dik zijn als geklopt ei. Zet het apart. Het meng-sel dikt nog in. Voeg zo nodig beetje bij beetje wat water toe.

Meng alle bosvruchten met het citroensap en de rietsuiker. (De hoeveelheid citroensap en suiker hangt af van je eigen voorkeur en van hoe rijp het fruit is.)

Afzonderlijke galettes: Schep wat van het fruitmengsel midden op een van de deegcirkels en laat rondom een rand van 2,5 centimeter vrij.

Bestrijk de deegrand met het chiamengsel. Vouw de randen van het deeg voorzichtig over het fruit, maar zorg dat het fruit in het midden zichtbaar blijft. Knijp zo nodig de scheuren in het deeg dicht. (Het vocht van het fruit kan door de scheuren weglopen.) Bestrijk de deegranden met het chiamengsel en bestrooi het met ruwe rietsuiker.

Leg de galette terug op de bakplaat en herhaal het proces met het resterende fruit, het citroensap, de rietsuiker, het deeg en het chiamengsel. Plaats de galettes circa 5 centimeter uit elkaar.

Eén grote galette: Schep het fruitmengsel midden op de deegcirkel en laat rondom een rand van 2,5 centimeter vrij. Volg verder de aanwijzingen voor de afzonderlijke galettes.

Zet de galette(s) 15 tot 30 minuten in de koelkast zodat het vet kan uitharden. Dan zwelt het deeg op tijdens het bakken.

Verwarm de oven 30 minuten voor het bakken voor op 190 °C.

Bak de galette(s) 30 tot 35 minuten in de voorverwarmde tot het deeg opgezwollen en goudbruin is en het fruit borrelt.

Maak de galette(s) met een mes of grote spatel los van het bakpapier. Serveer het gebak warm of op kamertemperatuur.