

**MENEER WATEETONS  
& RENÉ ZANDERINK**

**OVER  
INPAKKEN**

**FONTAINE UITGEVERS**

<b>INLEIDING</b>	<b>7</b>	
<hr/>		
<b>OVER DE AUTEURS</b>	<b>11</b>	
<hr/>		
<b>HOOFDSTUK 1</b>	<b>IN GROEN</b>	<b>12</b>
<hr/>		
<b>HOOFDSTUK 2</b>	<b>IN KORST</b>	<b>90</b>
<hr/>		
<b>HOOFDSTUK 3</b>	<b>IN HOUT</b>	<b>134</b>
<hr/>		
<b>HOOFDSTUK 4</b>	<b>IN DIEREN</b>	<b>176</b>
<hr/>		
<b>HOOFDSTUK 5</b>	<b>IN DE GROND</b>	<b>250</b>
<hr/>		
<b>DANKWOORD</b>	<b>280</b>	
<hr/>		
<b>LEVERANCIERSLIJST MATERIALEN EN INGREDIËNTEN</b>	<b>281</b>	
<hr/>		
<b>GEHANTEERDE BRONNEN</b>	<b>281</b>	
<hr/>		
<b>REGISTERS</b>	<b>282</b>	



## INLEIDING

# OVER HET INPAKKEN VAN VOEDSEL

**B**ij het onderwerp ‘inpakken van voedsel’ denk je al snel aan het verpakken van eten om het te bewaren, te rantsoeneren, te vervoeren of om het gescheiden te houden van andere porties. Je doet je overgebleven pasta in een vershoudbakje, de boterhammen voor de lunch van je kinderen gaan in een broodtrommel en alle onderdelen van je noedelsoep zijn verdeeld in miniverpakkingen. Echter, het ‘oerinpakken’ door onze voorvaders gebeurde met een andere reden: om het voedsel te garen in vuur en aarde.

### KOOKKUIL

Missionaris Narcissa Whitman, de eerste blanke vrouw die de Rocky Mountains doortrok, beschreef in 1836 hoe de indianen hun voedsel in de grond gaarden. “They dig a hole in the ground, throw in a heap of stones, heat them to a red heat, cover them with grass, upon which they put the camas, and cover the whole with earth. When taken out it is black. This is the chief food of many tribes during winter.”<sup>1</sup> De wilde uien (*‘camas’*) worden volgens de missionaris in hun hete verpakking in moeder aarde zo zoet als een vijg. Het bouwen van zo’n grondoven was niet alleen een gewoonte van de indianen in Oregon. Ook elders ontwikkelden onze voorouders dergelijke ondergrondse gaarmethodes: de *hangi* in Nieuw-Zeeland, de *lovo* op de Fiji-eilanden en de Hawaïaanse *imu*. Zelfs bij de vroegste Europese nederzettingen werden grondovens gevonden, zoals nu nog te zien is bij de restanten hiervan op de Orkney Eilanden en Maiden Castle in het Britse Dorset. In Ierland werden nog tot in de Middeleeuwen *fulacht fiadh* oftewel *cooking pits* gebruikt. Yuval Noah Harari gaat in zijn boek *Sapiens* zelfs zo

ver dat hij stelt dat de mens zonder dergelijke inpaktechnieken niet verder geëvolueerd zou zijn.<sup>2</sup> Het inpakken van voedsel voorkwam het direct contact tussen voedsel en het vuur, dat het anders zou verbranden, en zorgde voor extra smaak en sappigheid doordat vocht en aroma niet konden ontsnappen. Maar er werd niet alleen ingepakt in de aarde: soms was het verpakkingsmateriaal zelf ook eetbaar, soms voegde de smaak toe of deed het niet meer dan afsluiten. Het was meer een kwestie van wat voorhanden was. Aan de zee kust zal een zoutkorst of zeewierverpakking vaker zijn toegepast, en meer naar het binnenland en in de buurt van rivieren de leemkorst. Darmen bleken voor onze voorvaders handige meeneemzakjes voor restantjes vlees van bejaagde dieren, die wanneer ze er flink veel zout aan toevoegden, niet bedierven en na maanden van bewaren ook nog eens een onverwacht rijpe smaak kregen. Inpakken in dierlijk vet bleek ook een uitstekende manier om bederfelijk vlees te conserveren én smaak te geven. Na het maanden in een houten ton te bewaren, kwam wijn er lekkerder uit dan het erin was gegaan. De inpaktechnieken van onze voorvaders dienden zo naast een praktisch doel steeds meer ook een smakelijk nut. Met de komst van onze stoomovens, gasfornuizen, koelkasten en sous-vide-kokers zijn deze oude technieken overbodig geraakt. Met twee drukken op de knop staan de boodschappen een dag later voor je deur. Nog steeds ontegenzeggelijk ingepakt in verschillende lagen plastic en papier, maar een kuil graven om het zakje roerbakgroenten te garen doen we niet meer. En bitterballen krijgen alleen nog een aslaag wanneer je tijdens het garen in de airfryer in slaap bent gevallen.

1 Janet Clarkson, *Food History Almanac: Over 1,300 Years of World Culinary History, Culture, and Social Influence*, Rowman & Littlefield Publishers (2013).

2 Yuval Noah Harari, *Sapiens: een kleine geschiedenis van de mensheid*, Thomas Rap (2015).



# OVER DE AUTEURS

**R**ené Zanderink en Meneer Wateetons vormen een creatief duo dat zijn sporen in de culinaire wereld ruimschoots heeft verdiend.

**RENÉ ZANDERINK** won in 2015 de prijs voor het beste en meest duurzame kookboek met *Liever Lokaal* en schreef ook de boeken *De nieuwe keuken van de Veluwe* en *Van kop tot kont*. Hij schreef tientallen artikelen voor *Seasons* over zeldzame producten (van Limburgse appelperenstroop tot Zeeuwse oesters) en bezocht als erfgoedbewaker van de Ark van de Smaak-commissie van Slow Food Nederland honderden producenten in binnen- en buitenland. Hij introduceerde zeldzame groenten in de nieuwe kas van het Rijksmuseum in Amsterdam, is ambassadeur van Dutch Cuisine en voorzitter van het Genootschap der Warme Stokers. Hij heeft een moestuin met vergeten groenten en fruit bij de Groene Afslag in Bussum langs de A1.

Facebook: René Zanderink  
Instagram: René Zanderink

**MENEER WATEETONS** schreef zeven lijvige kookboeken over robuuste onderwerpen als worst maken, roken, fermenteren, charcuterie en drank maken. Verschillende van zijn boeken werden genomineerd voor of wonnen een Kookboek van het Jaar-prijs. Hij is initiatiefnemer van de Wildplukwijzer en blogt sinds 2006 dagelijks op wateetons.com. Hij brengt zijn boeken in de praktijk met humoristische, gezellige, smakelijke en leerzame workshops worst maken, charcuterie maken, roken, fermenteren, paté maken, drank maken en kop-tot-staart verwerking van varken, lam, rund, gans en wild zwijn. Ook staat hij regelmatig voor de klas om aankomende koks (of hun docenten) bij te spijkeren over een van deze onderwerpen en geeft hij in company nascholing aan restaurants. Samen met Teest culinaire opleidingen verzorgt hij een aantal meerdaagse cursussen voor professionals, waaronder over vlees bereiden, groente bereiden en fermenteren.

www.wateetons.com  
Twitter: @wateetons  
Instagram: @wateetons  
Facebook: wateetons





# LOU FASSUM (GEVULDE KOOL UIT DE SAVOIE)

**G**rasse is een stadje in de Provence in Zuid-Frankrijk en al eeuwenlang het centrum van de parfumindustrie. Het speelt ook een grote rol in het boek *Das Parfum*, waarin de hoofdfiguur overigens wel iets heel anders eet dan gevulde kool. Uit deze contreien komt dit recept dat niet alleen bijzonder geurig is, maar ook heel smakelijk en een feest om te serveren. Grasse was vroeger een stadstaatje, omgeven door het hertogdom Savoye; hier komt de savoieekool waarschijnlijk oorspronkelijk vandaan. Ook de *herbes de Provence*, oftewel Provençaalse kruiden, komen uit deze streek. Dit is een mengsel van tijm, marjolein, rozemarijn en bonenkruid, vaak aangevuld met basilicum, salie en – daar staat de streek ook om bekend – lavendelbloemen. In dit recept komen al deze ingrediënten samen.

Het vertalen van de naam Lou Fassum is vrijwel onmogelijk, aangezien deze term uit het Occitaans stamt, een verzameling van grotendeels verdwenen streektalen uit Zuid-Frankrijk en de aangrenzende gebieden in Spanje en Italië. Men spreekt ook wel over de ‘vergeten gevulde savoieekool’. Het is een in elk geval een *chou farci*, een gevulde kool, waar men in Frankrijk nog altijd dol op is.

De vulling van deze gevulde kool bestaat uit een basis van varkens- en/of rund- en kalfsvlees met uien, paddenstoelen, rijst, snijbiet, diverse kruiden en een deel van de kool. Dit mengsel wordt ingepakt in een geblancheerde, complete kool en vervolgens gepocheerd. Om de kool bij elkaar te houden gebruikt men een *fassumier*, een grofgeweven net. Een stuk kaasdoek is een goed alternatief, maar je kunt zelfs een schone theedoek gebruiken (een die niet met wasmiddel gewassen is, want dat proef je terug).

**IN PRINCIPE WERKT DIT RECEPT MET ELKE KOOL, MAAR EEN SAVOOIEKOOL IS HET MEEST TRADITIONEEL EN ZIET ER OOK HET MOOIST UIT. OP HET MOMENT VAN DE FOTOGRAFIE VOOR DIT BOEK WAS ER IN HEEL AMSTERDAM GEEN SAVOOIEKOOL TE KRIJGEN – ZAL JE NET ZIEN. WIJ GEBRUIKTEN DAAROM EEN HOLLANDSE GROENE KOOL.**





# LOU FASSUM (GEVULDE KOOL)

---

VOOR 4 PERSONEN

---

## TIJDSPAD

voorbereidingstijd: 50 minuten  
gaartijd in de oven: ongeveer 2 uur

---

## MATERIALEN

- grote kookpan
- kleine kookpan
- braadpan of casserole
- stuk kaasdoek van minimaal 50 x 50 cm, of een schone theedoek
- groot vergiet of grote ronde mengkom
- extra schone theedoek

---

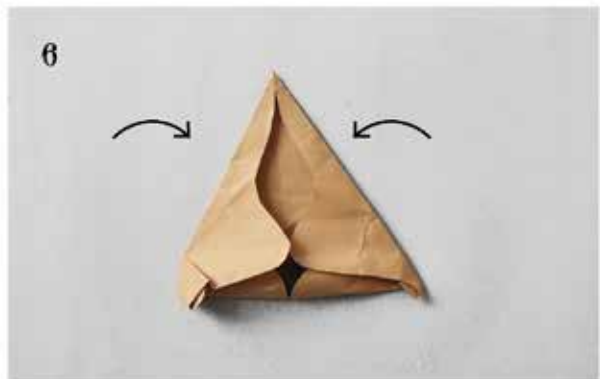
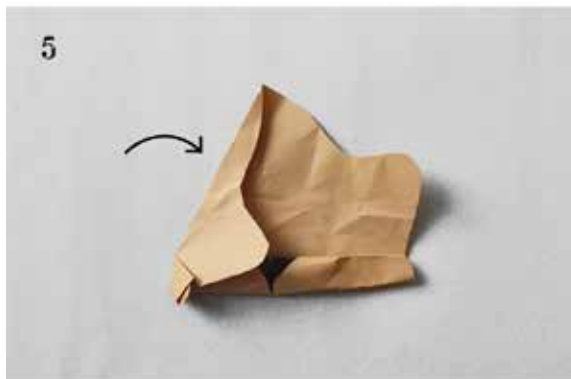
## INGREDIËNTEN

- 1 savoieekool van ongeveer 1 kg
- 1 grote ui, grofgehakt
- 4 tenen knoflook, fijngehakt
- 100 g gedroogde worst, vel verwijderd en in plakjes
- 100 g half-om-halfgehakt
- 1 blikje tomatenpuree (70 g)
- 150 g kastanjechampignons, in kwarten
- 1 bospeen, geschraapt, in dunne schijfjes
- het wit van 1 prei, in ringen van ½ cm (bewaar het groen!)
- 1 stengel bleekselderij, in stukjes van ½ cm
- 1 bos snijbiet, blad en steel in stukjes van ½ cm
- 75 g snelkookrijst
- 50 g geraspte kaas (voor een klassieke chou farci gebruik je een lokale bergkaas zoals Tomme Tarentaise of Comté, maar elke andere geraspte harde boerenkaas voldoet)
- een mix van in totaal 5 g fijngesneden verse Provençaalse kruiden in een combinatie naar wens (zie hierboven)
- 3 eieren, losgeklopt
- 4 mosterdbladeren (langs de berm geplukt, zie pag. 37, gehakt) of een zakje klein mosterdblاد (online verkrijgbaar) of 2 theel. dijonmosterd
- 2 eetl. olijfolie, geschikt om in te bakken
- zout en peper naar smaak

### *Voor de bouillon:*

- het groen van de prei, fijngesneden
- 2 wortels, fijngehakt
- 1 stengel bleekselderij, fijngehakt
- 1 ui, fijngehakt
- 1 bouquet garni van Provençaalse kruiden naar wens
- ½ bosje bladpeterselie

HET ROLLEN\*











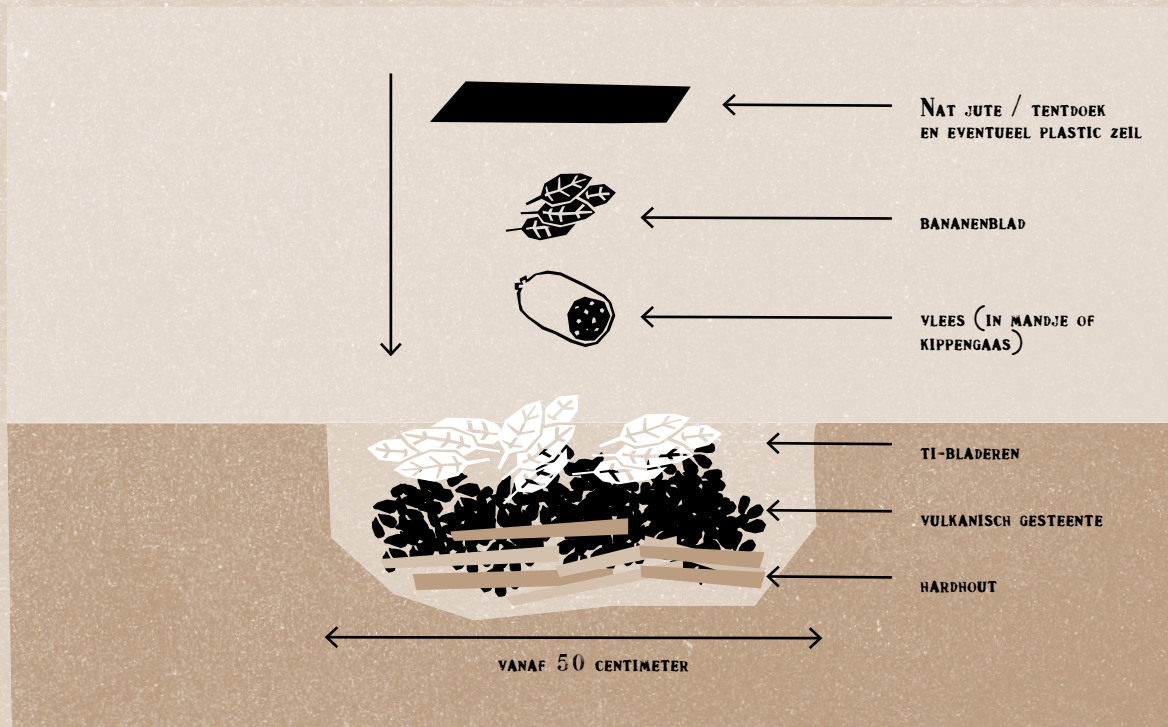






OVERAL TER WERELD WORDEN GRONDOVENS GEBRUIKT. DE TECHNIEK IS GLOBAAL HETZELFDE, DUS MET KENNIS EN ERVARING MET EEN VAN DE TWEE BASISTECHNIEKEN KUN JE MET GERINGE AANPASSINGEN JE GRONDOVEN EEN HAWAÏAANSE OF FINSE DRAAI GEVEN.

#### HAWAÏAANSE KĀLUA



#### HAWAÏAANSE KĀLUA

Echt bekend werden gronddovens in de westerse wereld pas door de foto's in de Amerikaanse en Britse media, gemaakt door R.L. Stevenson die op Hawaii van een *kālua* genoot. In 1889 bezocht deze beroemde Schotse reiziger en auteur van o.a. *Schateiland* met zijn jacht Honolulu en bleef daar zo'n zes maanden. Een van zijn uitstapjes was het meemaken van dit zeer uitgebreide feestmaal bij de koning van Hawaiï, David Kalakaua. In zijn boek *Travels in Hawaiï* lezen we: 'Sunday, February 3. The feast offered the traditional menu - chicken, pig, poi, raw fish, a type of seaweed called *limu*, roasted *kukui nuts*, and baked dog - a favorite dish with the

king.' Die hond zullen we je niet aanbevelen, al was het maar omdat deze koninklijke *poi dog* al decennialang is uitgestorven. Het was een bijzonder beestje. Hij blafte niet, maar maakte lusteloze jankgeluiden. De hond werd vetgemest voor consumptie met *poi*, een korrelige vegetarische pasta met als basis broodvrucht en gefermenteerde tarwortel. Zijn kop zou groot en plat geworden zijn door het geringe kauwen, de kaakspieren hoefden immers niet veel werk te verrichten bij het verorberen van de pap. Wij zouden ook lusteloos gaan janken met zo'n leven (en dood). In de jaren '90 is geprobeerd deze kale, kleine hond opnieuw te fokken, maar misschien moeten we maar blij zijn dat dat niet is gelukt.

# REGISTER OP INGREDIËNT

## AARDAPPEL

dronken Frans-Servische karper 191  
parelhoen met blauwaderkaas 25-27

## ABRIKOZEN

ingepakt in geel: Marokkaans gegaard in de hooikist 79-81  
Pépin's chikùun-galantine 197-199

## ACTIVA (TRANSGLUTAMINASE)

krokante varkenshaas 185-187

## ARTISJOK

Charles' chorizo-gevulde flespompoen (een eerbetoon) 76-77

## AS

in as gepofte knolselderij 155-157  
in as gerijpte geitenkaas 159-161

## AUBERGINE

Bloemendaalse slobberkool met duinkonijn 21-23

## AZIJN

'faux balsamico' 145  
rolpens 233-237

## BAMBOESCHEUTEN

beggar's chicken 100-103  
rode poon in groen zeewier 51-53

## BANAAN

kao tom mud (zoete kleefrijstpakketjes met banaan) 67-69

## BANANENBLADEREN

kao tom mud (zoete kleefrijstpakketjes met banaan) 67-69  
tapai (alcoholische rijstpakketjes) 63-65  
Thaise snoekbaars in bananenblad 59-61

## BEERENBURG

woodwrapped zalm met Beerenburg  
en Italiaanse kruiden 141

## BIER

crowdsourcing worst met geitenkaas,  
bier en knoflook 225-227

## BIET

biet in zoutkorst 113  
*zie ook* snijbiet

## BLAAS

fiocco 229-231  
kip in blaas 239-241

## BLOEMENDAALSE KOOL

Bloemendaalse slobberkool met duinkonijn 21-23

## BOEKWEITGRUTTEN

rodekoolrolletjes met grutten en garnalen 29-31

## BONEN

Charles' chorizo-gevulde flespompoen 76-77  
ingepakt in oranje: gevulde pompoen 73-75

## BOTER

kreeftenboter 111  
smen (aardse boter) 271-273

## BULGUR

dolma's 43-45  
ingepakt in geel: Marokkaans gegaard in de hooikist 79-81

## CHINESE KOOL

kimchi 277-279

## CHORIZO

Charles' chorizo-gevulde flespompoen 76-77

## CITROEN

spaghetti met guanciale, citroen en doperwten al  
cartoccio 171

## COMPOSTHOOP

gefermenteerde knoflook uit de composthoop 85-89

## COQUILLES

coquilles in vijgenblad met vissaus 47-48

## DADELS

ingepakt in geel: Marokkaans gegaard in de hooikist 79-81

## DAIKON

kimchi 277-279

## DARM

crowdsourcing worst + geitenkaas, bier & knoflook 225-227

## DEEG

beef Wellington v. diamanthaas met cantharellen 119-121  
dubbel ingepakte oerpaté 128-129  
kalkoenpastei 125-127  
lamsrack in zoutdeegkorst 131  
smoky koolrabi in deegkorst 131-132

## DILLE

forel in mosterdblade van de barbecue 37-39

## DOPERWTEN

spaghetti met guanciale, citroen en doperwten al  
cartoccio 171

## DRANK ZIE STERKEDRANK: WIJN

## DRUIVEN

parelhoen met blauwaderkaas 25-27

## DRUIVENBLADEREN

dolma's 43-45

## DRUIVENSAP

'faux balsamico' 145

## EEND

Turducken 205-211

## ERWTEN ZIE DOPERWTEN

## FAZANT

Toscaanse fazant in leemkorst 95-99

## FRUIT, GEMENGD

ingepakt vruchtendessert 243-245

## GANS

confit van wilde gans 219-221

## GARNALEN

rodekoolrolletjes met grutten en garnalen 29-31

**GEHAKT**

dolma's 43-45  
lou fassum (gevulde kool) 17-19  
Turducken 205-211

**GEITENKAAS**

crowdsourcing worst + geitenkaas, bier & knoflook 225-227  
in as gerijpte geitenkaas 159-161

**GELATINE**

ingepakt vruchtendessert 243-245  
raket-jello shots 247-249

**GEVOGELTE**

confit van wilde gans 219-221  
kalkoenpastei 125-127  
parelhoen met blauwaderkaas 25-27  
Toscaanse fazant in leemkorst 95-99  
Turducken 205-211  
*zie ook* kip

**GHEE**

smen (aardse boter) 271-273

**GROENEKOOL**

parelhoen met blauwaderkaas 25-27

**GROENTEN, GEMENGD**

Arabische kip uit de grondoven 261-262  
heekfilet en gekleurde groente en papillote 167-169  
in woodwrap gegrilde groente met miso en sesamolie 139

**GRONDoven**

Arabische kip uit de grondoven 261-262

**GRUTTEN**

rodekoolrolletjes met grutten en garnalen 29-31

---

**HAM**

beef Wellington v. diamanthaas met cantharellen 119-121  
fiocco 229-231

**HOOIKIST**

ingepakt in geel: Marokkaans geeraard in de hooikist 79-81  
yoghurt uit de hooikist 83

**HOUTSNIPPERS**

'faux balsamico' 145  
faux houtlagering 144

**HOUTSNIPPERS, ROOK-**

gerookte houtskooltouredos 151-153  
smoky koolrabi in deegkorst 131-132

**HOUTVELLEN** *zie* woodwraps**HUID**

krokante varkenshaas 185-187  
*zie ook* zwoerd

---

**INKTVIS**

calamari ripieni (gevulde pijlstaartinktvis) 193-195

---

**KAAS**

Charles' chorizo-gevulde flespompoen 76-77  
crowdsourcing worst + geitenkaas, bier & knoflook 225-227  
in as gerijpte geitenkaas 159-161  
parelhoen met blauwaderkaas 25-27  
smoky koolrabi in deegkorst 131-132

**KALF**

dubbel ingepakte oerpaté 128-129  
poitrine de porc farcie 201-203

**KALKOEN**

kalkoenpastei 125-127  
Turducken 205-211

**KAPPERTJES**

parelhoen met blauwaderkaas 25-27

**KATTENKRUID**

Toscaanse fazant in leemkorst 95-99

**KIP**

Arabische kip uit de grondoven 261-262  
beggar's chicken 100-103  
Kantonese in papier gefrituurde kip 175  
kip in blaas 239-241  
krokante varkenshaas 185-187  
Pépin's chikùùn-galantine 197-199  
Turducken 205-211

**KLEI** *zie* leem/klei**KNOFLOOK**

crowdsourcing worst + geitenkaas, bier & knoflook 225-227  
gefermenteerde knoflook uit de composthoop 85-89  
knolselderij  
in as gepofte knolselderij 155-157

**KOKOSMELK**

kao tom mud (zoete kleefrijstpakketjes met banaan) 67-69  
Thaise snoekbaars in bananenblad 59-61

**KONIJN**

Bloemendaalse slobberkool met duinkonijn 21-23

**KOOL**

Arabische kip uit de grondoven 261-262  
beggar's chicken 100-103  
Bloemendaalse slobberkool met duinkonijn 21-23  
kimchi 277-279  
lou fassum (gevulde kool) 17-19  
parelhoen met blauwaderkaas 25-27  
rodekoolrolletjes met grutten en garnalen 29-31  
smoky koolrabi in deegkorst 131-132

**KOOLRABI**

smoky koolrabi in deegkorst 131-132

**KREEFT**

kreeft in lavendel-zoutkorst 111  
kreeftenboter 111

---

**LAM**

lamsrack in zoutdeegkorst 131

**LAVENDELBLOEM**

kreeft in lavendel-zoutkorst 111

**LEEM/KLEI**

Toscaanse fazant in leemkorst 95-99

**LEVER**

dubbel ingepakte oerpaté 128-129  
lotusbladeren  
beggar's chicken 100-103  
snoek in lotusblad 55-57



**MANDARIJN**

Arabische kip uit de grondoven 261-262

**MELK**

in as gerijpte geitenkaas 159-161

yoghurt uit de hooikist 83

**MISO**

in woodwrap gegrilde groente met miso en sesamolie 139

**MOSTERDBLAD**

forel in mosterdbladvan de barbecue 37-39

lou fassum (gevulde kool) 17-19

**mosterkool**

beggar's chicken 100-103

**NOTEN**

ingepakt in geel: Marokkaans gegaard in de hooikist 79-81

ingepakt in oranje: gevulde pompoen 73-75

**OLIJVEN**

Bloemendaalse slobberkool met duinkonijn 21-23

parelhoen met blauwaderkaas 25-27

**PADDENSTOELEN**

beef Wellington v. diamanthaas met cantharellen 119-121

beggar's chicken 100-103

caveman-vis in papier 173

ingepakt in oranje: gevulde pompoen 73-75

lou fassum (gevulde kool) 17-19

poitrine de porc farcie 201-203

**PANDANBLAD**

kao tom mud (zoete kleefrijstpakketjes met banaan) 67-69

**PAPIER**

heekfilet en gekleurde groente en papillote 167-169

spaghetti met guanciale, citroen en doperwten al

cartoccio 171

**PAPRIKA**

Charles' chorizo-gevulde flespompoen 76-77

vergeten vis in vergeten blad 40-41

**PAPRIKAPOEDER. KOREAANS**

kimchi 277-279

**PARELGORT**

ingepakt in oranje: gevulde pompoen 73-75

**PARELHOEN**

parelhoen met blauwaderkaas 25-27

**PASTA**

spaghetti met guanciale, citroen en doperwten al  
cartoccio 171

**PASTINAAK**

parelhoen met blauwaderkaas 25-27

**PASTRAMI**

dronken Frans-Servische karper 191

**PENS**

rolpens 233-237

**POMPOEN**

Charles' chorizo-gevulde flespompoen 76-77

ingepakt in oranje: gevulde pompoen 73-75

**POSTELEIN**

ingepakt in oranje: gevulde pompoen 73-75

snoek in lotusblad 55-57

**PROVENÇAALSE KRUIDEN**

lou fassum (gevulde kool) 17-19

**PRUIM**

kalkoenpastei 125-127

**RAS EL HANOUT**

Arabische kip uit de grondoven 261-262

ingepakt in geel: Marokkaans gegaard in de hooikist 79-81

**RETTICH**

kimchi 277-279

**RIJST**

Charles' chorizo-gevulde flespompoen 76-77

lou fassum (gevulde kool) 17-19

**RIJST. KLEEF-**

kao tom mud (zoete kleefrijstpakketjes met banaan) 67-69

tapai (alcoholische rijstpakketjes) 63-65

**RODEKOOL**

rodekoollolletjes met grutten en garnalen 29-31

**ROOKHOUT**

gerookte houtskooltouredos 151-153

smoky koolrabi in deegkorst 131-132

**ROZIJNEN**

ingepakt in oranje: gevulde pompoen 73-75

kalkoenpastei 125-127

**RUM**

lomo al trapo 118

**RUND**

beef Wellington v. diamanthaas met cantharellen 119-121

crépinetteburger in crépinet 217

dolma's 43-45

dronken Frans-Servische karper 191

gerookte houtskooltouredos 151-153

lomo al trapo 118

lou fassum (gevulde kool) 17-19

rolpens 233-237

**SAKÉ**

rode poon in groen zeewier 51-53

**SAVOOIEKOOL**

Arabische kip uit de grondoven 261-262

lou fassum (gevulde kool) 17-19

**SCHAALDIEREN**

kreeft in lavendel-zoutkorst 111

kreeftenboter 111

rodekoollolletjes met grutten en garnalen 29-31

**SCHELPIEREN**

coquilles in vijgenblad met vissaus 47-48

**SESAMOLIE**

in woodwrap gegrilde groente met miso en sesamolie 139

**SMEN**

ingepakt in geel: Marokkaans gegaard in de hooikist 79-81

smen (aardse boter) 271-273

**SNIJBIET**

lou fassum (gevulde kool) 17-19

**SPEK**

beggar's chicken 100-103  
Bloemendaalse slobberkool met duinkonijn 21-23  
crépinetteburger in crépinet 217  
crowdsourcing worst + geitenkaas, bier & knoflook 225-227  
dubbel ingepakte oerpaté 128-129  
parelhoen met blauwaderkaas 25-27  
poitrine de porc farcie 201-203  
rolpens 233-237  
smoky koolrabi in deegkorst 131-132  
snoek in lotusblad 55-57  
spaghetti met guanciale, citroen en doperwten al  
cartoccio 171  
Toscaanse fazant in leemkorst 95-99  
Uit nood geboren zampone 181-183

**SPINAZIE**

ingepakt in oranje: gevulde pompoen 73-75

**SRIRACHA**

rodekoolrolletjes met grutten en garnalen 29-31

**STERKEDRANK**

faux houtlagering 144

**TOMAAT**

Bloemendaalse slobberkool met duinkonijn 21-23  
calamari ripieni (gevulde pijlstaartinktvis) 193-195  
rode poon in groen zeewier 51-53  
vergeten vis in vergeten blad 40-41

**VARKEN**

Charles' chorizo-gevulde flespompoen 76-77  
crépinetteburger in crépinet 217  
crowdsourcing worst + geitenkaas, bier & knoflook 225-227  
fiocco 229-231  
krokante varkenshaas 185-187  
lou fassum (gevulde kool) 17-19  
poitrine de porc farcie 201-203  
Turducken 205-211  
Uit nood geboren zampone 181-183  
*zie ook* ham; spek

**VENKEL**

rode poon in groen zeewier 51-53

**VIJGENBLADEREN**

coquilles in vijgenblad met vissaus 47-48

**VIS**

dronken Frans-Servische karper 191  
forel in mosterdblad van de barbecue 37-39  
heekfilet en gekleurde groente en papillote 167-169  
rode poon in groen zeewier 51-53  
snapper in geflambeerde zoutkorst 107-109  
snoek in lotusblad 55-57  
Thaise snoekbaars in bananenblad 59-61  
vergeten vis in vergeten blad 40-41  
woodwrapped zalm met Beerenburg 141  
zalmforel in zwarte zoutkorst 115-117  
*zie ook* inktvis

**VISSAUS**

coquilles in vijgenblad met vissaus 47-48

**VLEES**

*zie* gehakt; gevogelte; kalf; lam; rund; varken; wild; worst

**VRUCHTENSAP**

ingepakt vruchtendessert 243-245  
raket-jello shots 247-249

**WATERKERS**

snoek in lotusblad 55-57

**WIJNBLADEREN** *zie* druivenbladeren**WILD**

Bloemendaalse slobberkool met duinkonijn 21-23  
Toscaanse fazant in leemkorst 95-99  
confit van wilde gans 219-221

**WITTE BONEN**

Charles' chorizo-gevulde flespompoen 76-77

**WITTEKOOL**

parelhoen met blauwaderkaas 25-27

**WODKA**

raket-jello shots 247-249

**WOODWRAPS (HOUTVELLEN)**

in woodwrap gegrilde groente met miso en sesamolie 139  
woodwrapped zalm met Beerenburg 141

**WORST**

beggar's chicken 100-103  
Charles' chorizo-gevulde flespompoen 76-77  
crowdsourcing worst + geitenkaas, bier & knoflook 225-227  
lou fassum (gevulde kool) 17-19

**WORTEL**

kimchi 277-279  
rodekoolrolletjes met grutten en garnalen 29-31

**WOODBONEN**

ingepakt in oranje: gevulde pompoen 73-75

**YOGHURT**

yoghurt uit de hooikist 83

**ZA' ATAR**

lamsrack in zoutdeegkorst 131

**ZEEWIER**

rode poon in groen zeewier 51-53

**ZOUT**

biet in zoutkorst 113  
kreeft in lavendel-zoutkorst 111  
lamsrack in zoutdeegkorst 131  
lomo al trapo 118  
snapper in geflambeerde zoutkorst 107-109

**ZOUT. ZWART**

zalmforel in zwarte zoutkorst 115-117

**ZURINGBLADEREN**

vergeten vis in vergeten blad 40-41

**ZWOERD**

Uit nood geboren zampone 181-183