

# S M A A K

DE PLANTAARDIGE KEUKEN VAN YERBA

## OP WEG NAAR EEN NIEUWE PLANTAARDIGE KEUKEN

SMAAK is een boek voor iedereen – niet alleen voor de tien procent die al bezig is om geen vlees meer te eten. Het is niet het zoveelste vegan kookboek, maar het volgt de seizoenen om je opnieuw te laten ervaren wat je wanneer kunt gebruiken en hoe dat zo lang mogelijk kan. Je vindt in dit boek recepten om spectaculaire groenten en eetbare planten gedurende de korte tijd dat ze elk jaar verkrijgbaar zijn een hoofdrol te geven. Je treft recepten aan om ingrediënten in het zuur in te maken en ze te conserveren zodat je zo lang mogelijk kunt genieten van wat je graag eet. Je vindt zelfs recepten om de restjes van het voedsel van vorig jaar te gebruiken. Zo ‘bewijzen’ we dat alles in jouw keuken een heerlijke maaltijd kan worden.

Maar SMAAK is ook een ‘plant forward’-boek. Dus zul je merken dat bij bepaalde recepten vlees of vis als suggestie bij je gerecht wordt vermeld. Met die suggesties heb je naar ons idee de mogelijkheid het iedereen van het gezelschap naar de zin te maken. Daarmee wordt de keuze voor minder vlees en meer groenten op tafel, of voor een echt verfijnde plantaardige keuken voor de overtuigde plantenetters onder ons makkelijker.

Onze filosofie gaat uit van keuze. Wij zijn zelf geen veganisten; dus hebben wij niet het recht dogmatisch te zijn over veganisme. Bij YERBA proberen we onze passie voor plantaardige ingrediënten te delen en iedereen die bij ons eet te laten ervaren hoe heerlijk dit eten kan zijn. Wij geven onze gasten de keuze wat ze willen eten en streven ernaar hen met kwaliteit en smaak te verrassen. De klant op wie wij mikken is altijd die welbekende, volhardende vleeseter geweest – de vent voor wie een maaltijd niet kan bestaan zonder een lap vlees. Als wij hem ervan kunnen overtuigen dat hij na een maaltijd bij ons tevreden naar huis gaat, is het duidelijk dat we mensen gelukkig kunnen maken. Daarom ontwikkelden we een menu dat vegans en vleeseters samen op één plek laat eten, door prachtige plantaardige gerechten aan te bieden met eventueel dierlijke eiwitten. Onze ‘plant forward’-filosofie stelt planten centraal; dieren worden extra’s.

*YERBA komt uit het  
Latijns-Amerikaanse Spaans  
en betekent ‘kruid’*

Walter en ik begonnen in 2015 met onze plannen voor YERBA. YERBA, dat uit het Latijns-Amerikaanse Spaans komt, betekent ‘kruid’. Cruciaal is dat de naam zowel voor de Nederlands- als Engelstaligen onbekend is, waardoor er geen culturele connotaties en aan eten gekoppelde verwachtingen aan de term kleven. We ontwikkelden als kernwaarden maximale creativiteit in de keuken en het gebruik van seizoensgebonden ingrediënten om als bedrijf zo duurzaam mogelijk te zijn. Walter werkt samen met lokale telers om zich te richten op Nederlandse producten en vergeten groenten – soorten die normaal niet voorkomen in de grootschalige voedselaanvoer vanwege de korte oogstperioden of ongebruikelijke kweekomstandigheden. Wij hebben er altijd naar gestreefd de smakelijkste en boeiendste ingrediënten die we maar kunnen vinden op de meest verrassende manieren te serveren. In elk onderdeel van ons menu – zelfs in onze aperitiefcocktails en desserts – spelen kruiden een belangrijke rol om bij elke stap van het bereidingsproces de nadruk op planten te leggen. Wij dagen onszelf ook uit om zo weinig mogelijk voedsel weg

te gooien en van elk onderdeel van elke plant de smaak naar boven te halen. In essentie is duurzaamheid het kernwoord voor dit alles. Heel mijn gedrevenheid voor milieu en klimaat valt samen met Walters passie als chef-kok; duurzaamheid is de verbindende factor van ons beider voorkeur voor plantaardig voedsel, voor lokaal ingekochte en seizoensgebonden producten, en voor het zorgvuldig minimaliseren van voedselverspilling. Vanuit dat oogpunt kijken we heel nauwkeurig naar welke dierlijke producten wij willen serveren. We weten allemaal te veel over de verschrikkelijke gevolgen van de vleesindustrie en geïndustrialiseerde kippenhouderijen. Walter en ik hebben daarom sinds lang kip, varkens- en rundvlees afgezworen. De groeihormonen, het overmatig gebruik van antibiotica, de overvolle stallen en het stuitende gebrek aan dierenwelzijn, maar ook de groeiende hoeveelheid beschikbare kennis van de negatieve milieutechnische gevolgen: al deze zaken hebben ervoor gezorgd dat wij de vleesindustrie ontoelaatbaar vinden. Voor ons zijn kleine hoeveelheden wild de enige acceptabele keuze. Wij nemen dat af van Walters vriend Sjoerd, van 'Wild van Wild', die streeft naar een gezonde populatie en harmonische variëteit om diersoorten in evenwicht met de natuur te behouden via duurzame jacht. Wij blijven op het menu keuze voor iedereen aanbieden, maar proberen dat wel op een zo milieuvriendelijk mogelijke manier te doen. Tenslotte is zelfs wild alleen maar in het seizoen beschikbaar.

— *Duurzaamheid is de verbindende factor van onze voorkeur voor plantaardig voedsel*

Gedurende onze voorbereidingsperiode serveerde Walter mij eens ongelooflijk lekkere courgettebeignets, boordevol groene kruiden en specerijen. Volgens mij was daarbij een dille-yoghurtsaus nodig; we genoten van een heerlijke lunch. Op onze openingsavond kwamen de kruidige courgettebeignets uit de keuken, maar ze waren onherkenbaar geworden. Walter had een salade toegevoegd die geheel uit brassica's bestond – het plantengeslacht dat koolsoorten, mosterdbladeren, broccoli en bloemkool omvat. Het verhaal over 'plant forward' kwam op het bord tot leven, aangezien Walter de juiste techniek had gevonden voor elk afzonderlijk deel van de broccoli, waarbij hij rucola en paarse kiemgroente van de koolrabi toevoegde. Niets kwam in de afvalbak – elke stengel, elk blad kreeg zijn eigen bereiding om een optimaal smaakpalet te krijgen. De bittere, aardse tonen van de salade vormden een volmaakte basis voor de warmte van de beignets en de frisse kruidenyoghurt. Menu's wisselden, nieuwe gerechten doken op; ik was geheel verrast door wat Walter stilletjes had ontwikkeld. Dit was voedsel waardoor mensen overrompeld werden. Dit was een keuken die van mensen vroeg zowel hun gehemelte als hun hersens te gebruiken.

Naarmate de identiteit van Walters nieuwe kookstijl duidelijk begon te worden, merkte ik dat er in de keuken een proces van opnieuw leren gaande was. Traditionele chef-koks worden opgeleid tot een manier van denken waarin vlees centraal staat. Bij elk gerecht gaat het om de aanwezigheid van dierlijk eiwit of de minachting van de chef-kok voor het modieuze vegetarische gerecht. Bij het plannen van het menu moeten alle verwachte elementen aanwezig zijn: de hamburger, de

*Het ouderschap heeft ons  
gedwongen nog eens goed te  
kijken naar alles  
wat wij meenden te weten  
over voeding*

Dit alles heeft ook invloed gehad op de manier waarop wij zelf leven. Na de komst van onze zoon, net twaalf maanden na de opening van YERBA, werd het laatste zuivelproduct uit onze koelkast thuis verbannen (behalve een paar kazen; velen van onze vegan gasten geven toe dat kaas het allerlaatste is waarvan ze afstand kunnen doen). Ik kan me de laatste keer dat een stuk vlees of vis in onze keuken thuis werd bereid niet herinneren. De eerstvolgende keer zal waarschijnlijk met kerst zijn en zal vast en zeker van Sjoerds wild komen. Slechts twee van ons drieën zal het eten en misschien snel niemand. Vis is helaas niet langer een favoriet gerecht bij ons thuis, aangezien we de lijst van duurzame vissoorten bijhouden en tot onze verontrusting constateren dat de ene na de andere soort de status ‘bedreigd’ krijgt. Wij vinden niet dat we iets missen, omdat onze keuken vol staat met pitten, zaden en specerijen waarmee aan onze behoeften aan eiwit en smaak wordt voldaan. Omdat ik avond na avond met klanten praat over wat wij doen, ben ik het lastiger gaan vinden om de vele kennis die wij hebben vergaard over de onhoudbaarheid van de grootschalige voedselaanvoer buiten beschouwing te laten. Walter heeft een manier van koken gevonden waaraan hij wil vasthouden, terwijl ik informatie heb verzameld over de gevolgen van onze voedselkeuzes die ik niet wil loslaten. Ik voel juist de noodzaak de daad bij het woord te voegen. Het ouderschap heeft ons ook gedwongen nog eens goed te kijken naar alles wat wij meenden te weten over voeding. Bij elk bezoek tijdens mijn zwangerschap aan een dokter werden bij de woorden ‘vegan restaurant’ de wenkbrauwen opgetrokken en werd er verbijsterd geglimlacht als het resultaat van bloedtesten uitstekende waarden liet zien. Wij hebben de luxe om intensief met voedsel bezig te zijn en om veel tijd te besteden aan onderzoek hoe je voedsel optimaal kunt gebruiken. Maar onze ervaringen met YERBA hebben ons laten zien dat plantaardig eten echt de enige verantwoorde en duurzame keuze is voor ons gezin.

Veganisme is beslist iets blijvends. De afgelopen tien jaar is het aantal mensen dat gedesilluseerd is door het misbruik van de natuur en zich als vegetariër of veganist afficheert enorm toegenomen. Dit boek wil jou graag helpen om je kennis van planten en groenten weer naar boven te laten komen. Wij willen je relatie met plantaardige ingrediënten nieuw leven inblazen via de geuren, kleuren, smaak en textuur op je tong. Wij willen je in elk gerecht de ene smaak na de andere laten ontdekken zodat ook jij bloemkool op manieren die je je nooit kon voorstellen kunt ervaren. Wij willen de manier waarop jij over voedsel denkt veranderen. De recepten in dit boek kun je naar eigen smaak aanpassen – je kunt een hele verzameling smaken en technieken opnieuw ‘uitvinden’ en op jouw favoriete groenten en gezinskeuken toepassen. Laat je smaak je gids zijn.

*Sally*





W I N T E R

# WILDEPADDENSTOELENTARTAAR | EDELGIST-SOUBISE | RODE QUINOA

200 ml zonnebloemolie  
50 ml rijstazijn  
1 tl mosterd  
20 g bonenkruid, fijngesneden

## — 01. BONENKRUIDDRESSING

Klop de zonnebloemolie, rijstazijn, mosterd en het bonenkruid goed door elkaar in een kom. Breng op smaak met peper en zout en bewaar tot gebruik in de koelkast.

20 ml sherryazijn  
2 laurierbladeren  
30 g mini-koningsboleet, gehalveerd  
1 takje Citroentijm  
30 g bundelzwam  
20 g pied de mouton, in blokjes  
40 g shiitake, in blokjes  
30 g koningsboleet, gehalveerd  
40 g oesterzwam, in blokjes  
30 g akkerpaddenstoel, in blokjes  
20 g kappertjes, fijngesneden  
20 g augurken, fijngesneden  
30 g sjalot, gesnipperd  
30 g bieslook, fijngesneden  
bonenkruiddressing

## — 02. WILDEPADDENSTOELENTARTAAR

Verwarm de sherryazijn, 1 laurierblad en een beetje zout in een steelpan op middelhoog vuur. Haal de pan van het vuur, voeg de gehalveerde mini-koningsboleten toe, dek de pan af en laat 40 min. staan.

Verwarm 20 ml olijfolie, de Citroentijm en het overgebleven laurierblad in een steelpan op middelhoog vuur. Haal de pan van het vuur, voeg de bundelzwammen toe, dek de pan af en laat 40 min. staan. De mini-koningsboleten en bundelzwammen worden de garnering van de tartaar.

Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de gesneden pied de mouton en shiitake 5 min. Laat uitlekken op een bord met keukenpapier en bestrooi licht met zout. Laat afkoelen.

Snijd het vruchtvlees van de koningsboleet kruislings in en bestrooi licht met zout. Laat 10 min. staan. Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de koningsboleet, met de ingesneden kant naar beneden, 10 min. Laat afkoelen en snijd in blokjes.

Meng de afgekoelde pied de mouton, shiitake en koningsboleet in een kom met de oesterzwam, akkerzwam, kappertjes, augurken, sjalot en bieslook. Meng de bonenkruiddressing door het paddenstoelenmengsel en breng op smaak met peper en een klein beetje zout.

4 grote witte uien, gesnipperd  
50 g boter  
2 takjes Citroentijm, blaadjes fijngesneden  
2 g edelgistvlokken

## — 03. EDELGIST-SOUBISE

Verwarm de gesnipperde ui, boter, Citroentijm en een beetje zout in een pan op laag vuur. Bak de uien in 20 – 25 min. zacht en gaar, maar zorg dat ze niet kleuren. Voeg eventueel wat water toe als het mengsel te droog wordt.

Zeef de uien en bewaar het kookvocht. Mix de uien met de edelgistvlokken in een keukenmachine tot een saus van yoghurt dikte. Voeg wat kookvocht toe als de saus te dik is.

100 g rode quinoa

## — 04. RODE QUINOA

Doe de quinoa met 200 ml water en wat zout in een pan en breng aan de kook. Kook de quinoa 5 min. Haal de pan van het vuur, dek af en laat 15 min. staan. Roer door met een vork en breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen.

10 g edelgistvlokken  
12 blaadjes babyzuring

## — 05. OPMAAKWIJZE

Smeer de soubise uit over 4 borden. Maak de tartaars op met behulp van een uitsteker: zet per bord de uitsteker op de soubise, verdeel een kwart van de tartaarmix en een kwart van de rode quinoa over de uitsteker, duw aan en verwijder de uitsteker. Verdeel de boleten en zwammen over de tartaars en garneer met de edelgistvlokken en de babyzuring.





## BASBOUSA | BLOEDSINAASAPPEL | VENKELPOLLEN | AMBA-IJS

10 g venkelpollen of venkelzaad  
100 g suiker

### — 01. VENKELPOLLENSIROOP

Zet ze de venkelpollen met de suiker en 200 ml water op het vuur en laat 10 min. zachtjes koken. Dek af met plasticfolie, zet weg op koude plek en laat minimaal 2 uur trekken.

250 g kokosroom  
250 ml plantaardige room  
30 g amba-poeder  
150 g agavesiroop

### — 02. AMBA-IJS

Mix alle ingrediënten met een handmixer of staande mixer met garde lobbij. Doe het mengsel in een afgesloten plastic bak en laat in 2 uur hard worden in de vriezer.

100 g plantaardige boter  
100 g suiker  
40 g glutenvrij zelfrijzend  
bakmeel  
45 g amandelmeel  
150 g griesmeel  
100 g plantaardige yoghurt

### — 03. BASBOUSA

Verwarm de oven op 180 °C. Vet 4 ronde bakvormpjes van 8 cm doorsnede in. Klop de boter en suiker luchtig met een handmixer of staande mixer met bisschopshaak. Voeg het zelfrijzend bakmeel, amandelmeel en griesmeel toe en meng goed. Voeg daarna de plantaardige yoghurt toe en mix tot een glad beslag. Verdeel het beslag over de bakvormpjes en bak de cakes in de oven in 20 – 25 min. gaar. De cakes zijn klaar als een prikker die je in het midden steekt er weer schoon en droog uit komt. Haal de cakes uit de oven en bestrijk ze met behulp van een kwastje royaal met de venkelpollensiroop.

30 g gedroogde-mangopoeder  
(*amchur*)  
5 g gemalen kurkuma  
2,5 g fenegriekzaad, gemalen

### — 04. AMBA-POEDER

Meng alle ingrediënten. Bewaar het amba-poeder in een potje.

50 g plantaardige boter, koud  
50 g suiker  
75 g glutenvrije bloem  
50 g amandelmeel

### — 05. AMANDELCRUMBLE

Verwarm de oven op 150 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe alle ingrediënten in een keukenmachine en maal tot een fijn kruim. Spreid de crumble uit op de bakplaat en bak 20 – 25 min. in de oven, of tot de crumble goudbruin is. Schep elke 5 min. om. Laat afkoelen.

4 el bloedsinaasappelcompote  
(zie p. 207)

### — 06. OPMAAKWIJZE

Leg op elk van 4 borden een babousa-cake en verdeel de amandelcrumble over de borden naast de cakes. Leg een bolletje amba-ijs op de amandelcrumble en bestrooi met een klein beetje amba-poeder. Garneer elke cake met een lepel bloedsinaasappelcompote.



# GEFERMENTEERDE AARDPEER | PEULVRUCHTEN | SAISON | VENKEL

— Suggestie voor vlees of vis: pastrami van wild

## — 01. GEFERMENTEERDE AARDPEER

500 g aardpeer  
bier-fermentatievloeistof  
(zie p. 190)

Was en schil de aardpeer. Doe de aardpeer in een brandschone weckpot en voeg zoveel bier-fermentatievloeistof toe tot de aardpeer helemaal onderstaat. Laat de aardpeer 2 – 3 maanden fermenteren op een koele, donkere plaats.

## — 02. PEULVRUCHTEN

200 g gedopte tuinbonen  
50 g gedopte kapucijners  
200 g gedopte doperwten  
25 g oregano, fijngesneden

Breng ruim water aan de kook in een pan en blancheer de tuinbonen en kapucijners 2 min. Giet af en spoel af onder koud water. Maak met een scherp mesje een sneetje in de tuinbonen en duw de binnenste boontjes eruit.

Meng de dubbelgedopte tuinbonen in een kom met de kapucijners, rauwe doperwten, en fijngesneden oregano.

## — 03. ERWTENPUREE

250 g gedopte doperwten  
5 g bonenkruid, fijngesneden  
150 g plantaardige yoghurt  
50 g plantaardige crème fraîche  
5 g gerookt zeezout

Kook de doperwten in ruim gezouten water in 6 – 8 min. gaar. Giet af. Doe de doperwten met het bonenkruid, de plantaardige yoghurt, plantaardige crème fraîche en het gerookte zeezout in hoge kom. Mix met een staafmixer tot een gladde puree. Bewaar de puree tot gebruik in de koelkast.

## — 04. SAISONDRESSING

100 ml saisonbier  
½ sjalot, gesnipperd  
¼ sinaasappel, zeste  
50 ml olijfolie  
25 ml appelciderazijn

Meng het saisonbier en de sjalot in een pan en breng op laag vuur aan de kook. Laat het mengsel 10 min. zachtjes inkoken tot er iets meer dan de helft over is. Doe het biermengsel in een kom en voeg de sinaasappelzeste, olijfolie en appelciderazijn toe. Klop goed door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Bewaar tot gebruik in de koelkast.

## — 05. GESCHAAFDE AARDPEER EN VENKEL

150 g gefermenteerde aardpeer  
1 venkelknol,  
in de lengte gehalveerd  
125 g rucola  
75 g erwtscheuten  
15 g dille, fijngesneden  
50 ml saisondressing

Schaaf de gefermenteerde aardpeer en venkelknol met een mandoline of kaasschaaf in dunne plakjes. Meng deze in een kom met de rucola, de erwtscheuten, dille en de saisondressing. Breng op smaak met peper en zout.

## — 06. OPMAAKWIJZE

20 g eetbare bloemen

Laat de erwtenpuree op kamertemperatuur komen. Verdeel de puree over 4 borden en spreid iets uit over het midden met de achterkant van een lepel. Verdeel de geschaafde aardpeer en venkel over de erwtenpuree en leg daar de peulvruchten op. Maak af met extra saisondressing naar smaak en garneer het gerecht met de eetbare bloemen.





# RODEBIET-GRAVLAX | INGELEGDE BLOEMKOOL | APPELWORTEL | ROGGEBROOD | BIET-KARDEMON-GINCRÈME

— Suggestie voor vlees of vis: haring

50 ml gin  
15 g dille, fijngesneden  
1 citroen, zeste en sap  
15 g mierikswortel, geraspt  
30 g bruine suiker  
10 g korianderzaad, gemalen  
10 g venkelzaad, gemalen  
50 g roze kruidenmix (zie p. 181)  
20 g bieslook, fijngesneden  
½ sinaasappel, zeste  
50 g grove mosterd  
17 g zout  
1 kilo gekookte bieten, in plakjes  
van ½ cm geschaafd

## — 01. RODEBIET-GRAVLAX

Meng alle ingrediënten behalve de geschaafde rode bieten in een kom.  
Meng de bieten door de marinade, dek de kom af en laat minimaal 12 uur staan.

150 ml inlegvloeistof (zie p. 189)  
1 kleine bloemkool,  
in kleine roosjes

## — 02. INGELEGDE BLOEMKOOL

Breng de inlegvloeistof in een pan aan de kook. Haal de pan van het vuur, voeg de bloemkoolroosjes en een beetje zout toe, dek de pan af en laat 2 – 4 uur marinieren.

150 ml plantaardige room  
25 g rodebietenpoeder  
25 ml gin  
5 g gemalen kardemom

## — 03. BIET-KARDEMOM-GINCRÈME

Meng alle ingrediënten in een kom en klop de room lobbijg.  
Breng de room op smaak met zout.

125 g roggebrood

## — 04. ROGGEBROODKRUIM

Verkruimel het roggebrood en bestrooi met een beetje zout.  
Verhit een koekenpan op hoog vuur en bak het kruim in 4 – 5 min. krokant.

1 appelwortel

## — 05. OPMAAKWIJZE

Was de appelwortel zeer goed en snijd met een mandoline in dunne plakjes.  
Verdeel de gravlax over 4 borden.  
Garneer met de ingelegde bloemkool, het roggebroodkruim en de plakjes appelwortel.  
Lepel een klein beetje biet-kardemom-ginocrème over de gravlax.







# PASTINAAK-WITTESESAMCAKE | IJS VAN KOKOS-DULCE DE LECHE | VANILLEBOTERCRÈME

250 ml kokosmelk  
500 ml kokosroom  
75 g glucose, 50 g suiker  
250 ml kokos-dulce de leche  
12 g cortina

## — 01. IJS VAN KOKOS-DULCE DE LECHE

Breng alle ingrediënten in een pan op laag vuur aan de kook. Laat 10 min. zachtjes koken, of tot de suiker en glucose zijn opgelost. Laat afkoelen.  
Doe het mengsel in een ijsmachine en maak roomijs volgens de gebruiksaanwijzing van de ijsmachine.

1 pastinaak  
100 g suiker

## — 02. GEKARAMELLISEERDE PASTINAAK

Verwarm de oven op 100 °C.  
Bekleed een bakplaat met bakpapier.  
Schil de pastinaak en schaaf in dunne linten met een mandoline of kaasschaaf.  
Breng 150 ml water met 75 g suiker aan de kook, voeg de pastinaaklinten toe en laat 10 min. koken. Giet daarna af.  
Leg de pastinaak op de bakplaat en bestrooi met de overige suiker. Rooster de pastinaak 1 – 1½ uur in de oven, of tot de pastinaak goudbruin en krokant is. Laat afkoelen en bewaar tot gebruik in een luchtdichte bak.

50 g plantaardige boter,  
gesmolten  
1 vanillestokje, merg eruit  
geschraapt  
250 g plantaardige room  
75 ml agavesiroop

## — 03. VANILLEBOTERCRÈME

Meng de gesmolten boter met het vanillemerg.  
Klop de plantaardige room met de agavesiroop lobbige. Giet al kloppend langzaam de gesmolten boter bij de room. Laat de room minimaal 1 uur afkoelen in de koelkast.

125 ml zonnebloemolie  
125 ml amandelmelk  
1 sinaasappel, zeste  
100 g sesam, 50 g tahin  
125 g pastinaak, geraspt  
125 glutenvrije bloem  
100 g amandelmeel  
2 g bakpoeder, 2 g baksoda  
200 g suiker

## — 04. PASTINAAK-WITTESESAMCAKE

Verwarm de oven op 175°C. Vet 4 ronde bakvormpjes van 8 cm doorsnede in met boter of olie.  
Mix alle ingrediënten in een kom met een handmixer of in een staande mixer met bisschopshaak tot een glad beslag.  
Verdeel het beslag over de bakvormpjes en bak de cakes in 25 – 30 min. gaar.  
De cakes zijn klaar als een prikker die je in het midden steekt er weer schoon en droog uit komt. Laat de cakes afkoelen in de vormpjes.

50 g amandelen, grofgehakt  
20 g bruine suiker

## — 05. OPMAAKWIJZE

Haal de cakes uit de vormpjes en halveer ze in de breedte. Plaats op elk van 4 borden een gehalveerde cake en leg een bol dulce de leche-ijs tussen de plakken. Garneer de cakes met de vanillebotercrème en de gekaramelliseerde pastinaak.





## ROZE SPECERIJENMIX

*De inspiratie voor de mix van deze lichte, geurige kruiden komt van een potje specerijenrub bedoeld voor wild. We ontdekten dat deze mix, met een paar aanpassingen, perfect was om pittigheid, zuur en een heerlijke geur toe te voegen aan yoghurt, bietjes, kersen, en alles daartussenin.*

### — 01. ROZE SPECERIJENMIX

200 g gedroogde rozenblaadjes  
250 g roze peperkorrels  
500 g sumak  
400 g rodebietenpoeder  
150 g granaatappelpoeder  
150 g gedroogde hibiscus

Maal alle ingrediënten fijn in een specerijenmolen of vijzel.

Meng alle ingrediënten in een weckpot en bewaar op een droge, donkere plek.