





Welkin & Meraki Parijs



## Boule de Berlin

*Ik liet me voor dit recept inspireren door de befaamde 'Tarte Tropézienne', of de taart van Saint-Tropez. Eigenlijk werd dit gebak oorspronkelijk ontworpen als dessert, maar zoals wij allemaal weten, is een ontbijtbuffer geen goed ontbijtbuffer zonder taartjes en ander zoets. De Tarte Tropézienne werd in 1955 gecreëerd door de patissier Alexandre Micka, die haar ontwierp ter ere van Brigitte Bardot. De actrice vertoefde dat jaar in de mondaine Zuid-Franse badplaats om er Et Dieu créa la femme (1956, Roger Vadim) in te blikken.*

- RECEPT VOOR 30 KLEINE BOULES -



**Voor het beslag:**

500 g bloem  
230 ml volle melk  
30 g verse gist  
60 g boter (kamertemperatuur)  
145 g vanillesuiker  
6 g zout  
een likje neutrale olie (type  
arachide)

**Voor de  
banketbakkersroom:**

1 l volle melk  
120 g eidooiers  
100 g puddingpoeder  
120 g suiker  
1 vanillestokje  
50 g boter  
een snufje oranjebloesem

**Om af te werken:**

poedersuiker  
1 citroen, de zeste

Verwarm de melk tot hij lauw is. Los de verse gist erin op.

Doe de bloem met de boter, het zout en de vanillesuiker in de kom van de keukenmachine. Laat de  
keukenmachine draaien tot alles goed gemengd is.

Giet er langzaam de melk met de gist bij en kneed in de keukenmachine tot een elastisch deeg. Het  
mag niet kleven, maar ook niet te droog zijn.

Verwarm de oven voor tot 30 °C.

Wrijf een grote kom in met een likje neutrale olie en bestuif met bloem. Leg er het deeg in en dek af  
met een schone keukenhanddoek.

Laat het deeg 40 minuten rijzen in de licht verwarmde oven.

Maak intussen de banketbakkersroom klaar. Breng de melk aan de kook. Klop de eidooiers, het  
puddingpoeder, de suiker en de vanille op. Voeg samen bij de kokende melk. Meng tot een pudding.  
Roer nu de boter door het mengsel en laat alles afkoelen. Roer los met een snufje oranjebloesem naar  
smaak.

Haal het gerezen deeg uit de oven en duw er de lucht uit. Kneed nog even kort door en vorm dan  
bolletjes groter dan een golfbal maar kleiner dan een tennisbal.

Bekleed een bakplaat met bakpapier of leg er een siliconenmat op. Leg de bollen op de bakplaat met  
voldoende plaats ertussen en bedek met een handdoek. Laat ze nog eens 20 minuten rijzen in de oven  
op 30 °C.

Verwarm de frituurpan tot 170 °C.

Bak de bollen rondom goudbruin in frituurolie. Draai ze halverwege de baktijd om met een lepel.

Laat ze uitlekken op keukenpapier en laat ze afkoelen.

Spuit de boules vol met de afgekoelde banketbakkersroom en werk af met poedersuiker en zeste van  
citraen.

## Gemarineerde zalm, zadenbrood, aardappel, dille, komkommer

*Dit is een heuse klassieker uit de Noorse keuken. Ik bereid dit als een lichte en voedzame lunch. De hoeveelheid zeste of mierikswortel is geen wet van Meden en Perzen. Sommigen hebben het liever wat pittiger, anderen kunnen de mierikswortel gewoon weglaten. Voel je vrij om te spelen met de bereiding.*

- RECEPT VOOR 10 PERSONEN -

### Voor de zalm:

80 g zalm per persoon  
flinke scheut olijfolie  
zeste van limoen  
verse mierikswortel,  
fijngeraspt  
peper en zout

### Voor de komkommer:

500 g komkommer, in  
fijne plakjes  
zout  
30 g vers gehakte dille  
10 g rode peperkorrels  
3 g gekneusd  
korianderzaad  
100 g fijngesnipperde  
sjalot  
500 g pekel (zie  
basisrecept p. 174)

### Voor de emulsie van dille:

1 liter zonnebloemolie  
1 teentje geperste  
knoflook  
50 g verse dille  
75 g mosterd  
200 g eiwit  
80 g dilleazijn  
peper en zout

### Voor de aardappelplakjes:

enkele krielaardappelen  
olijfolie  
peper  
grof zout

### En verder:

10 sneden zadenbrood  
met een dikte van 1,5 cm  
ingelegde mosterdzaadjes  
wat fijngesnipperde  
sjalot als garnering  
verse dille

Snijd de zalm in fijne plakjes. Marineer met de olijfolie, zeste van limoen en geraspte mierikswortel en kruid met peper en zout.

Bestrooi de komkommerplakjes met zout en laat ze gedurende 20 minuten uitlekken in een zeef. Spoel grondig onder water tot al het zout verwijderd is.

Meng met de kruiden en sjalot en giet de pekel op de komkommerbereiding. Bewaar in de koelkast. Mix alle ingrediënten voor de emulsie van dille in de blender, met uitzondering van de olie. Bind straalsgewijs met de zonnebloemolie tot een emulsie.

Kook de ongeschilde krieltjes beetgaar in zout water en laat afkoelen. Schil de aardappelen en snijd ze in plakjes. Besprenkel met wat olijfolie en kruid met peper en grof zout.

Beleg elke snede brood met zalm, komkommer en aardappelschijfjes. Werk af met de emulsie en eventueel wat ingelegde mosterdzaadjes en sjalot. Garneer met verse dille.





## Zadenbrood met radijsjes en yoghurt, limoen, zwarte olijf en za'atar

*Za'atar is een kruidenmengsel uit het Midden-Oosten. Het bestaat traditioneel uit de specerij zelf, gemengd met sesamzaad en sumak, een andere frisure specerij uit de keuken van de Levant. Het mengsel wordt bij zowel vlees- als groentegerechten gegeten, of zoals in Israël en in de Palestijnse gebieden als ontbijt, op een boterham met olijfolie.*

zadenbrood, in sneden van 1,5 cm, een sneede per persoon 50 g Griekse yoghurt per persoon 4 verse radijzen per persoon, in partjes	Voor de pekkel van radijzen: 20 radijzen pekkel (zie basisrecept p. 174)	Voor de basilicumolie: zie basisrecept p. 175	Om af te werken: tapenade van zwarte olijven (natuur, te koop in de handel) za'atar zeste van limoen enkele blaadjes van dragon, basilicum, dille en bloempjes
--	--	--	--

Breng de pekkel aan de kook en giet over de gereinigde radijzen.

Laat afkoelen en bewaar op een koele plek.

Bedek de sneden brood met een laag yoghurt.

Schik er de partjes en plakjes verse en gepekkelde radijs willekeurig bovenop.

Werk af met wat tapenade, za'atar en tot slot met wat pluksels en blaadjes van dragon, basilicum en dille. Eindig met basilicumolie, limoenzeste en bloemblaadjes.









## Ravioli met kip, Tom Kha Gai, shiitake en cashewnoten

*Deze pastabereiding is geïnspireerd op mijn reis naar het fabelachtige Thailand, waar je een van de lekkerste en ook wel gezondste keukens ter wereld vindt. Tom Kha Gai is traditioneel een klassieke, pittig-zure kippensoep met kokosmelk.*

### Voor het deeg:

zie basisrecept op p. 177

### Voor de saus:

½ chilipeper  
1 teentje knoflook  
1 Spaanse ui  
1 eetlepel  
kippenbouillonpoeder  
2 stengels citroengras  
4 limoenblaadjes  
10 takjes koriander  
1 dl oosterse azijn  
1 liter kokosmelk  
1 limoen

### Voor de vulling:

500 g kippenwit  
of fijn gemalen  
gambastaarten  
100 g koriander,  
fijngehakt  
100 g preiwit, fijngehakt  
100 g wortelen,  
fijngehakt  
100 g sjalot, gesnipperd  
3 eetlepels oestersaus  
2 eetlepels sojasaus  
1 teentje knoflook,  
geperst  
40 g gember, fijngehakt  
2 eetlepels sesamolie  
sap van 1 limoen  
zeste van 2 limoenen  
2 eieren

### Voor de groenten:

200 g verse minishiitakes  
5 minipaksoi, in stukjes  
5 sjalotten, gesnipperd  
2 teentjes knoflook,  
gekneusd  
1 dl citroengrasolie  
peper en zout  
150 g edamameboontjes  
zeste van 2 limoenen

### Om af te werken:

cashewnoten  
verse koriander

Bereid het deeg zoals in het recept op p. 177.

Stoof de ingrediënten voor de saus aan en blus met de azijn. Voeg de kokosmelk toe en laat voor de helft inkoken. Duw door een zeef en voeg nog wat limoensap toe.

Roerbak de groenten in een hete pan met de knoflook en olie. Kruid af met peper en zout. Werk af met de boontjes en limoenzeste.

Meng alle ingrediënten voor de vulling en vul de ravioli.

Kook de ravioli gedurende 4 minuten al dente in gezouten water.

Dien de ravioli op met de saus, de groenten en werk af met enkele cashewnoten en eventueel nog wat pluksels koriander.





## Ceviche van dorade, kokos, munt en koriander, avocado

### Voor de dorade:

4 filets van  
koningsdorade, ca. 100 g  
per filet  
peper en zout  
zeste van 1 limoen  
citroengrasolie (zie  
basisrecepten p. 172)

### Voor de crème van avocado:

3 avocado's  
1 sjalot, fijngesnipperd  
2 dl olijfolie  
1 dl muntazijn (zie  
basisrecepten p. 174)  
zeste en het sap van 1  
limoen  
½ teentje knoflook,  
geperst  
5 takjes verse koriander  
peper en zout

### Voor de jus:

500 g kokosmelk  
1 kleine chilipeper  
2 sjalotten, gesnipperd  
3 takjes munt en  
koriander, fijngehakt  
1 dl muntazijn  
50 g gember, gehakt  
200 g Griekse yoghurt  
zeste en het sap van 2  
limoenen  
koppen en graten van  
de vis  
peper en zout  
preiolie (zie  
basisrecepten p. 175)  
citroengrasolie

### Om af te werken:

enkele geroosterde en  
gehakte pindanoten  
ingelegde sjalot (zie  
basisrecept p. 174)  
verse korianderblaadjes,  
bloemen en kruiden  
zeste van limoen

Ontvel de visfilets en snijd het rode deel in het midden van de filet weg.

Snijd de vis in gelijke blokjes en breng op smaak met peper en zout, de zeste van limoen en de citroengrasolie. Doe dit net voor het serveren zodat de vis niet vroegtijdig gaart door de zuren.

Mix de avocado's met de overige ingrediënten tot een gladde crème en kruid met peper en zout.

Mix de ingrediënten voor de jus met uitzondering van de viskoppen en -graten in een blender. Voeg de koppen en graten toe en laat de saus nog 2 tot 3 uur marineren in de koelkast. Giet door een fijne zeef en breng op smaak. Werk af met de preiolie en wat citroengrasolie.

Schik de avocadocrème in een diep bord. Leg de vis op de crème. Werk af met de geroosterde pinda's, ingelegde sjalot, koriander, bloemen en kruiden en de limoenzeste.







## Burrata met ingelegde groenten, tapenade van kalamata-olijven, coppa

*Net zoals je verschillende soorten mozzarella hebt, heb je ook burrata van goede en van minder goede kwaliteit. Probeer de industriële burrata, die je nu ook in de supermarkt ziet opduiken, te vermijden en kies voor een ambachtelijk product van de betere kaashandel.*

50 g tapenade van kalamata-olijven  
2 stuks burrata  
peper van de molen  
Maldonzeezout  
ingelegde groentjes (rode ui, wortel, radijs, zie basisrecepten p. 174)  
10 dunne plakjes coppa  
100 g croutons van ciabatta  
enkele jonge basilicumblaadjes.  
een salade van verse kruiden (dragon, dille, waterkers enz.)  
basilicumolie (zie basisrecept p. 175)

### Voor de jus van basilicum en rucola:

100 g basilicum  
100 g rucola  
100 g ijsblokjes  
100 g olijfolie  
tijnmazijn (zie basisrecept p. 174)  
peper en zout

Schik een lepel tapenade in het midden van het bord en leg de burrata op de tapenade.

Kruid met peper van de molen en Maldonzeezout.

Leg de ingelegde groenten rond de burrata en verdeel de coppa.

Werk af met de croutons, basilicumblaadjes en kruiden.

Mix de ingrediënten voor de jus in een blender en giet door een zeef. Kruid met peper en zout.

Druppel wat basilicumolie en jus rond de bereiding.



## Piepkuiken met dragon, gekonfijte sjalot en wortel, radicchio

4 piepkuikens  
1 bosje dragon  
4 teentjes knoflook,  
gekneusd  
peper en zout  
1 dl olijfolie  
200 g verse boter

### Voor de jus:

4 sjalotten, in brunoise  
gesneden  
2 teentjes knoflook,  
geperst  
olijfolie  
1 dl cognac  
2 dl witte wijn  
500 g kippenbouillon  
2 dl room  
peper van de molen  
zout  
dragonazijn (zie  
basisrecepten p. 174)  
maïzena  
dragon, fijngenhakt

### Voor de sjalotten:

1 teentje knoflook,  
geperst  
100 g boter  
olijfolie  
suiker  
peper en zout  
8 dikke sjalotten,  
overlangs in tweeën  
gesneden  
2 takjes tijm

### Voor de wortelen:

4 dikke wortelen  
in verschillende  
kleuren, geschild en  
schoongemaakt  
1 sjalot, in stukjes  
2 teentjes knoflook,  
geperst  
100 g boter  
olijfolie  
1 stuk steranijs  
2 takjes laurier en tijm  
peper en zout  
suiker  
2 kruidnagels  
1 liter kippenbouillon  
50 g peterselie, fijngenhakt

Vul de piepkuikens met dragon en een teentje knoflook.

Kruid met peper en zout.

Overgiet de kuikens met olie en leg op elk piepkuiken een klontje boter.

Gaar gedurende 45 minuten in een voorverwarmede oven van 180 °C.

Maak nu de jus. Fruit de sjalotten aan in een pan, voeg de knoflook toe en blus met de cognac en de witte wijn.

Laat inkoken en voeg de bouillon en de room toe.

Kook voor de helft in en breng op smaak met peper, zout en de dragonazijn. Dik de saus in met maïzena.

Voeg voor het opdienen nog wat versgehakte dragon toe.

Bereid vervolgens de sjalotten. Smelt de boter en de olijfolie in een pan met de knoflook. Voeg suiker, peper en zout toe en leg de sjalotten met de platte kant in de boter. Voeg de takjes tijm toe en leg een bakpapier op de sjalotten. Dek af met een deksel en laat de sjalotten mooi garen zoals een stronkje witlof.

Snijd de wortelen in dikke stukken. Stoof ze met de sjalot, knoflook en aromaten aan in een lage pot en bevochtig met de bouillon. Laat onder deksel garen tot de wortelen mooi zacht zijn.

Haal de wortelen uit de pan en laat het vocht inkoken.

Glaceer de wortelen in een pan met boter. Werk af met gehakte peterselie.

Serveer dit gerecht met aardappelmousseline of pasta en een salade van radicchio verrijkt met tijmazijn en basilicumolie (zie basisrecepten p. 175).





## Citroentaart met witte chocolade en frambozen

*Pâtisserie moet precies zijn. Weersta de verleiding om de hoeveelheden in dit recept naar boven of beneden af te ronden, want dit kan leiden tot een minder geslaagd eindresultaat.*

### Voor 1 taart:

taartbodem van 8 cm  
cacaoboter  
250 g frambozen  
poedersuiker

### Voor de crèmeux van witte chocolade met citroen:

74 g glucose  
66 g eidooiers  
162 g melk  
570 g room  
288 g witte chocolade  
het sap van 3 citroenen  
zeste van 1 limoen,  
1 citroen, 1 sinaasappel  
een snufje saffraan  
2 kaneelstokjes  
2 gelatineblaadjes

Smeer een taartbodem in met cacaoboter en laat opstijven.

Verwarm de glucose en voeg die bij de dooiers. Meng goed.

Breng de melk met de room en de chocolade, aromaten en specerijen aan de kook.

Voeg het eidooiermengsel toe en breng tot een temperatuur van 82 °C.

Haal de kaneelstokjes uit het mengsel.

Giet het mengsel door een zeef en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes toe.

Roer en giet de vulling in de taartbodem. Laat opstijven in de koelkast.

Schik de frambozen mooi op de taart en werk af met poedersuiker.



