





# CHEF BRU

De brasseriekeuken van Wout Bru

**Lannoo**

# INHOUD

## 8 INLEIDING

## 12 LIMONI E TARTUFI

- 15 Aubergine parmigiana
- 16 Zeebaarsfilet met pestopuree en sauce vierge
- 19 Bruschetta met stracciatellaschuim  
en kerstomaatjes
- 20 Cannelloni met kalfsvlees
- 25 Kalfsfilet met saliesaus, gekonfijte  
kerstomaten en broccolini
- 26 Linguine vongole
- 29 Knoflookbroodjes met sardines
- 30 Vitello tonnato
- 33 Siciliaanse tagliatelle
- 36 Pizza chorizo
- 39 Spinazie-ricotta-ravioli met gele  
kerstomatensaus en pesto
- 40 Gegrilde pijlinktvis met Siciliaanse tomatensalade
- 43 Cannoli met pistache-ijs



# 44 LA BRU' SSERIE

- 47 Focaccia met ibericoham
- 48 Taart met gekonfijte tomaten, mozzarella en basilicummayonaise
- 51 Toast met gelakte paling en spinazie-misosalade
- 55 Kreeftenlasagne
- 59 Auberginekaviaar
- 60 Causa van zalm
- 63 Witloftaart met geitenkaas
- 64 Tomatencrackers met gekonfijte ui en basilicummayonaise
- 67 Tempura van nobashigarnalen met currysaus
- 68 Clubsandwich met rundvlees en truffelmayonaise
- 73 Tartaar van langoustine met munt-spinazie-jus
- 74 Entrecote Prime met vadouvansaus en chimichurri
- 79 Geroosterd piepkuiken met dragonsaus en aardappelpuree
- 80 Ceviche van zalm en wakame met sinaasappelsap en koriandermayonaise
- 83 Ventrèche van tonijn met wakameschuim
- 84 Langoustines met witte asperges en sojamayonaise
- 87 Millefeuille van aubergine met paprika-gembersaus
- 88 Gepaneerde kabeljauw met tartaarsaus
- 93 Gebakken ganzenlever met vijgensaus en aardappelrösti
- 94 Octopus met pistou en saffraanmayonaise
- 97 Gazpacho met calamares en pistou
- 98 Gepocheerd ei met zalm, aardappelschuim en bieslooksaus
- 101 Tartaar van tonijn met ganzenlever en sojamayonaise
- 105 Linguine met truffel en parmezaan
- 106 Open ravioli met kalfszwezerik en truffelsaus
- 109 Kippenspiesjes met pindasaus
- 110 Truffelrisotto met portosaus
- 113 Duif met millefeuille van aardappel en ganzenlever met erwtenpuree
- 116 Lam met ratatouille en gekonfijte knoflook
- 121 Teriyaki-varkensfilet met zoete aardappel-kokospuree en chorizo
- 122 Kalfszwezerik met salade van sperziebonen en truffelmayonaise
- 125 Champagnesabayon
- 126 Citroenmeringuetaart
- 131 Exotische fruitsalade met saus van geroosterde mango
- 132 Vacherin met rood fruit
- 137 Geroosterde ananas met vanille-ijs

# 138 WAGYU

- 141 Sushi van rundvlees met truffelsaus
- 142 Bloem van gefrituurde ui
- 145 Broccolini met burrata
- 146 Gekonfijte wortel met komijn en kardemom
- 149 Parmezaan-truffel frietjes
- 150 Gefrituurde ratte-aardappelen met yoghurtsaus
- 155 Gelakte bloemkool met gember-sambal-saus
- 156 Mergpijp met tartaar van rundvlees,  
gemarineerde ui en aardappelwafels
- 159 Gelakte wagyu-ribbetjes met Chinese kool
- 160 Geroosterde kreeft met duo van sauzen
- 163 Wagyuburger met saus van het huis
- 164 Zeebaarsfilet met ratatouille en aardappelpuree
- 169 Opgevulde zoete aardappel
- 170 Entrecote swami met pijnboompittensalsa en  
gemarineerde ui
- 173 Gekonfijte prei met sojamayonaise
- 174 Entrecote Simmental met chimichurri
- 177 Tartaar van rundvlees met gebakken en  
gemarineerde ui
- 178 Terrine van ree met ganzenlever

# 182 INDEX



RAISON  
Il Piccolo Mondo  
Pizzeria

La  
Canette  
Restaurant

Pizzeria  
chiamata



# Wat is er beter dan één restaurant om Durbuy culinair op de kaart te zetten?

Precies: vier restaurants. Sinds de overname van Le Sanglier des Ardennes in 2017 bouwden we met La Bru'sserie, Wagyu, Limoni e Tartufi en Le Grand Verre een reputatie in het zuiden van het land op. In *Chef Bru* neem ik je graag mee op weg naar de eerste drie restaurants en mee naar binnen. Driemaal een andere keuken, maar ook driemaal toegankelijke, smaakvolle gerechten in een sfeervol kader in het hartje van de Ardennen.

Rome is niet in één dag gebouwd, en Durbuy evenmin. Het is dan ook stap voor stap dat de verschillende restaurants het levenslicht zagen. En steeds ging ik op dezelfde manier te werk: een sterk concept combineren met een zo mogelijk nog sterker team. Daarvoor kon ik een beroep doen op het netwerk dat ik door de jaren heen opbouwde en op de paar decennia ervaring die ik ondertussen heb verzameld. En als ik in dat halve leven één ding heb geleerd, dan is het wel dat je professioneel slagen samenhangt met het succes van je team. Als zakenpartner van Marc Coucke – eigenaar en investeerder van investeringsgroep La Petite Merveille – had ik natuurlijk een goede ruggensteun, maar gelukkig kon ik ook in de keuken en de zaal rekenen op sterke mensen. Zodra een restaurantconcept was uitgewerkt en goed draaide, trok ik met een clubje sleutelfiguren verder om het volgende restaurant uit de grond te stampen en succesvol te maken. Zo schakelde ik bijvoorbeeld Gianluca di Taranto en Margeaux Balemans in als sommeliers. Zij stellen de wijnkaarten samen van de verschillende restaurants en begeleiden het personeel. Onze centraal gelegen wijnkelder voorziet de drie restaurants van een uitgelezen selectie van de beste wijnen.

Het welslagen van een restaurant staat of valt natuurlijk met het eten. Als chef pur sang is dit veruit mijn favoriete onderdeel van het ondernemen in de horeca. La Bru'sserie, Wagyu en Limoni e Tartufi: voor elk restaurant in dit boek heb ik het concept bedacht en ben ik verantwoordelijk voor de menukaart. Hierin kan ik mijn creativiteit en inventiviteit kwijt. Het is mijn eigen smakelijke speelterrein waar ik kan ontdekken en experimenteren. En net als in het leven zelf, houd ik ook daar van variatie. Ik ervaar de dingen snel als monotoon en ga me dan vervelen. Dus als tegenreactie ga ik op zoek naar de uitdaging, naar het nieuwe, het verrassende. In La Bru'sserie uit dat zich in avontuurlijke fusiongerechten van over heel de wereld. In Wagyu hebben we de spanning van het vuur, en in Limoni e Tartufi spat la dolce vita italiana van het bord (en de muren).

Met *Chef Bru* kun jij nu ook op een laagdrempelige manier je fornuis een versnelling hoger laten schakelen. De makkelijkste manier hiervoor is om dit kookboek als een leidraad te gebruiken. Het staat je natuurlijk vrij om elke pagina letterlijk te volgen, maar sla ook gerust aan het experimenteren. Laat je inspireren door de smakencombinaties die ik hier voorstel en doe er vooral je eigen ding mee. Ingewikkelde technieken en dure apparatuur nam ik daarom bewust niet op in *Chef Bru*. De drie restaurants in Durbuy zijn gemaakt op mensenmaat, en dit boek moest net zo zijn.



Om dit allemaal vlot te laten lukken, kun je trouwens ook enkele shortcuts nemen. Mijn eerste tip: kies voor lokale producten waar het kan. Ingrediënten uit je buurt worden geoogst of geproduceerd op hun beste moment, wanneer ze een lekkere, intense smaak hebben. Door de korte keten van lokale producten kun je hier volop van profiteren. In onze restaurants gebruiken we vooral lokale ham, kaas, honing, confituur, enzovoort. In de winter kijken we vooral naar Ardens wild.

Als tweede en laatste tip geef ik je ten slotte graag nog mee om goed materiaal te gebruiken. Dat betekent kwalitatieve potten en ovenbestendige pannen met een goede bodem. Doe de investering, ze is het waard. En vergeet nooit, maar dan ook nooit: slijp je messen!

# I LIMONI E TARTUFI



Limoni e Tartufi haalt het beste van Italië naar boven. Van een risotto uit het noorden tot pizza uit Napels en pasta uit Sicilië. Het restaurant is een ode aan de Italiaanse levensvreugde en dat zie je aan de inrichting en op de kaart.

Pasta en pizza vallen bij iedereen in de smaak, en natuurlijk ook bij gezinnen met kinderen. Daarom staat er zelfs een kinderpasta op het menu, knus tussen de zuidelijke, intense smaken. Durbuy is een vakantiebestemming, of het nu voor een weekendje weg is of een trip in de zomer. In de aanpak van het volledige Le Sanglier des Ardennes-concept hielden we dan ook voldoende rekening met de kleine levensgenieters en hun ouders. In Limoni e Tartufi is plaats voor een romantische tête-à-tête, maar zeker ook voor een laagdrempelig en relaxed diner met het gezin.

Het interieur van Limoni e Tartufi is dan ook toegankelijk, luchtig en speels. Grote muurtekeningen in het restaurant zorgen voor een ontspannen sfeer en de hoge tafels en barstoelen dragen bij aan een aperogevoel.

Wanneer je kiest voor een recept van Limoni e Tartufi, bekijk het dan zeker ook eens van de lokale kant. Spontaan flitsen er misschien een hoop delicatessen uit Italië door je hoofd, maar ook in onze streken zijn heel veel *delicatezze* te vinden. Ik denk bijvoorbeeld aan kalfsvlees van bij ons voor een vitello tonnato, wortelen, ui en bleekselderij voor een soffritto – de basis van bijna elke Italiaanse saus – en waarom zelfs geen Belgische mozzarella?

De Italiaanse keuken is gestoeld op eenvoud, puurheid en toegankelijkheid. Met deze recepten wil ik je graag laten meegenieten van het lekkers dat we bij Limoni e Tartufi serveren, zonder daarbij de essentie van het Italiaanse koken of de limieten van de hobbykeuken uit het oog te verliezen. Met een gewone oven en een goede pan kom je al een heel, smakelijk eind.

Limoni e Tartufi is een plek waar gemorst mag worden, zowel in ons restaurant als bij je thuis met de gerechten uit dit boek. Laat de stress wegvallen en knijp een oogje toe wanneer de kinderen wat slordig zijn. Want zo is het leven. Ook bij mij thuis is het meer duimen en vingers aflikken dan gestreken witte servetten.



# Aubergine parmigiana

4 personen

## Ingrediënten

2 aubergines  
olijfolie  
zout en peper  
5 tomaten  
2 uien  
2 teentjes knoflook  
½ bosje basilicum  
enkele takjes rozemarijn  
1 takje tijm  
1 bol mozzarella  
150 g Parmezaanse kaas

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Snijd de aubergines in de lengte doormidden en leg ze in een vuurvaste schaal. Besprenkel met olijfolie en kruid met zout en peper. Bak gedurende 14 minuten in de voorverwarmde oven.

Snijd de tomaten eerst doormidden om de zaadjes te verwijderen en snijd ze vervolgens verder in blokjes.

Hak ook de ui, knoflook, basilicum, rozemarijn en tijm fijn. Fruit de ui en knoflook in een pan met een scheut olijfolie. Wanneer die mooi glazig zijn, voeg je de tomatenblokjes, de fijngehakte basilicum, rozemarijn en tijm toe. Laat 20 minuten sudderen terwijl je af en toe roert.

Giet, wanneer de aubergines gaar zijn, de kruidige tomatensaus erover. Voeg wat stukjes mozzarella toe en bak verder in de oven tot de kaas gegratineerd is.

Dien meteen op met wat versgeraspte Parmezaanse kaas en een klein basilicumblaadje als decoratie.

# Zeebaarsfilet met pestopuree en sauce vierge

2 personen

## Ingrediënten

### VOOR DE PESTOPUREE

2 grote aardappelen  
1 klontje boter  
een beetje room (35%)  
2 eetlepels rode pesto  
zout en peper

### VOOR DE SAUCE VIERGE

2 tomaten  
1 eetlepel pijnboompitten  
enkele basilicumblaadjes  
2 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel balsamicoazijn  
1 eetlepel balsamicocrème  
zout en peper

### OVERIGE INGREDIËNTEN

240 g zeebaarsfilet  
2 trostomaten  
olijfolie  
1 teentje knoflook  
zout en peper  
tijm  
1 bakje broccolini

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de zeebaarsfilet in stukken van 80 gram en laat op kamertemperatuur komen.

Voor de pestopuree: schil de aardappelen, kook ze in gezouten water. Pureer de aardappelen wanneer ze gaar zijn met boter en een scheutje room. Voeg de rode pesto toe en breng indien nodig op smaak met zout en peper.

Voor de sauce vierge: snijd de tomaten doormidden om de zaadjes te verwijderen en snijd vervolgens verder in kleine blokjes. Voeg de van tevoren geroosterde pijnboompitten, fijngehakte basilicumblaadjes, olijfolie en balsamicoazijn en -crème toe. Breng op smaak met zout en peper en zet opzij.

Voor de groenten: snijd nu ook de trostomaten in de lengte doormidden, laat het sap en de zaadjes zitten, en plaats in een ovenschaal. Voeg een scheutje olijfolie, het fijngehakte teentje knoflook, zout, peper en een takje tijm toe. Bak 10 minuten in de voorverwarmde oven.

Snijd 1 centimeter van de uiteinden van de broccolini en blancheer ze in gezouten, kokend water. Koel de broccolini, wanneer ze gaar zijn, meteen af in ijswater. Verhit een pan met een scheutje olijfolie op middelhoog vuur, voeg de broccolini toe en kruid af met zout en peper.

Voor de zeebaarsfilet: warm een pan op tot die zeer heet is. Kleur hierin met een klein beetje olijfolie de stukken zeebaarsfilet op de huid gedurende 2 minuten. Draai de vis om en bak nog eens voor 2 minuten.

Voor het opdienen: leg eerst de pestopuree op het bord, vervolgens de zeebaarsfilet, de broccolini en de halve tomaat. Schep er ten slotte rijkelijk de sauce vierge overheen.







# Bruschetta met stracciatellaschuim en kerstomaatjes

2 personen

## Ingrediënten

### VOOR HET STRACCIATELLASCHUIM

1 bol burrata  
50 g stracciatella  
20 cl room (35%)  
zout en peper

### VOOR DE BRUSCHETTA

250 g focaccia  
5 eetlepels tomatensaus  
150 g stracciatella

### VOOR DE TOPPING

8 kerstomaatjes  
2 eetlepels kappertjes  
enkele basilicumblaadjes en  
wat extra als garnering  
2 eetlepels knoflookolie  
1 eetlepel balsamicoazijn  
een scheutje balsamicocrème +  
extra als garnering  
extra stracciatella voor de afwerking

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Voor het stracciatellaschuim: mix de burrata, de stracciatella en de room tot een zeer gladde puree die niet te dik is. Kruid rijkelijk met zout en peper. Giet de puree in een sifon en laat rusten in de koelkast.

Voor de bruschetta: snijd de focaccia in sneden van ongeveer 10 centimeter lang en 2 centimeter dik. Smeer wat tomatensaus aan een zijde van de toast, beleg de andere zijde met de stracciatella. Bak de toast 5 minuten in de voorverwarmde oven.

Voor de topping: snijd de kerstomaatjes doormidden en voeg daaraan de kappertjes, fijngehakte basilicumblaadjes, knoflookolie, balsamicoazijn en balsamicocrème toe.

Voor de afwerking: haal de bruschetta uit de oven en beleg met wat verse stracciatella. Schep daarop een goede lepel van het tomatenmengsel. Serveer de bruschetta op een bord met naast de toast een toefje stracciatellaschuim. Werk af met een scheutje balsamicocrème en een paar kleine basilicumblaadjes.

# Cannelloni met kalfsvlees

2 personen

## Ingrediënten

### VOOR DE TOMATENSAUS

6 tomaten  
1 ui  
olijfolie  
1 teentje knoflook  
1 theelepel tomatenpuree  
enkele basilicumblaadjes  
een beetje water

### VOOR DE CANNELLONI-VULLING

1 wortel  
1 stengel bleekselderij  
1 ui  
olijfolie  
250 g kalfsgehakt  
1 ei

### VOOR DE CANNELLONI

4 vellen verse lasagne

### OVERIGE INGREDIËNTEN

200 g stracciatella  
20 g basilicum  
2 eetlepels olijfolie  
zout en peper  
Parmezaanse kaas

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Voor de tomatensaus: snijd de tomaten en de ui in blokjes. Fruit de ui in een scheutje olijfolie en voeg daarna de tomatenblokjes, fijngehakte knoflook en tomatenpuree toe. Meng alles goed door elkaar en voeg dan ook de gehakte basilicumblaadjes en een klein beetje water toe. Laat het geheel zachtjes sudderen gedurende 1 uur.

Voor de cannelloni-vulling: snijd de wortel, bleekselderij en ui fijn. Bak ze in een pan met een scheutje olijfolie. Meng het rauwe kalfsgehakt met het ei en doe dit mengsel dan ook in de pan. Laat bakken tot alle vocht verdwenen is. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.

Voor de cannelloni: kook de lasagnevellen in gezouten, kokend water. Laat ze daarna uitlekken door ze uit te spreiden op een handdoek. Neem de koude cannelloni-vulling en leg langs de rand van elk vel een strook vulling. Rol de lasagnevellen op om zo cannelloni te verkrijgen. Leg de cannelloni naast elkaar in een ovenschaal en schep over elke rol een lepel tomatensaus en een paar plakjes stracciatella. Bak 10 minuten in de voorverwarmde oven.

Hak het basilicum zeer fijn en meng met de olijfolie. Kruid af met zout en peper en zet opzij.

Voor het opdienen: schep eerst wat tomatensaus en stracciatella op het bord en leg daarop de cannelloni. Werk af met versgeraspte Parmezaanse kaas en besprenkel met een paar druppels van het basilicummengsel.