

# INHOUD

---

---

VOORWOORD	10
DE BASIS	12
APERITIEF & AMUSES	24
VOORGERECHTEN	50
TUSSEN- & BIJGERECHTEN	72
HOOFDGERECHTEN	102
DESSERTS & KAZEN	138
TOEGIFT	168
REGISTER	198
DANKWOORD	208

---

# DE BASIS



## GEFRITUURDE KONIJNENBOUTJES

### BIJ VOORKEUR EEN DAG VAN TEVOREN

Spoel de konijnenboutjes onder koud stromend water; dit om eventuele bloedresten en vuil te verwijderen. Dep ze droog met keukenpapier of een theedoek. Strooi zout en peper over de boutjes en laat ze minimaal een half uurtje tot ongeveer 4 uur rusten.

Doe de olijfolie, knoflooktenen, ui, jeneverbessen, peperkorrels, laurier en marsala in een brede, grote pan met dikke bodem. Leg vervolgens de boutjes dakpansgewijs, met de pootjes naar boven in de pan en giet er heel geleidelijk het gansenvet overheen. Heb je kleine pootjes, dan heb je niet al het gansenvet nodig. Zorg dat de uiteindes van de pootjes nog net te zien zijn boven het vet.

Breng het vet aan de kook. Zodra het licht kookt, zet je het vuur heel laag. Konfijt het vlees in een paar uur gaar. Het is de bedoeling dat het vlees mals en zacht wordt, maar niet van het bot afvalt, anders wordt het lastig om ze te paneren en te frituren. Om te kijken of het vlees gaar is, kun je een kernthermometer gebruiken. Het is gaar als de kerntemperatuur 75 °C is. (Mocht je niet zoveel tijd hebben, geen probleem. Dan bestel je de boutjes kant-en-klaar gekonfijt bij een poelier.)

Haal de gekonfijte konijnenboutjes uit de pan en laat ze een klein uur uitlekken en afkoelen in een vergiet of op een rooster boven een diepe schaal. Verpak de boutjes in vershoudfolie en leg ze zolang in de koelkast.

### DE VOLGENDE DAG

Installeer de machine. Gebruik de grote kom met het metalen mes. Maal de panko samen met de salie in de foodprocessor met de auto-knop totdat het kruim héél, héél fijn gemalen is.

Klop de eiwitten met een garde samen met het zout luchtig. Doe een laag bloem op een plat bord en het broodkruimmengsel op een apart, plat bord. Haal de gekonfijte boutjes eerst door de bloem, dan door het eiwit en als laatste door het broodkruim. Verhit de olie tot 165 °C en bak de boutjes, al naar gelang de grootte, in ongeveer 5 minuten krokant. Laat uitlekken op keukenpapier. Serveer direct met de partjes citroen.

12 KLEINE KONIJNENBOUTJES  
(WILD)SLAGER)

ZOUT EN PEPER

500 ML OLIJFOLIE

4 TENEN KNOFLOOK

3 ZOETE UIEN, IN PARTEN GESNEDEN

2 JENEVERBESSEN, GEKNEUSD

4 PEPERKORRELS, GEKNEUSD

4 VERSE LAURIERBLAADJES

300 ML MARSALA

2 LITER GANZENVET, OP  
KAMERTEMPERATUUR  
(WILD)SLAGER)

500 G PANKO (JAPANS BROODKRUIM)  
OF OUD BROOD

2 EL FIJNGESNEDEN VERSE  
SALIEBLAADJES

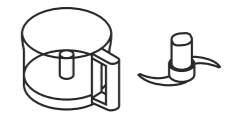
8 EIWITTEN

BLOEM

FRITUUR- OF ZONNEBLOEMOLIE  
CITROENPARTJES, OM TE GARNEREN

**EXTRA NODIG**

OPTIONEEL KERNTHERMOMETER



# SALADE VAN GERASPTTE WITTE EN GELE WORTELS MET NOTEN EN SPROUTS

500 G (WITTE EN GELE) WORTELS,  
GESCHILD

ZOUT EN PEPER

1 KROP SLA (TREVISO OF RADICCHIO),  
BLADEREN LOSGEHAALD

1 HANDJEVOL VERSE HAZELNOTEN,  
GEKNEUSD MET EEN  
NOTENKRAKER

½ BOSJE VERSE BIESLOOK,  
FIJNGESNEDEN

DRESSING NAAR KEUZE (ZIE  
HOOFDSTUK 1)

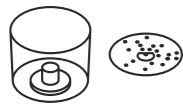
½ BAKJE OF 25 G LOF SPROUTS  
(DOPERWTEN, SPROUTS TUINKERS  
OF SHIZO PAARS CRESSON KAN  
OOK, NATUURVOEDINGSWINKEL)

¼ BAKJE OF 15 G BIETEN SPROUTS  
(NATUURVOEDINGSWINKEL)

1 EL NIGELLAZAAD OF ZWART  
SESAMZAAD

Snijd de wortels in stukken van 6,5 centimeter. Installeer de machine. Gebruik de midi-kom en een raspschijf naar keuze. Rasp de groente via de invoerbuis fijn. Was de geraspte wortel in ijswater en laat uitlekken in een vergiet. Breng een pan water aan de kook en voeg flink wat zout toe. Kook de geraspte wortels in 2 minuten beetgaar. Haal ze met een schuimspaan uit de pan en leg in een bak met ijswater, zodat ze niet verder doorgaren. Laat opnieuw uitlekken in een vergiet.

Doe de wortelrasp, sla, hazelnoten en bieslook in een grote kom, besprenkel met de gekozen dressing en schep de salade voorzichtig om. Verdeel de salade over de bordjes en maal er een beetje zout en peper overheen. Garneer met de sprouts en nigellazaadjes.





## POMPOENRISOTTO MET GEITENCURD

Schil de pompoen, snijd doormidden en verwijder de zaden\*. Installeer de machine. Gebruik de smoothiemix-kit. Snijd de helft van de pompoen in grove stukken en zet de andere helft apart. Was de pompoenstukjes onder koud stromend water en laat uitlekken. Breng de trechter aan en zet de machine in de auto-stand. Voeg de pompoenstukken geleidelijk toe via de trechter. Gebruik hiervoor de aanduwer. Verwerk de pompoen tot een helder sap. Schenk over in een maatbeker.

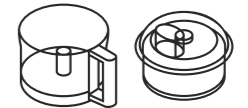
Snijd de rest van de pompoen in kleine blokjes. Verwarm een antiaanbakpan. Schenk er wat olijfolie in en wacht totdat deze warm is. Voeg de pompoenblokjes, ui, knoflook en gember toe. Besprenkel met zout (dit onttrekt vocht en zorgt dat het geheel niet gauw aanbrandt). Fruit het mengsel een aantal minuten.

Zet het vuur hoger en voeg de rijst toe. Blijf roeren tot de rijstkorrels glazig kleuren en de bodem van de pan héél heet is. Blus af met de noilly prat. Roer goed. Schenk er de helft van de bouillon en het pompoensap bij en blijf roeren. Zet het vuur middelhoog.

Op een gegeven moment zie je dat de risotto iets dikker wordt. Het zetmeel uit de rijstkorrel komt vrij, dit is een goed teken. De risotto is dan halverwege de kooktijd. Schenk er de room bij en kook de risotto nog een kleine 7 minuten. Breng de pompoenrisotto op smaak met de boter, nootmuskaat, de zoutvlokken en de peper. Serveer in verwarmde diepe borden en garneer met de geitencurd.

**TIP** \*De pompoenzaden kun je eventueel drogen; was ze goed en dep ze zorgvuldig droog. Rooster ze in de oven op een lage temperatuur, spreid ze vervolgens in een enkele laag uit in een platte schaal en zet ze bij kamertemperatuur op een droge plek.

1 KG REUZENPOMPOEN  
OLIJFOLIE  
1 UI, IN BLOKJES GESNEDEN  
1 TEEN KNOFLOOK, GERASPT  
1 EL VERSGERASPTE GEMBER  
ZOUT  
240 G ARBORIORIJST  
150 ML NOILLY PRAT  
1 LITER HETE GROENTEBOUILLON (ZIE PAGINA 188)  
3 EL ROOM  
3 EL BOTER  
VERSGERASPTE NOOTMUSKAAT  
MALDON ZOUTVLOKKEN EN PEPER  
125 ML GEITENCURD OF  
GEITENCRÈME FRAÎCHE  
(NATUURVOEDINGSWINKEL)



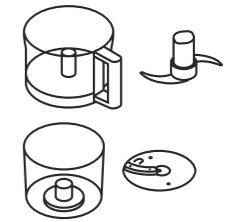


Leg de kreeftjes met de buik naar beneden op je snijplank. Breek dan de poten (met scharen) van de kreeft en kraak deze met een scherp koksmes. Halveer vervolgens het lichaam van de kreeftjes, beginnend bij het hoofd. Verwijder het darmkanaal uit de staart. Sla de krabklauwen open met een hamertje.

Giet de geweekte tapijtschelpjes door een zeef en spoel nog even goed onder koud stromend water. Verwarm een grote, diepe antiaanbakpan en schenk er de olijfolie in. Bak eerst de scheermessen met de opening naar beneden een kleine 2 minuten op hoog vuur. Blus af met de witte wijn, draai ze om en plaats een deksel op de pan. Haal de scheermessen uit de pan en bestrooi met peper en zout. Voeg in dezelfde pan de tapijtschelpjes toe en bak op hoog vuur gaar. Zodra ze open gaan, zijn ze klaar. Let op dat je ze niet te lang kookt, anders wordt het vlees in de schelp taai. Haal de schelpjes met een schuimspaan uit de pan.

Plaats een (wit) linnen servet in een grote ronde schaal met opstaande rand. Leg hierop het ijs met eventueel zeewier (niet eetbaar) ter decoratie. Doe de schelpjes en de Hollandse garnaltjes in kommetjes. Zet ze bovenop de schaal met ijs. Voeg de gegaarde schaal- en schelpdieren toe.

Controleer of de oesters nog levend zijn door met een oester-mesje kort de buitenste donkere lijn aan te tikken. Als ze een beetje optrekken zijn ze levend. Gooi degenen die niet optrekken weg. Snijd de oesters met een oester-mes los; zorg dat ze hun sap niet verliezen. Leg de enkele oesterschelpen op de schaal. Garneer de schaal met de cocktailsaus, mignonette en citroenpartjes.



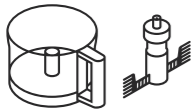
**TIP** Geef elke gast een fingerbowl: kommetjes warm water met daarin citroenschijfjes of rozenblaadjes.

# MERINGUE MET SINAASAPPELCURD EN RODE BESSEN

4 EIWITTEN  
120 G SUIKER  
110 G POEDERSUIKER, GEZEefd  
SNUF ZOUT  
1 TL MAÏZENA  
1 TL WITTEWIJNAZIJN  
8 EL SINAASAPPELCURD (ZIE PAGINA 158)  
125 G RODE BESJES

## EXTRA NODIG

PLASTIC SPUITZAK MET  
SPUITMONDJE



Verwarm de oven voor tot 140 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Installeer de machine. Gebruik de grote mengkom met de eiwitklopper. Doe de eiwitten en suiker in de mengkom en klop 3 minuten met de auto-knop. Voeg vervolgens via de invoerbuis de poedersuiker, het zout, de maïzena en wittewijnazijn toe. Klop nog zo'n 5 minuten, totdat het mengsel stevige pieken vormt.

Lepel het eiwitmengsel in een spuitzak. Spuit rondjes ter grootte van een limoen op het bakpapier. Bak de meringues 35 minuten in de oven. De binnenkant mag nog best smeugig zijn.

Breek de meringues iets open, lepel er de sinaasappelcurd overheen en garneer met de rode besjes.

