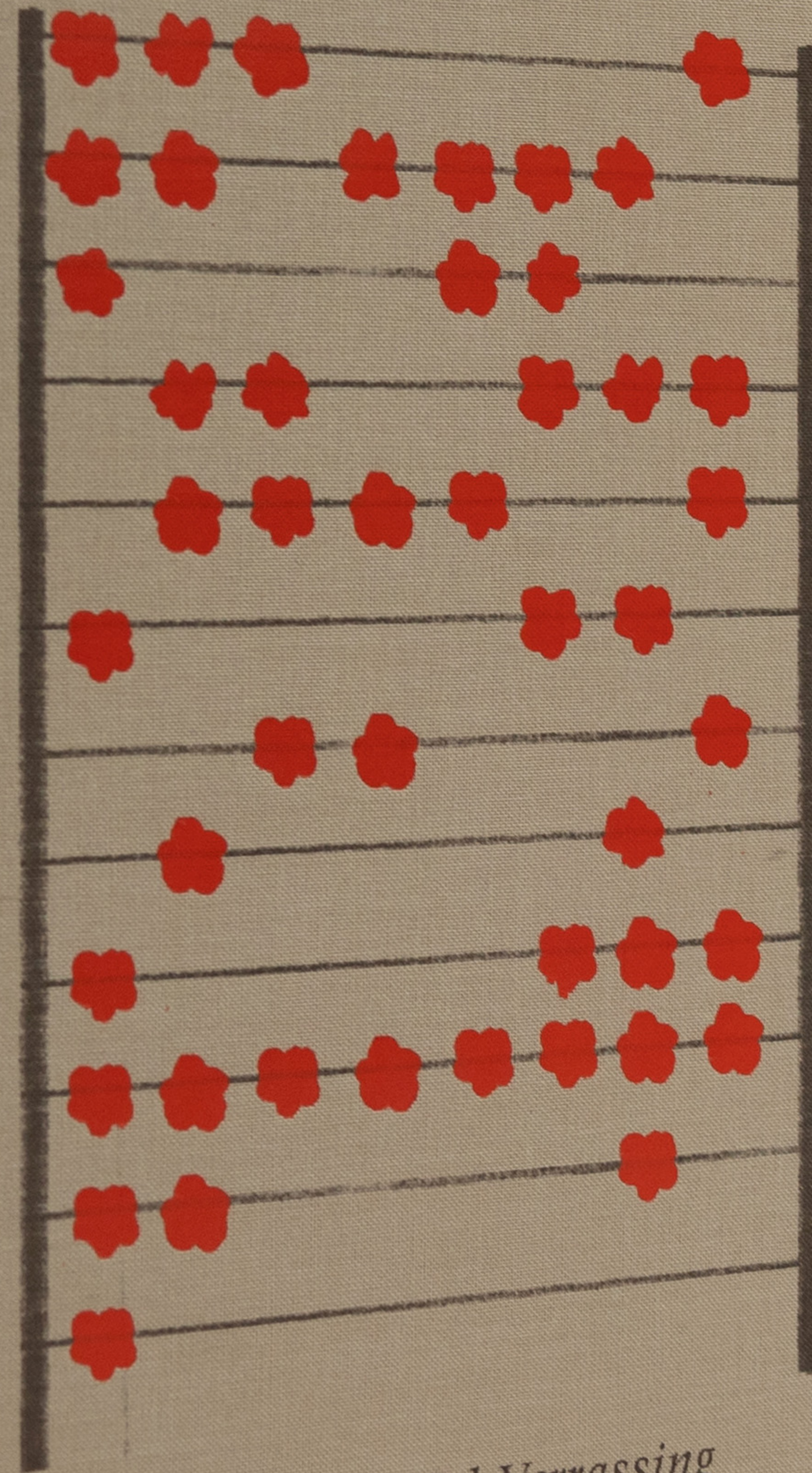


Belgische Saffraan



Een Smaak Vol Verrassing

Belgische Saffraan
SI

Saffronaise

I ingrediënt
meer te wijzen
II II Saffraanzout

I II zachte mosterd
100 ml zonnemelkolie of arachideolie
I et gesaffroneerde zipp-lichtrovennap

I Meng erdlobber, peper, saffraanzout, mosterd en wat olie in een diepe bord en draai met een vork tot alles vermengt.

II Voeg steelschijnig een dun laagje olie toe, tot deze opgenomen wordt en de mayonaise 'sakt'. Een wijze tip van Linda's grootvader: het eindje dat je niet in de lucht staat als je dit doet. Dat zou die mayonaise laten mislukken.

III Eind mayonaise klinkt, voeg je het gesaffroneerde zipp-lichtrovennap toe en ge je verder met de olie tot je de gewenste hoeveelheid hebt. De mayonaise bewaart maximaal drie dagen in de koelkast.

Saffraanzout en -suiker

80 g zout of kristalsuiker

100 draadjes saffraan (200 mg)

I Maal het zout of de suiker en de saffraan in een hakmolentje of vijzel fijn.

II Bewaar het mengsel in een goed afgesloten potje op een donkere en droge plaats.





Saffraanboter

100-tal draadjes saffraan
enkele zout

maakt van 75 liter veldman
50 g boter (ook rookvrij)

1. Voeg de draadjes saffraan met het zout toe aan een mengsel van
velden en de boter.
2. Gebruik de saffraanboter bij de bereiding van de
afwerking van de veldman, op speciale gelegenheden of op een speciale
weekdagen.

Saffraanzijn

100-tal draadjes saffraan (200 mg) voor 100 ml zijn

1. Gebruik hiervoor appel- of oiderzijn, balsamico.
Laat minimaal 24 uur infuseren en zet het flesje donker en koel weg.



Brioches met saffraan

75 g zachte boter
 1 ei + 1 van te bestrijken
 100 ml melk
 2 kl saffraan-infusie, pp. 10-64
 1 ei oranjeblauwreuk

300 g witte bloem
 50 g suiker
 1 tl zout
 1½ kl gedroogde gist
 een muffinvorm

- I Meng alle ingrediënten in de bakovenrand of in een grote mengkom. Kneed ca. 10 minuten tot een glad deeg.
 - II Bekleed een muffinvorm met bakpapier vooropjes en vul deze met het deeg tot ongeveer 2/3 van zijn diepte. Klip het tweede ei los en bestrijk de brioches hiermee.
 - III Bak ze ca. 15 minuten op 200°C. Ze moeten mooi gezezen en goudbruin gebakken zijn. Laat ze afkoelen op een taartrooster.
- Wil je één grote brioche maken?
- I Laat het deeg ruim 1,5 uur ripen onder een vochtige doek.
 - II Kneed het deeg vervolgens heel even door om de lucht er uit te laten en leg het in een met bakpapier bekleede broodvorm.
 - III Bestrijk de broedvorm met losgeklopt ei en laat de brioche afgedekt nog 30 minuten rusten.
 - IV Bak 30-45 minuten op 180°C tot de brioche mooi goudbruin is. Open de deur niet voor er ¼ van de baktijd verstreken is.

Wil je de kleine brioches invriezen?
 Verminder de baktijd naar 10 minuten. Verpak in een plastic zak kan je ze tot 3 maanden in de diepvries bewaren. Bak de bevroren brioches 10 minuten af op 180°C.

Groene asperges met mousselinesaus

Ingrediënten voor 4 personen: 1 kg groene asperges, 50 g gribbaard boter of ghise, 50 g draadjes saffraan, 1 liter witte wijn, 1 liter groene asperges van ca. 500 g, 50 g gribbaard boter of ghise.

3 eieren
enigje papier en zout

- Infuser 24 uur voor je dit gerecht gaat maken de saffraan in witte wijn. Na 24 uur zeef je de draadjes uit de vloeistof.
- Snijl eventueel de onderste toppes van de asperges af. Ze kruut je in principe niet te schillen.
- Kook de asperges kort beetgaar in gezouten, kokend water. Schep ze onmiddellijk in een kom met ijswater. Schep de asperges uit het water en leg ze op een schone theedoek en houd ze warm.
- Smelt de boter op een zacht vuur.
- Kluts de eierdoelers en meng de gesaffraande wijn erdoor. Breng ze omhoog op een steelpannetje op een laag vuur. Vroeg verdor het mengsel in een steelpannetje op een laag vuur. Vroeg verdor het mengsel in een steelpannetje op een laag vuur. Vroeg verdor het mengsel in een steelpannetje op een laag vuur. Vroeg verdor het mengsel in een steelpannetje op een laag vuur. Vroeg verdor het mengsel in een steelpannetje op een laag vuur.
- Smak met peper en zout. Eventueel kan je een mespuntje piment d'Espelette toevoegen.
- Dresser de asperges met de mousselinesaus en dien onmiddellijk op Noordzeervis.



Pasta vongole safrán

Safrán hoort thuis in de vete keuken van het Middellandse Zeegebied. Proef alle vongole bij je ontbijt in het warme Papaja, safrán maak dit recept dan ook met deze zonnige

ingrediënten:

- 4 eieren
- 600 g pasta (vongole)
- 400 g safrán rufus
- 2 kl safrán
- 20 safrán draadjes
- 1 kl zeezout
- 1 kl fijn zeezout
- extra bloem en te
bestuiven

vongole:
1 kl zeezout
2 sjalotie (ginger) (vongole)
3 glas droge witte wijn
3 eetlepels boter (vongole)
1 doosje blanke pastaolie (vongole)
2 kl safrán rufus
zachte peper

I Leg de bloem in een hoopje op het werkblad. Maak een kuil in het midden.

- II Klop de eieren los met het safrán rufus, het zout, de sjalotie en de 20 safrán draadjes en giet het mengsel in het midden van de kuil. Werk vanaf het midden en meng geleidelijk de bloem door het mengsel, evenwijd met het deeg de 15 minuten tot het zacht en kneepvochtige theedoek 20 minuten rusten op kamertemperatuur.
- III Verdeel het deeg in vier stukken. Zet je pastamachine op stand 2. Draai een stuk deeg door de pastamachine. Herhaal dit voor alle stukken deeg. Zet dan de machine één stand lager en herhaal dit tot je de gewenste dikte hebt (bijvoorbeeld stand 4). Leg de slabs in lappen deeg op een bebloemd werkblad en bedek met een natte theedoek. Verdeel de lappen deeg in 2 of 3 delen, afhankelijk van de gewenste lengte van de spaghetti's.
- III Zet de pastamachine op spaghetti's stand en rol de lappen door de snijders. Haal de spaghetti's lieren door wat bloem en dek ze af met een droge theedoek tot alle spaghetti's gemaakt is.



Mocktail

1/2 liter appelsap
1/2 gringer sap

saffraansuiker

- Maak de glasrand vochtig en rol de rand van het glas over saffraansuiker, zodat een gesuikerd randje ontstaat.
 - Versier met bijvoorbeeld een takje verse rozenbaster.
- Je kan het saffraan infuus portioneren in een ijsblokjesvorm en een ijsblokje per glas serveren.

Cocktail

1/2 liter appelsap

1/2 POM 30 saffraan
saffraansuiker

- Maak de glasrand vochtig en rol de rand van het glas over saffraansuiker, zodat een gesuikerd randje ontstaat.
- Je kan het saffraan infuus portioneren in een ijsblokjesvorm en een ijsblokje per glas serveren.





Mosseltjes | Saffraan | Tomaat

voor 4 personen

- 1 kg goede tomaten
- vetloze olie
- 10 chromaatsaffraan
- 1 rauwe verse chromaatschermbe
- 500 ml water
- 100 ml schermbier
- 50 g suiker

- 10 ml azijn
- 1 tomaatje laurier
- 10 chilipeper
- 400 g kerstomatenjes brocciu
- 1 kg verse mosselen
- 200 ml droogwitte
- 50 g jonge chromaatschermbe
- 200 g tomaatje (geblandscherm en uitgespit)
- citrus-olijfsamen

- I dag op voorhand:
Verwarm de tomaten in grove stukken en mix ze tot pulp met een beetje versnipperde chromaatschermbe. Laat de pulp overvullen in een roestvrijdrank afdekken in de koelkast om een lekker tomatenwater te bekomen.
- II Bring de dag erop het tomatenwater kort aan de kook. Haal van het vuur en bring op smaak met zout en het saffraanwater. Laat het minstens 10 minuten rusten.
- III Maak een bouillon van water, onderkruis, suiker, zout, laurier en één eetlepel peper. Laat afkoken en knud roer soep met extra zout.
- IV Maak een klein knud in het vet van de kerstomaten en blancheer ze 10 seconden in een grote hoeveelheid kokend water om ze vervolgens te schakelen in een spoelwater. Ontdoe de tomaten en laat ze een nacht kraken in de bouillon.
- V de dag van voren:
Spreek de mosselen 2 keer goed in heet water. Stroom ze ca. 6 minuten tot ze net open zijn. Laat ze een beetje afkoken en haal vervolgens voorzichtig de mosselen uit hun schelp.
- VI Verwarm de draavengitjes tot 92°C en vlieg de gedroogde chromaatschermbe ton. Hou de temperatuur 30 minuten aan en roer geregeld. Voeg vervolgens de spinatie toe en mix het geheel 2 minuten in de blender. Zet deze een roestvrijdrank om een heldergerene olie te bekomen.



42

zet je Schik de mandarijnen samen met de karamellisa-
Overig: met een beschermend laagje
en verk. of met wat druppels groene
43

Aardbei | Saffraan | Karmemelk

10 draadjes saffraan
50 ml water
200 ml zure room
175 g glucose
0,5 l rauwe karmemelk
75 g fijne kristalsuiker

60 g bloemsuiker
12 g eiwitpoeder
120 ml bloemsoep
½ el zwarte peper
500 g aardbeien

- i Laat de saffraandraadjes een nacht in het water weken.
- ii Verhit de zure room met de glucose tot het mengsel
Meng de rauwe karmemelk en het eiwitpoeder toe
mengsel 4 uur in de koelkast. Draai vervolgens de
en bewaar in de diepvries.
- iii Klop suiker, bloemsuiker, eiwitpoeder, bloemsoep en
horloges stand in een keukenrobot tot een zure
het mengsel zit op een klokkenmarge tot 200 g.
op 90°C overnacht in een draagruim of bakoven
krokante meninges bekent.
- iv Snijd de aardbeien in twee, zet er een halve
te) en verk. of met de meninges-krokanten, te
is, kan je het een uur voor serveren in de koelkast.

53



49



"Mocht je saffraan een uur meekoken, dan verlies je veel smaak en heb je een grotere hoeveelheid nodig voor hetzelfde smaakeffect. Uitsonderingen zijn combout of gehak waar saffraan wel laat meekoken of bakken." Overduin van de beperkte hoeveelheid die nodig is om één gerecht te kleuren of te parfumeren, komt je behoorlijk lang toe met één veldje graan. Goed afsluiten en beschermen van licht en vocht draagt de bewaartijd trouwens vijf jaar, waarna de specerij zijn fijne smaak verliest en verter evolueert. De stempelen van vers gedroogde saffraan moeten holder tot granaatappelenrood zijn en licht krokant. Oudere of onzorgvuldig gedroogde saffraan ziet eerder oranjebruin", besluit Linda.

	5 draadjes	5 ml	= 1 theelepel
	15 draadjes	15 ml	= 3 theelepels
	25 draadjes	25 ml	
50 mg	50 draadjes	50 ml	
100 mg	100 draadjes	100 ml	
200 mg	200 draadjes	200 ml	
3 g	500 draadjes	500 ml	
2 g	1000 draadjes	1000 ml	

Groeiën

Op het veld met Marc raap je zijn mooiste verhalen. Het telken van saffraan is voor hem een ambacht in de meest pure vorm. Hij voelt zich helemaal in zijn sas op zijn akker. Mijlheer van buiten noemt het een schone stiel. Saffraansteeld telt vandaag voor hem nog maar weinig geheimen, maar dat was destijds anders. "Met de levensproces van de kleine paarse Crocus sativus. Het kweken is een arbeidsintensief proces om dat verklaart de hoge prijs. Een kilo kost 35.000 euro of 35 euro per gram. Het onderhouden van de perceelen vergt het jaar rond werk, terwijl de oogstperiode erg kort is."

Nieuwe bollen gaan in juli en augustus de grond in, terwijl de zomerswarmte de groei van eerdere jaargangen in bedwang houdt. Na die rustperiodes komen de bloemfabriekjes tot leven en lopen de bloembollen uit in de vroege herfst."

Marc vertelt het met lechrimpels en fonkelende ogen: "Het is pas wanneer het kouder wordt, dat de krokus zijn bloem en rode hart prijsgeeft. Jaarlijks krijgt onze eerste bloem ook een naam, waarbij we het alfabet volgen. Zo passerden onder meer al Annabelle, Bernadette, Clodette, Dorothée en Eisonore de revue. Saffraan houdt van extremen en zeker van temperatuurverschillen. Ideaal is een malse motregen die

onder meer de koude de grond in neemt. Dan denkt de bol dat hij zijn soort in stand moet houden en volgt de bloem 's nachts de koude gevoel op. In de oogstweken De paarse bloemkroon opent zich bij zonsopgang en verwelkt tijdens de twaalf uur verwerkt worden. In de oogstweken is het daarom alle hens aan dek." Marc gaat daarbij heel minutieus te werk. Voor één gram Belgische Saffraan heb je ongeveer 170 bloemen of 510 stampertjes nodig.





Geroosterde wortels met zure room

1 kg jonge wortels
4 eiwitloze
pauze de eet

200 ml zure room
waars van 2 liter citroenen
peper
1 x **verwarmen**

- I Dooft de wortels even nog, 1 cm kort aan hangt in een frietdubbel, eening met olie en knoflook met peper en een beetje fleur de sel.
- II Bepaal de wortels ca. 20 minuten op 202°C, na te gaar en knippen, gebruikmaken 3 p.p.
- III Meng zure room met zachte van citroen en knoflook smaak met peper en zout.
- IV Laat de wortels afkoelen. Smeer een flakke schep van de zure room op een bord. Schik de geroosterde wortels erop en werk af met extra zout. Serveer als hapje of bijgerecht bij een barbecue of brunch.

De gewaardeerde zure room in dit recept is trek erig lekker bij gekookte of geroosterde rode biet.

Gebruik in de winter 4 grote wortels overhangs in 4 gerechten.

Nicolas Declodt en Carolline Vaerhies

— Hamas & Hortense

Eerder ontvingen ze een groene ster en sinds maart 2023 zijn ze de trotse bezitters van een Michelinster. Young talent award en stipend plantwaardig fine dining restaurant Hamas & Hortense hun plantwaardig fine dining restaurant Hamas & Hortense in Brussel spelen Nicolas Declodt en Carolline Vaerhies naar hun hand. Ze hebben vooruit willen kijken tussen lokale en internationale duurzame eten, maar brengen beide samen op het bord. of duurzaam behoort het tot de beste tien groenterecepten wereldwijd. Hij is chef, zij sammelt en zoveel meer. Zijn Inuisten behoort de rijke Belgische culinaire traditie, koppelt hij aan liefde voor de rijke. Zij mist uit in oog voor detail een zeer waar duurzame keuzes. Zij mist het interieur in en maakt de salades schoonheids, richte het interieur bewust te zijn op het materiaal duurzaamheid, grondige gastronomie, regeneratieve landbouw en Als grondige gastronomie, regeneratieve landbouw en gezondheid van bodem tot bord.

Duurzaamheid is hier geen marketing, maar een filosofie die doorheen hun restaurant en leven loopt. Nicolas en Carolline kiezen voor een positieve en mindfull benadering, met een holistische blik op alle leven op aarde. Duurzaamheid is niet wat de natuur hen biedt, waaronder salafraan. Hoewel met wat de natuur hen biedt, waardoor salafraan. Hoewel Nicolas nu grote fan is, heeft het product hem niet altijd kunnen bekoren. Lang vond hij het te artificieel smaken, maar niets bleek minder waar voor de Belgische Salafraan. Sinds de openbaring van de dieppang is het voor Nicolas één van de weinig terugkerende ingrediënten op hun snel veranderende volledig plantaardige menu.



Broes Tavernier

— 7 vijfde seizoen

Dat seizoenen om van te smullen zijn, bewijst Broes Tavernier in 7 vijfde seizoen in *Adlibitum*. Doorzaam, lokaal en toegankelijk zijn de ingrediënten die je de zaak en haar uitbaters toeschrijft. De chef realiseert een paar productieveuken en houdt dankzij rechtstreekse contacten met zijn kokers de keten kort. Zijn leveranciers noemt hij zijn helden, met wie hij dezelfde taal spreekt en dezelfde verhalen schrijft. Belgische Saffraan is één van die producten die hij doelbewust lokaal aanvoert. Zijn zelfverzekerdheid met het rode goud noemt hij zowel een eerbetoon als een experiment. Sindsdien is hij verkocht en openbaring als een experiment.

Het lokale primeert en dat geldt niet enkel voor zijn vlees en groenten, maar ook voor de visvangst. Broes is een erkende *North Sea Chef* en gaat aan de slag met de bijvangst van de Noordzeevissers om minder bekende vissoorten te opwaarderen bij het grote publiek. Ze zijn misschien onbekend, maar wel even smaakvol als de bekende soorten. Met 'Eetalage' heeft het koppel ook een volwaardige winkel naast het restaurant. De filosofie is uiteraard dezelfde, hij ook van een heus culinair dorp rond zijn zaak, met een kwalitatieve bakker, slager en groenteboer. Het is die bevoegdheid die Broes typeert.

