

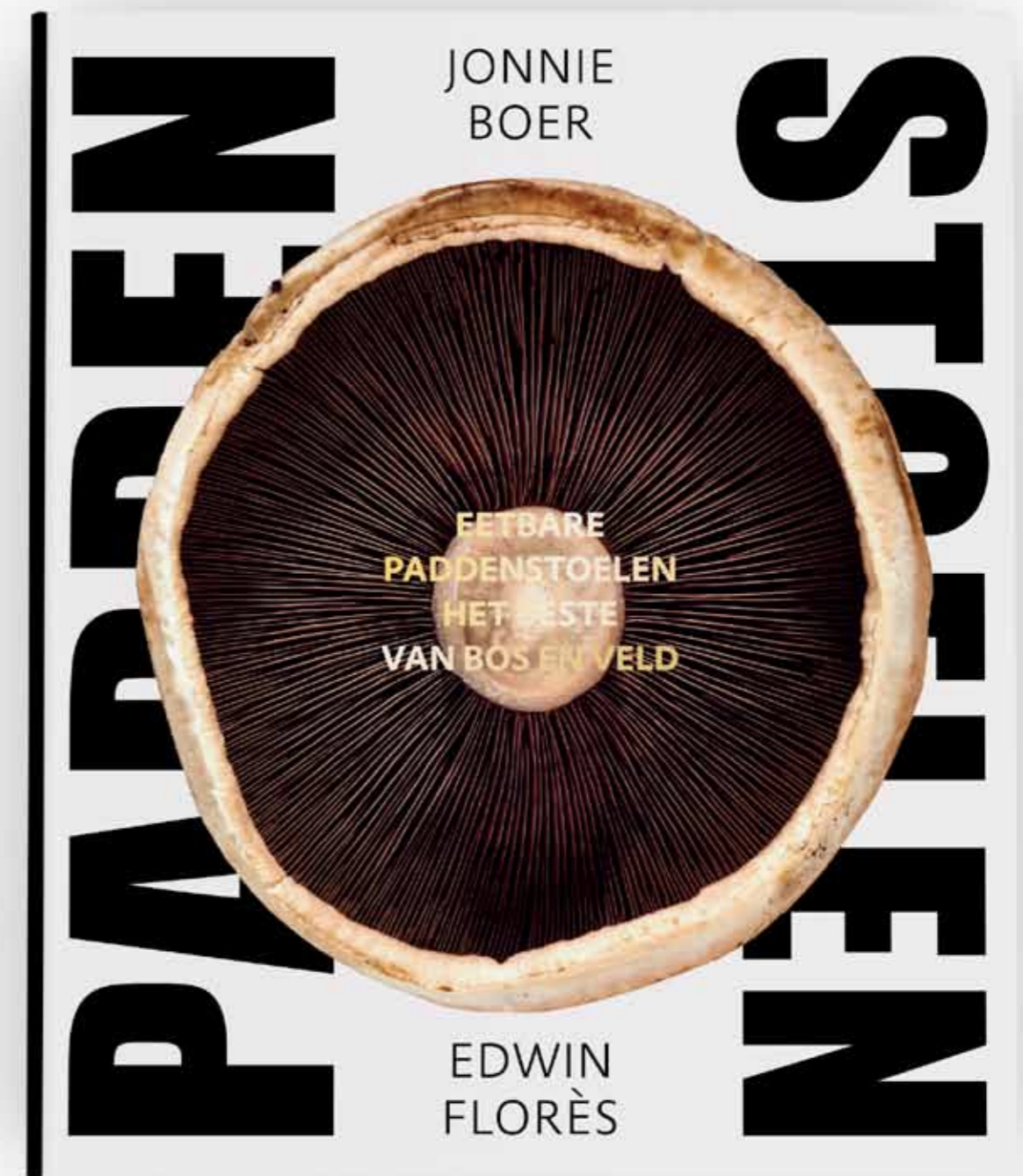
Jonnie Boer Padden- stoelen

EETBARE PADDENSTOELN
HET BESTE VAN BOS EN VELD
JONNIE BOER, EDWIN FLORÈS
RONALD TIMMERMANS (ART DIRECTOR)
REMKO KRAAIJEVELD (FOTOGRAFIE)

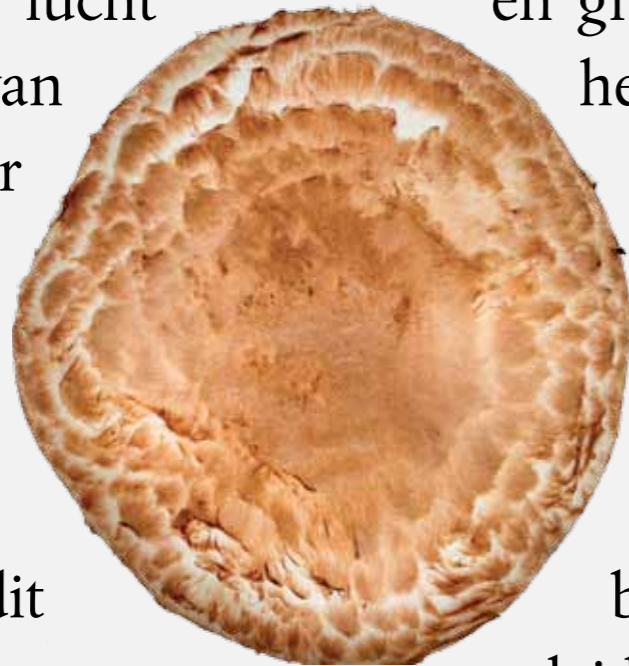
HARDCOVER
NEDERLANDS
256 PAGINA'S
24 X 28 CM
ISBN 978-94-91525-77-3
NUR 440

€ 64,-

VERSCIJNINGSDATUM
MEDIO SEPTEMBER 2018



Wij nemen iedereen mee in de wereld van de paddenstoel en laten zien en proeven van deze uitzonderlijke lekkernij, die mits de nodige voorzichtigheid en zorgvuldigheid betracht wordt, voor iedereen bereikbaar is. We leren dat paddenstoelen onder de grond groeien en dat uitroeiing van de paddenstoel niet komt door het plukken, maar vooral komt door de lucht en grond vervuiling en verlaging van het grondwaterpeil. Culinair gezien zijn deze kostbaarheden uit bos en veld nog vrij onbekend en het bekendmaken wordt met dit boek gelogeleidraad om op de juiste wijze te zoeken en te determineren. En om er de mooiste gerechten mee te maken. Wij weten dat het nog niet eens zolang geleden is dat kinderen onder leiding van de onderwijzeres en bewapend met fruitkistjes het herfstbos introkken om paddenstoelen te zoeken. Wat mos onderin en vullen met de oogst uit het herfstbos: kastanjes, eikels, beukenootjes onderin mooi gekleurd herfstblad en rijkelijk voorzien van paddenstoelen.





Eekhoontjesbrood en zeewieren

'Kelp' (zeewier) heeft een geneeskrachtige werking. Schipbreuk geleden op een onbewoond eiland? Ga meteen aan het zeewier en je overleeft het. In combinatie met een paddenstoel nog veel beter.

Ingrediënten

ZOUTDURE ROODE WIJN
10 ROODE UITRES
200 ML ZOETZUURMARIJNADE (ZIE BASISBEREIDINGEN)
2 EL CABERNET SAUVIGNON AZIJN
100 ML GEROOKTE OLIJFOLIE
ZOUT

1 XL KNOLSLELDERSJAP
100 G GEDROOGD EEKHOONTJESBROOD
1 G XANTANA
ZOUT

ZEERWIERREISING
150 ML KOMBUCHA
150 ML DASHI
10 G ZEERWIERPOEDER
400 ML CODOUMOLIE (400 ML ZONNERLOEMOLIE + 20 G VILTWER (CODIUM))

ZEERWIERKOKANT
100 G TEMPURABLOEM
30 ML BISSWATER
1 EL CURRY MADRAS
100 G ZIESLA
10 G VILTWER (CODIUM)

GEPOCHERD KWARTJELEI
4 KWARTJELEI'S
100 ML WATER
100 ML NATUURAZIJN

WITTE CHAMPIGNONS IN AMANDELOLE
3 WITTE CHAMPIGNONS
100 ML AMANDELOLE

ZOUTDURE BRINKENSWAMMEN
1 BUNDEL BRINKENSWAMMEN
100 ML ZOETZUURMARIJNADE
25 ML PONZU

ZEERDEZEMARIN
ZEERWIERVEL
PADDENSTOELENPOEDER (EEKHOONTJESBROOD)
ZEERWIERPOEDER

Bereiding

ZOUTDURE ROODE WIJN
Leg de wijnen gedurende 24 uur in de zoetzuurmarinade. Werk vervolgens de wijnen in de geproceerde olie af en vacuumeer het geheel. Gaar de wijnen gedurende 3 uur op 72°C in de roner. Slijd de wijnen in fijne ringetjes, haal ze uit elkaar en bestrooi ze met wat zout.

PADDENSTOELENBOUILLON
Breng de bouillon met het eekhoontjesbrood aan de kook en laat gedurende een uur zachter koken op 80°C. Passer de bouillon vervolgens door een zeef. Blind de bouillon eventueel met wat xantana en breng hem op smaak met zout.

ZEERWIERREISING
Breng de kombucha met de dashi aan de kook. Haal de pan van het vuur, voer het zeewierpoeder en voorzichtig doorkoken en laat afkoolen. Steer, vlak voor het serveren, de codiumolie door de dressing.

ZEERDEZEMARIN
Maak een beleg van de tempurabloom, het water en de curry madras. Haal de zeef en het viltwer door het beleg en frituur de zeewieren op 180°C in circa 4 minuten tot knak. Laat goed uitlekken op keukenpapier.

GEPOCHERD KWARTJELEI
Til de uitjes boven een kaffiekopje. Breng het water met de uitjes aan de kook. Haal de pan van het vuur af en draai met een gedre rondjes in de pan. Laat de kwartjeleien voorzichtig in de pan glijden. Haal de uitjes na 1,5 minuut met een schuimspaan uit de pan en kook direct terug in een bak met (water).

WITTE CHAMPIGNONS IN AMANDELOLE
Slijd de champignons in voren en vacuumeer ze met de amandelele.

ZOUTDURE BRINKENSWAMMEN
Blaas de brinkenzwammen licht met een gasbrander en besprenkel ze met het zoetzuur de pan.

Afwerking

Plaats de kwartjeleien op een bord en schik alle andere componenten eromheen, te beginnen met de rode vieren en de paddenstoelen, gevolgd door het zeewierkookant. Laat de dressing in de bouillon er voren. Gaarneer het geheel met de zeewiermarin en zeewier en bestuif het bord met het paddenstoelen- en zeewierpoeder.



Aardpeer en eikhaas

Aardpeer of topinamboer is een knolgewas dat flink door de moestuin kan woekeren. Het is een snelle groeier. De smaak van de knol is zoetig en hij laat zich goed met eikhaas combineren.

Ingrediënten

WITTE WITTE AARDBOER EN EIKHAAS
1 KG AARDBOER
1 KG EIKHAAS
250 G GEMBER
500 G PEPPERS
250 G CITRONGRAS
200 G AARDBOERBLOEMEN
2 L KNOLSLELDERSJAP
2 L APPELSAP
1 G XANTANA
TABASCO
PONZU
YUZUSAP

BEURRE NOISETTE (5)
100 ML ROOM
400 ML MELE
100 G AARDBOER
75 G KRISTALSUKER
75 G GLUCOSESIROOP
95 G BEURRE NOISETTE
12 G GLICE
35 G PHOCREMA
2 G ZOUT
1 G CAYENNEPEPER

100 G GEPOCHERD
110 ML SUIKERWATER
60 ML CITRONSAP
2 G AGAR-AGAR
2 CITRAS
45 G MADRASKAR
CHOCOLADECOUVERTURE
5 ML OLIJFOLIE
2 G EKHOOHTJESBROODPOEDER

250 G KRISTALSUKER
250 G GLUCOSESIROOP
GROF ZEEZOUT
30 ML WATER
250 - 150 ML APPELSAP
250 - 75 G BOTER
75 ML ROOM
75 G KROKANTE HAZELNOTEN

HAZELNoot AARDBOER
250 G GEDROOGDE HAZELNOTEN
250 G AARDBOER
BOTER
CAYENNEPEPER
ZOUT

BEURRE NOISETTE APPEL
1 GRANNY SMITH APPEL
50 G BEURRE NOISETTE

MOUSSE VAN GEPOCHTE AARDBOER
5 AARDBOEREN
GROF ZEEZOUT
25 G AARDBOER
1 LIMONEN (SAP + RASP)
PEPER
FLEUR DE SEL

BEURRE NOISETTE (5)
Giet de room en melk in een pan, voeg de suiker, aardboerpoeder en glucose toe en zet op zacht vuur.

Verwarm ondertussen de beurre noisette en los de gluce los op. Voeg, wanneer hij een temperatuur heeft bereikt van 80°C, de beurre noisette bij het roommengsel. Mix het geheel met een staafmixer goed door elkaar en voeg de proteïne toe. Ideaal opneem en werk vervolgens de aromaten en het paddenstoelenpoeder door het mengsel. Doort de massa in een Pasjein beker en vries de beker in. Plaats de beker vervolgens onder de machine en draai af tot je.

Bereiding

WITTE WITTE AARDBOER EN EIKHAAS
Slijd de aardpeer en eikhaas in grote stukken. Hak de gember en peper in stukken en knak het citroengras. Doe alle voren ingrediënten (groenten, paddenstoelen, aromaten en bloemen) over in een pan en gaar het groente- en vruchtensap erbij. Breng het geheel aan de kook en haal de voren zachter trokken bij een temperatuur van 80°C. Passer de infusie, wanneer deze voldoende is afgekoeld, door een zeef. Houd de aardpeerbloemen en de stukken eikhaas apart. Blind de rouwstof met de voren en breng de infusie op smaak met tabasco, ponzus en yuzusap.

MOUSSE VAN GEPOCHTE AARDBOER
Giet de room en melk in een pan, voeg de suiker, aardboerpoeder en glucose toe en zet op zacht vuur.

Verwarm ondertussen de beurre noisette en los de gluce los op. Voeg, wanneer hij een temperatuur heeft bereikt van 80°C, de beurre noisette bij het roommengsel. Mix het geheel met een staafmixer goed door elkaar en voeg de proteïne toe. Ideaal opneem en werk vervolgens de aromaten en het paddenstoelenpoeder door het mengsel. Doort de massa in een Pasjein beker en vries de beker in. Plaats de beker vervolgens onder de machine en draai af tot je.

Inktzwam en konijnenniertjes in bouillon

Organvlees wordt niet veel gegeten in Nederland en zeker niet van wild. Toch is het de moeite waard om dit gerecht eens te bereiden. Het resultaat is een feest van kleur en smaak.

Ingrediënten

GEPOCHERD KONIJNENNIERTJES
5 KONIJNENNIERTJES
ZOUT
OLIE

PADDENSTOELENBOUILLON MET GEROOKTE OLIJFOLIE
200 ML PADDENSTOELENBOUILLON (ZIE BASISBEREIDINGEN)
200 ML KNOLSLELDERSJAP
ZOUT
CAYENNEPEPER

AFWERKING
5 INKTZWAMMEN
25 ML GEROOKTE OLIJFOLIE
MINI-WATERKERS

Bereiding

Gasvurende konijnenniertjes
Verwijder het viltje van de nierjes en bestrooi ze met zout. Verhit een flinke scheut olie in een pan en sauteer de nierjes kort; ze moeten maar rood blijven. Trancheer het organvlees in dunne plakjes.

Paddenstoelenbouillon met gerookte olijfolie
Ming de bouillon met het sap. Warm de bouillon op en breng eventueel op smaak met zout en cayennepeper.

Afwerking

Slijd de inktzwammen overfange doormidden en slijd de steel in ringen, zodat er verschillende structuren ontstaan. Voeg de gerookte olie toe aan de paddenstoelenbouillon en voer voorzichtig door. Schep de nierjes en de paddenstoelen in diepe borden en giet de bouillon eroverheen. Werk het gerecht af met de waterkers.



Eidooier met voorjaarspronkridderzwam en paddenstoelenbouillon

Over eieren is altijd veel te doen. Je hebt vrije uitloop-, gras-, maiskip- of legbatterij eieren. Als we denken aan het eierschandaal zijn die van eigen kippen of direct van de lokale boer toch de beste.

Ingrediënten

PADDENSTOELENBOUILLON
10 VOORJAARSPRONKRIDDERZWAMMEN
80 G GEDROOGD EKHOOHTJESBROOD
1 SLAGTOE
2 TENEN KNOFLOOK
ZONNERLOEMOLIE
200 ML EIPPENBOUILLON
ZOUT

YACHTJE EIDOOIERS
300 ML ZONNERLOEMOLIE
25 ML CHELOUJE
4 YERSE EIDOOIERS
GROF ZEEZOUT

AFWERKING
5 VOORJAARSPRONKRIDDERZWAMMEN

Bereiding

PADDENSTOELENBOUILLON
Slijd de voorjaarspronkridders en het eekhoontjesbrood in stukjes van 2 x 2 cm. Snipper de slagtoe en hak de knoflook fijn. Fruit de knoflook en slagtoe in een klein beetje olie. Voeg de paddenstoelen toe, gevolgd door de bouillon. Laat de bouillon 3 uur trekken op ongeveer 80°C. Doort de bouillon en breng hem eventueel op smaak met wat zout.

YACHTJE EIDOOIERS
Verwarm de oven op 70°C. Meng beide oliën met elkaar en gaar deze in een ovenvet schaaltje. Verwarm de olie in de oven en voeg dan voorzichtig de eidooiers toe. Gaar de eidooiers ongeveer 25 minuten in de oven. Zorg ervoor dat de olie op temperatuur blijft en vooral niet te heet wordt. Haal de eidooiers voorzichtig uit de oven; ze moeten 'topend' blijven vasthouden.

Afwerking

Slijd de zwammen in flinterdunne plakjes op een snijmachine of mandoline. Doe dit 1 à 2 minute om verwerking te voorkomen. Leg elke dooier in een diep bord en bestrooi hem met een weinig grof zeezout. Leg de plakjes zwam dakpangewijs in een ring op de dooier (zie de foto). Schenk de bouillon voorzichtig rond de dooier zonder dat hij in aanraking komt met de paddenstoel.

