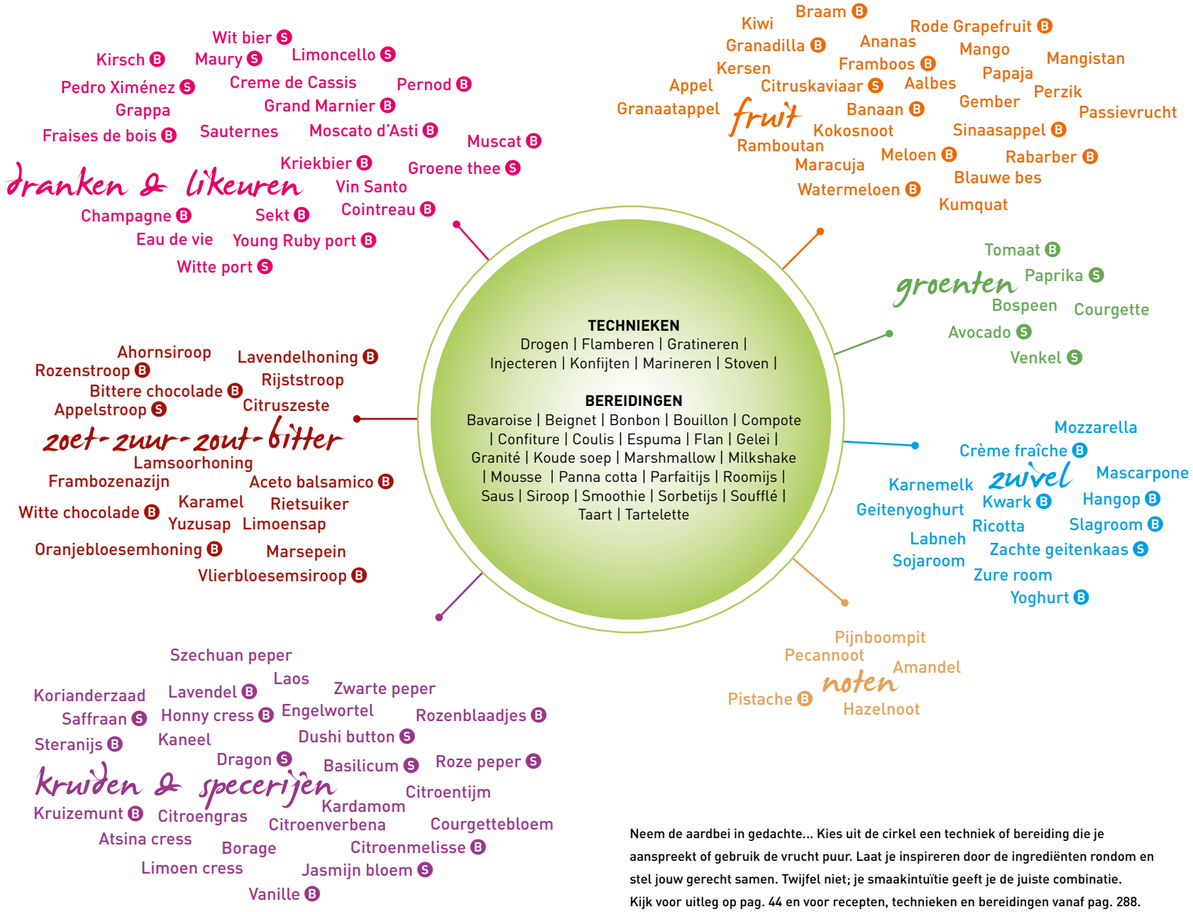
Aardbei *zoet*

wortelsorbetijs
saffraan-vanillesaus
brioche
yoghurtroomijs
broodpudding
citruskletskop
meringue
crèpe soufflé
geitenkaasbavarois
dessert & patisserie
masacarponetaart
rode grapefruitsorbetijs
cheesecake
rode portsiroop
kriekbiersabayon
meloensoep
sinaasappelsorbetijs
rabarbercristaline
kruisbessencompote
kwarksoufflé
komkommergelei
passievruchtmacaron
aceto-balsamico-ijs
aardbeien romanoff
helderwitte tomatengelei
champagnemousse
pavlova
kokosmousse
roze-pepermeringue
honingparfaitijs
courgettebloem-tempura
verveine-pannacotta
rabarbercompote
dragonstroop
poffertjes
crème brûlée
wentelteefjes
witte-chocolade-ijsmousse
oeuf à la neige
lemoncurdmousse
coulis van zoete puntpaprika
pernodsabayon

INSPIRATIES ZOET

Aardbeien + Bramen + Basilicumsiroop + Warme appelstroop + Crème fraîche + Hazelnootcrumble
Courgettebloem gevuld met aardbeienmousse + Avocado + Stroperige sinaasappelsaus
Aardbeiensorbetijs + Meloen-dragonsoep + Partjes rode grapefruit + Steranijsmeringue
Gelei van aardbei opgerold met witte-chocolademousse + Rabarbercristalines
Aardbeien gemarineerd met specerijen + Aardbeiencoulis + Champagnesabayon



Neem de aardbei in gedachte... Kies uit de cirkel een techniek of bereiding die je aanspreekt of gebruik de vrucht puur. Laat je inspireren door de ingrediënten rondom en stel jouw gerecht samen. Twijfel niet; je smaakintuïtie geeft je de juiste combinatie.
Kijk voor uitleg op pag. 44 en voor recepten, technieken en bereidingen vanaf pag. 288.

Aardbei *hartig*

kardamom
rode grapefruit
vanille
tongschar
frambozenazijn
sinaasappel
zure room
pernod
venkel
szechuan
veldsla
courgettebloem
zachte jonge geitenkaas
verjus
pistache
steranijs
tomaat
citruszeste
peultjes
gedroogde rauwe ham
atsina cress

DE SCHIJNVRUCHT DIE LAAG BIJ DE GROND GROEIT, OFTEWEL DE AARDBEI, is door kasteelt en import tegenwoordig het hele jaar door verkrijgbaar. Dat was vroeger wel anders en daaraan danken de aardbeien van Hollandse bodem hun koosnaam 'zomerkoninkjes'. Nu zien ze er met hun groene kroontjes zeker koninklijk uit! Bovendien scoort ons Nederlands familielid van de roos op smaak royaal hoger dan buitenlandse verwanten. Dit danken we aan zowel het ras – de Elsanta is onze meest geteelde en nationale favoriet – als het moment van oogsten; hoe langer de aardbei aan de plant hangt, hoe zoeter.

De mooi rode, geïmporteerde exemplaren die je in de wintermaanden en het vroege voorjaar in de supermarkt aantreft, zijn vaak teleurstellend hard en waterig. Dit is de onvermijdelijke consequentie van ras en onrijpe pluk om de lange transportweg mogelijk te maken. Eenmaal geoogst krijgt de aardbei geen suikers meer van de moederplant en wordt dus nooit meer zoeter. Daarom zweer ik bij onze eigen zomerkoninkjes: rijp en zoet geplukt! Proef en ervaar het 'kortstondige genot' waar de aardbei in de schilderkunst al eeuwen voor staat.

Zie pagina 426 voor een overzicht van verschillende rassen smaakaardbeien met hun specifieke kwaliteits- en smaakeigenschappen.

INSPIRATIES HARTIG

Salade kreeft + Veldsla + Tuinboontjes + Perzik + Vinaigrette van aardbeienbouillon en olijfolie
Avocadomousse + Rucola + Rauwe ham + Aardbeien + Gerijpte aceto balsamico
Salade half gekonfijte tomaatjes + Aardbeien + Groene asperges + Little gem + Limoen 'moussaise'
Aardbeien + Mousse van zachte jonge geitenkaas + Salade van peultjes + Friséesla + Pistache
Gazpacho van tomaat, aardbei en gepofte paprika + Krabsalade + Komkommer + Basilicumcress

dille
gembersiroop
granaatappel
gepofte paprika
groene asperge
kervel
champagnesabayon
komkommer
hazelnoot
pijnboompit
brillat-savarin
perzik
krab
brioche
citroentijm
aceto balsamico
rode peper
champagne
aardbeiensalsa
kreeft
mascarpone
chaource
kruizemunt
lavendel
kropsla
pistacheolie
blauwe bes
langoustine
bospeen
basilicum
aardbeienvinaigrette
notenolie
mango
courgette
dragon
honing
saffraan
rode mul
aardbeienbouillon
noilly prat
mozzarella
avocado
papaja
meikaas
passievrucht
dubbel gedopte tuinboontjes
gamba
citroengras
friséesla
meloen
gemarineerde aardbeien
blije kip
affilla cress

De culinaire inspiratiewolk toont in één oogopslag de hartige Smaakvrienden van de aardbei. 'Flits' door de wolk en laat je inspireren tot nieuwe ideeën en avontuurlijke combinaties.

Ananas *zoet*

kwarksoufflé
pijnboompitten-tartelette tamarindestroop
amandelroomijs warme rumsabayon zoete wortelchips
pistachespongecake cheesecake fruitsalade
bataatpoffertjesvruchtenbowl abrikozencouscous
kaneel-ijsmousse koude mangosoep kokostaart rijstmousse saffraan-vanillesaus
warme kokosrisotto vanillemacaron warme kokosespuma
warme kokosespuma *dessert & patisserie* grapefruit-zeezout
rozemarijnjis pistachesaus wentelteefjes honingmadeleine
specerijenkaramel bospeencrémeux broodpudding mascarpone-yoghurtmousse
butterscotchsaus five-spices-ijsmousse flensjes kokosmeringue witte-chocolademousse
mintsuiker karamelroomijs sorbetijs van gepofte oranje paprika
zoete avocadomousse krokant amandelschaafsel
rode grapefruitsorbetijs

INSPIRATIES ZOET

Ananas 'carpaccio' + Bataatpoffertjes + Kaneelijs + Gekarameliseerde pecannoten
Ananas tarte tatin + Rozemarijnjis
Cocktailglas met ananas-sorbetijs + Mango + Warme kokosespuma + Ananascristaline
Smoothie van ananas + Mango + Gele paprika + Banaan
Ananas gebraden in specerijenkaramel + Rijstmousse + Sesamwafel + Muntsuiker

Neem de ananas in gedachte... Kies uit de cirkel een techniek of bereiding die je aanspreekt of gebruik de vrucht puur. Laat je inspireren door de ingrediënten rondom en stel jouw gerecht samen. Twijfel niet; je smaakintuïtie geeft je de juiste combinatie.
Kijk voor uitleg op pag. 44 en voor recepten, technieken en bereidingen vanaf pag. 288.

Ananas *hartig*

EEN GOED RIJPE ANANAS RUIK JE AL OP AFSTAND! Het is je vast wel eens overkomen: je wilt feestelijk uitpakken met verse ananas, maar iedereen kijkt zuur... Helaas heb je te maken met een te vroeg geplukt exemplaar. Een rijpe ananas herken je aan een heerlijk aroma en glanzende 'ogen'. Laat je niet afleiden door de kleur, want ook een groene ananas kan perfect rijp zijn. De perfecte ananas gevonden? Geniet er dan meteen van voordat het vruchtvlees glazig tot bruinachtig wordt en naar gist kan gaan ruiken! Bewaar de ananas in elk geval niet té koud; onder de 8 °C kan het zogenaamde lage-temperatuurbederf optreden en gaat de vrucht van binnenuit rotten. Dan blijft er niets over van de 'naná' of 'ananá', wat in de Tupí-Guaraní taal van Zuid-Amerikaanse Indianen zoveel betekent als 'uitmuntende vrucht'. De Spanjaarden noemen de ananas 'piña', geïnspireerd door de vergelijkbare vorm van de appels van de pijnboom ('el pino'). Alleen nog wat kokosmelk en rum toevoegen et voilà: piña colada!

Aandachtspunt is de bereiding. Wil je een mousse, crème of bavarois maken, blancheer de ananas dan eerst om het enzym bromelaïne te neutraliseren. Dit enzym breekt eiwitten en bindmiddelen als gelatine of agar agar af, wat verklaart waarom verse ananas zuivelproducten waterig maakt en het bindende effect van gelatine elimineert.

INSPIRATIES HARTIG

Gegrilde ananas + Tijgergarnalen + Warme kerrie-espuma + Dragonolie
Zuurkoolstamppot + Geroosterde ananas + Beenham
Salade van witlof + Griekse yoghurtdressing + Avocado + Ananas + Hazelnoot
Kipcurry + Ananas-salade + Gegrilde lenteui + Gebakken rijst
Rosé gebraden tamme eendenborst + Ananascompote + Geglaceerde bospeen + Waterkers

De culinaire inspiratiewolk toont in één oogopslag de hartige Smaakvrienden van de ananas. 'Flits' door de wolk en laat je inspireren tot nieuwe ideeën en avontuurlijke combinaties.

Ananastoffee, specerijenkaramel, kokos-rijstmousse, sesamwafel, muntsuiker, ananascoulis

Statement

Voorbereiding

KOKOS-RIJSTMOUSSE • 150 ML VOLLE MELK • 150 ML KOKOSMELK • 1 VANILLEPEUL, GESPLITST • 75 G RISOTTORIJST • 2 EIDOOIERS • 50 G SUIKER • 5 G GELATINE, GEWEEKT IN KOUD WATER • 150 ML SLAGROOM • 1 LIMOEN • MESPUNT ZEEZOUT
Breng de melk en kokosmelk met vanille aan de kook. Voeg de rijst toe en kook op laag vuur in circa 12 minuten gaar. • Klop de eidooiers met suiker schuimig en voeg al roerende toe aan de warme rijst. • Voeg de gelatine toe, blijf goed roeren tot het is opgelost. Niet meer laten koken! Laat het rijstmengsel afkoelen. • Klop intussen de slagroom op tot yoghurtdikte en spatel door de afgekoelde rijst. Breng op smaak met enkele druppels limoensap en iets zeezout. • Bewaar gekoeld.

SESAMWAFEL • 75 G GEZOUTEN ZACHTE ROOMBOTER • 75 G SUIKER • 25 ML MELK • 25 G HONING • 1 VOLLE EL ZWARTE SESAMZAADJES
Roer de roomboter en de suiker met een spatel goed door elkaar. • Verwarm de melk met de honing tot lauwwarm, niet heter dan 45 °C! Spatel de melk door het botermengsel en voeg de sesamzaadjes toe. • Zet het beslag 15 minuten in de koelkast om iets op te laten stijven. Verwarm de oven voor op 190 °C. • Strijk het beslag met een paletmes dun uit over het hele oppervlak van een vel bakpapier dat past op de bakplaat. • Bak de wafels in 5-7 minuten goudbruin in de voorverwarmde oven. Tijdens het bakken karameliseert de suiker. Laat de sesamwafel daarom na het bakken eerst enkele minuten afkoelen, pas daarna wordt ze krokant (en zeer breekbaar). Breek de wafels in ongelijke stukken. • Bewaar in een afgesloten bakje tussen bakpapier.

SPECERIJENKARAMEL • 200 ML WATER • 200 G SUIKER • 1 EL KORIANDERZAADJES • 2 KARDEMOM • 1 KANEELSTOKJE 1 EL VENKELZAADJES

Vijzel de specerijen fijn. • Breng de helft van het water met de suiker en specerijen aan de kook en laat op middelhoog vuur karameliseren tot een goudbruine kleur. Blus de karamel af met het resterende water en verwarm op matig vuur tot het weer vloeibaar is. • Schenk de karamel door een zeef.

ANANASTOFFEE • 1 ANANAS • 2 VANILLEPEULEN
Schil de ananas en snijd de rondingen iets recht af zodat de ananas vierkant wordt. • Snijd de ananas rondom tot aan de harde kern in zo dik mogelijke plakken. • Verdeel de dikste plakken in gelijkmatige rechthoeken van circa 5 x 3 cm en steek ze over de lange kant door met een grillpen of satéprikker. • Halveer de vanillepeulen over de lengte en steek ze door de ananasrechthoeken zodat de vanille er aan beide kanten uitsteekt. • Bewaar alle afsnijdsels van de ananas voor de coulis.

Eindbereiding

ANANASCOULIS • AFSNIJDSELS ANANAS •SAP VAN 1 SINAASAPPEL
Pureer de ananas fijn in de blender met het sinaasappelsap. Druk de puree met de bolle kant van een pollepel door een bolzeef.

MUNTSUIKER • 20 BLAADJES VERSE MUNT • 2 EL SUIKER
Vijzel de muntblaadjes met de suiker fijn in de vijzel.

Presentatie

Verwarm een koekenpan met een lepel olijfolie. Bak de ananas op middelhoog vuur rondom in 2-3 minuten tot ze licht is gekleurd. Voeg een derde van de specerijenkaramel toe en verwarm nog 1 minuut. Verdeel de ananas over het bord. Vorm met een lepel een flinke quenelle van de rijstmousse en druk er twee sesamwafels tegenaan. Lepel de ananascoulis rondom en strooi de muntsuiker erbij.

Het spel van zoetzure ananas en intense karamel wordt één geheel met een Sauternes. Liever buiten de gebaande paden? Ga dan op zoek naar een Vin de Paille uit de Jura.

Bakabana, paksoi, bataatcrème, tijgergarnalen

Feng Shui

Voorbereiding

BATAATCRÈME • 3 ZOETE AARDAPPELS (BATAAT) • 100 ML OLIJFOLIE • 1 LIMOEN
Verwarm de oven voor op 175 °C. • Was de zoete aardappels en verpak ze elk afzonderlijk in aluminiumfolie. • Gaar ze circa 1 uur in de voorverwarmde oven of tot ze zacht aanvoelen. • Maak de folie los en laat de aardappels iets afkoelen tot je ze gemakkelijk kunt hanteren. Halveer ze over de lengte en schep het vruchtvlees uit de schil. • Pureer het vruchtvlees in de keukenmachine, voeg geleidelijk aan olijfolie toe tot een gladde smeuïge crème. Breng op smaak met enkele druppels limoensap, zeezout en peper uit de molen. Mocht de crème niet helemaal glad of nog vezelig zijn, druk de crème dan nog met de bolle kant van een pollepel door een bolzeef.

PAKSOI • 2 MINI PAKSOI • 4 EL OLIJFOLIE
Snijd de stengels los van de paksoi. Laat het blad eraan zitten. • Blancheer de stengels 1 minuut in kokend water met zeezout. Spoel ze direct af met koud water. Dep ze droog met keukenpapier. Vouw het blad over en rondom de stengels.

TIJGERGARNALEN • 12 GROTE TIJGERGARNALEN (DIEPVRIES)
Laat de tijgergarnalen ontdooien. In koud stromend water duurt dit circa 5 minuten. • Pel ze, maak een sneetje in de rug van de garnaal en verwijder het darmkanaal. • Dep ze droog met keukenpapier en bewaar gekoeld.

Eindbereiding

BAKBANAAN • 2 BIJNA ZWARTE BAKBANANEN (TOKO)
Snijd de bakbananen (met schil) in schuine plakken van circa 1 cm dik. • Verhit een antiaanbakpan met iets olijfolie en bak de banaan op laag vuur in 3-4 minuten om en om goudbruin.

TIJGERGARNALEN BAKKEN
Verwarm een antiaanbakpan met iets olijfolie, bak de garnalen op laag vuur, zonder al te veel te kleuren, 3-4 minuten tot ze net niet meer glazig zijn. Snijd ze over de breedte in medaillons.

PAKSOI VERWARMEN
Bestrijk de paksoi royaal met olijfolie. Verwarm ze op laag vuur in een antiaanbakpan.

Presentatie

Schep een flinke lepel warme bataatcrème op het bord en strijk uit met een brede kwast. Verdeel de paksoi, tijgergarnalen en bakbanaan erover.

Een Pinot Gris zal hier niet misstaan, maar er kan meer. Een vette Chardonnay van buiten Europa in samenspel met het filmende karakter van 'bakabana' en bataatcrème zorgen voor een geraffineerde rijkdom.

Aardappelrösti, romige zuurkool, banaan, pancetta, pompoenpitolie, tahooncress

Curious?

Voorbereiding

RÖSTI • 6 GROTE VASTKOKENDE AARDAPPELS, NICOLA OF CHARLOTTE • 3 EL OLIJFOLIE • 1 EL ZEEZOUT • 2 EL OLIJFOLIE • 1 EL ROOMBOTER • RVS RINGVORMEN VAN 5-7 CM DOORSNEDE

Schil de aardappels. Rasp ze op het grove deel van de rauwkostschaaf. • Bestrooi de rasp met zeezout en meng goed door elkaar. Dek af met plastic folie en laat maximaal 15 minuten staan. • Knijp daarna met beide handen al het vocht uit de aardappelrasp. • Verwarm een antiaanbakpan met olijfolie en roomboter. Zet de ringvormen in de pan. Verdeel de aardappelrasp 1 cm dik in de ringvormen en druk goed plat. Bak ze op laag vuur in 5 minuten eerst aan de ene kant goudgeel, haal de ringen eraf en bak de andere kant ook nog 5-7 minuten.

PANCETTA • 8 DUNGESNEDEN PLAKJES PANCETTA • 1 EL OLIJFOLIE

Bak intussen de pancetta in een antiaanbakpan met olijfolie op laag vuur net zo lang tot de plakjes krokant zijn.

ROMIGE ZUURKOOL • 150 G ZUURKOOL • 75 ML RIESLING WIJN • 2 TAKJES TIJM • 2 VERSE LAURIERBLAADJES • 200 ML ZURE ROOM (VOOR WARME BEREIDINGEN)

Spoel de zuurkool op een zeef kort af met lauw water en druk het vocht eruit. • Verwarm met Riesling, tijm, laurier. Laat 5 minuten zachtjes koken. • Haal de tijm en laurier eruit. • Voeg de zure room toe en verwarm nog 1 minuut.

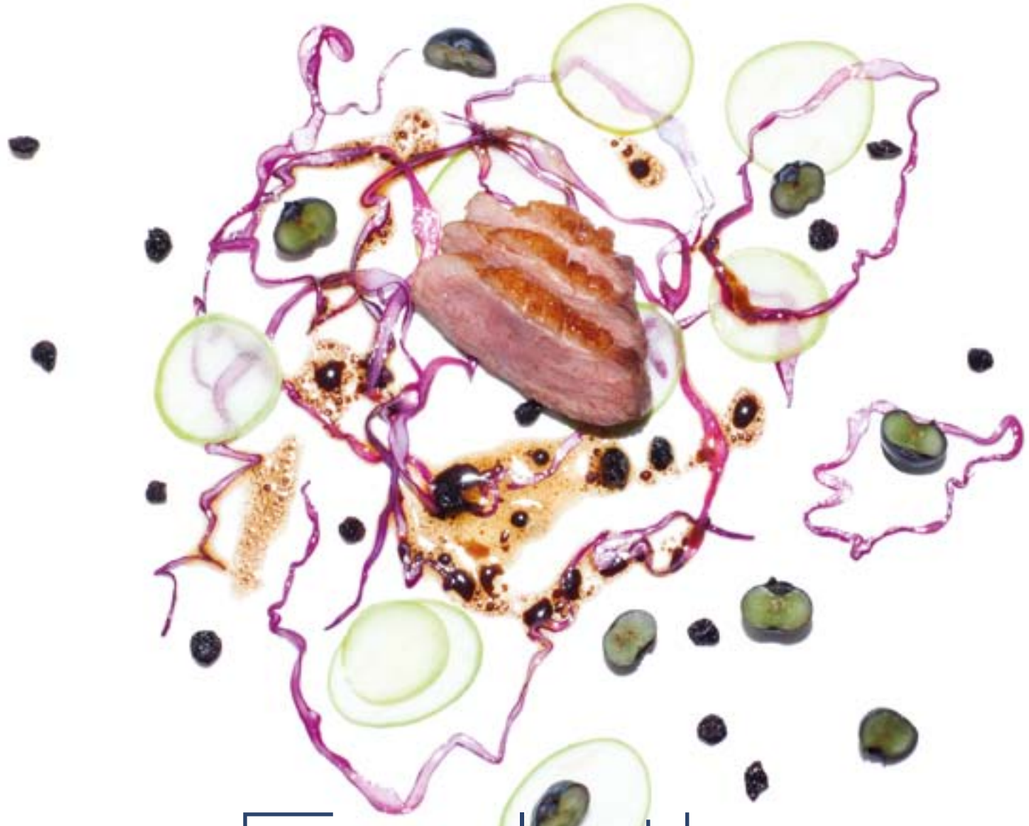
Presentatie

150 ML ZURE ROOM • 2 BANANEN • 1 BAKJE TAHOONCRESS (OF WATERKERS) • 8 EL POMPOENPITOLIE (OF NOTENOLIE)

Roer de zure room los en schep in een spuitzak of spuitflesje. Spuit grote cirkels op het bord. Bedek de rösti met zuurkool, dun gesneden plakjes banaan, pancetta en tahooncress. Lepel de pompoenpitolie rondom.

De koninginnen druif Riesling is hier je partner in crime. De droge versies wel te verstaan, uit Duitsland of Frankrijk (Elzas). Maar Nieuw-Zeeland kan er ook wat van. Zij begrijpen precies wat de Koningin onder de druiven nodig heeft, Riesling van de andere kant van de wereld.

Gemarineerde rodekool, blauwe bessen, gedroogde bosbessen, appel, tamme eendenborst, Pedro Ximénez, kaneelolie



Evolution

Voorbereiding

PEDRO XIMÉNEZ • 350 ML PEDRO XIMÉNEZ
Breng de Pedro Ximénez aan de kook en laat op laag vuur inkoken tot het licht stroperig is.

KANEELOLIE • 3 KANEELSTOKJES • 150 ML OLIJFOLIE, EXTRA VIERGE
Vijzel of plet de kaneelstokjes zeer fijn. • Verwarm de olijfolie met de kaneel tot maximaal 45 °C. Laat daarna 15 minuten staan. Schenk door een zeef.

GEMARINEERDE RODEKOOL • ¼ RODEKOOL • 4 EL ACETO BALSAMICO • 1 EL HONING • 100 ML OLIJFOLIE
Schaaf de kool over de lange kant op een rauwkostschaaf of mandoline in zeer dunne repen. • Besprenkel met aceto balsamico en honing. Verwarm de olijfolie tot lauwwarm (niet heter dan 50 °C) en schenk over de kool. Breng op smaak met zeezout en peper uit de molen. Meng alles goed door elkaar. • Laat minstens 15 minuten marineren en daarna op een zeef uitlekken.

Eindbereiding

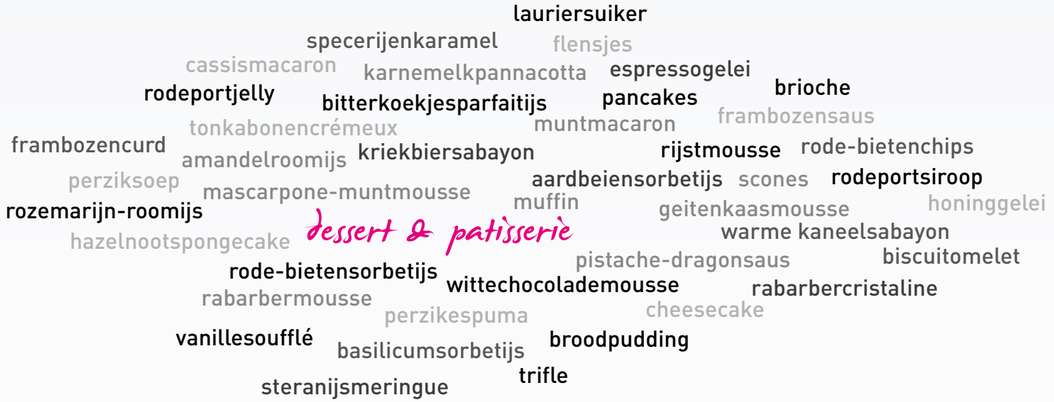
TAMME EENDENBORST • 2 TAMME EENDENBORSTEN • 2 EL HONING • 2 EL SOJASAUS • 1 EL OESTERSAUS
Leg de eendenborsten minstens 15 minuten voor het bakken uit de koelkast. • Maak de eendenborst schoon door de zeentjes weg te snijden. • Snijd het vet van de eendenborstfilets tot aan de vleeskant kruislings in en kruid ze met zeezout en zwarte peper. • Verhit een antiaanbakpan en leg de eendenborsten met de vetkant naar beneden in de pan. Bak het vel op middelhoog vuur in circa 3-4 minuten krokant, draai de eendenborsten om en bak in 2 minuten de vleeskant bruin. Schenk het vet uit de pan. • Voeg honing, sojasaus en oestersaus toe. Draai het vuur laag en laat de eendenborsten om en om nog 2-3 minuten garen tot het vlees rosé is. • Neem het vlees uit de pan en laat 3-5 minuten rusten alvorens te snijden.

Presentatie

150 G BLAUWE BESSEN, GEHALVEERD • 75 G GEDROOGDE BOSBESSEN (NATUURVOEDINGSWINKEL) • 2 GRANNY SMITH
Verwarm de rodekool 1 minuut in een antiaanbakpan. Verdeel slierten rodekool, de blauwe bessen en gedroogde bosbessen over het hele bord. Schaaf de appels op de rauwkostschaaf of mandoline in papierdunne plakken en leg ertussendoor. Snijd de eendenborst in dunne plakken. Sprenkel Pedro Ximénez en kaneelolie erlangs.

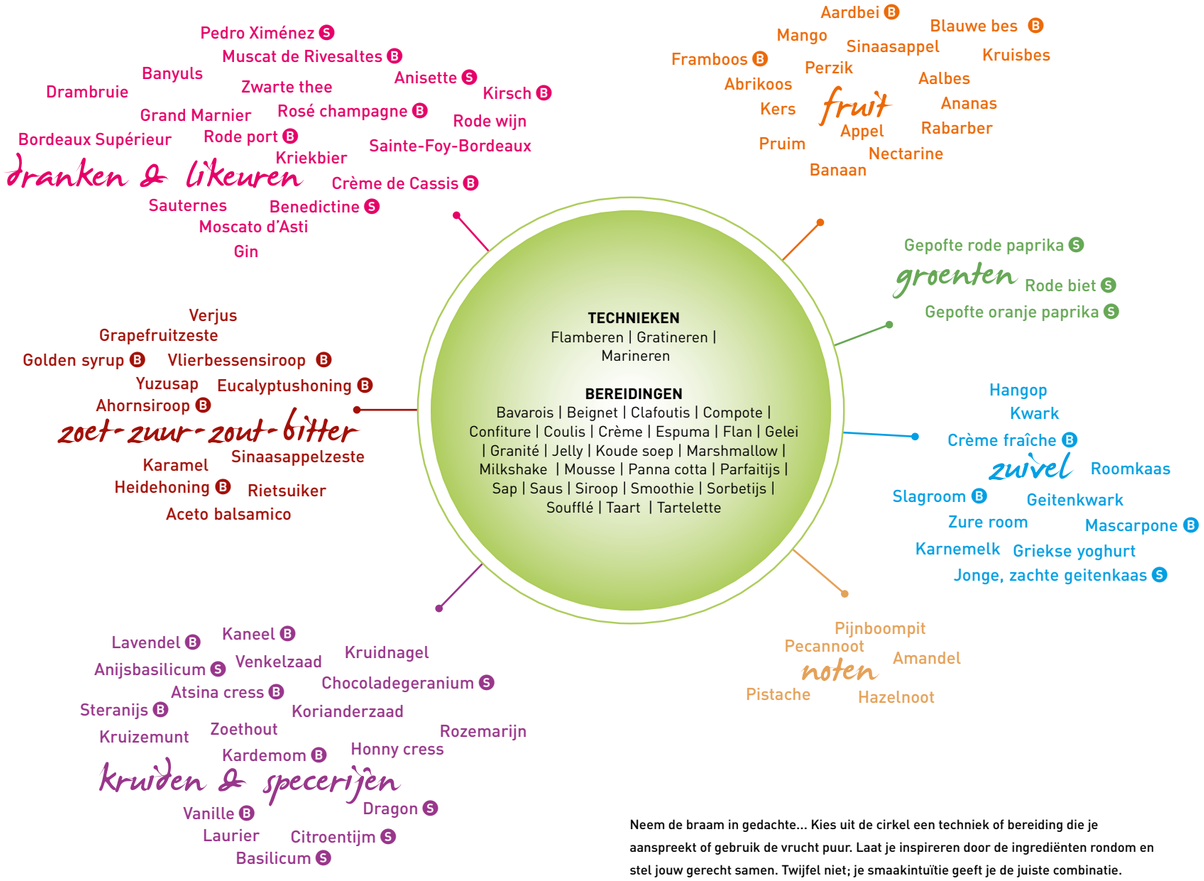
Kies voor rode 'velours wijnen' uit de Rhône. Die gaan volmaakt in harmonie met de smaak van geconcentreerde bosbessen, kaneel en stroperige PX. Ook in de categorie 'silky smooth', een Zinfandel uit Californië. Het net iets zoete karakter van deze wijnen geeft de combinatie een warm karakter.

Braam *zoet*



INSPIRATIES ZOET

Bramen + Bramen-portsaus + Warme kaneelsabayon + Rode-bietenchips
Koude perziksoep + Bramen + Bitterkoekjesparfaitijs + Meringue
Trifle van bramenmousse + Amaretti koekjes + Blauwe bessen + Frambozen + Crème de Cassis
Smoothie van bramen + Banaan + Aardbei
Cheesecake + Bramencompote



Neem de braam in gedachte... Kies uit de cirkel een techniek of bereiding die je aanspreekt of gebruik de vrucht puur. Laat je inspireren door de ingrediënten rondom en stel jouw gerecht samen. Twijfel niet; je smaakintuïtie geeft je de juiste combinatie.
Kijk voor uitleg op pag. 44 en voor recepten, technieken en bereidingen vanaf pag. 288.

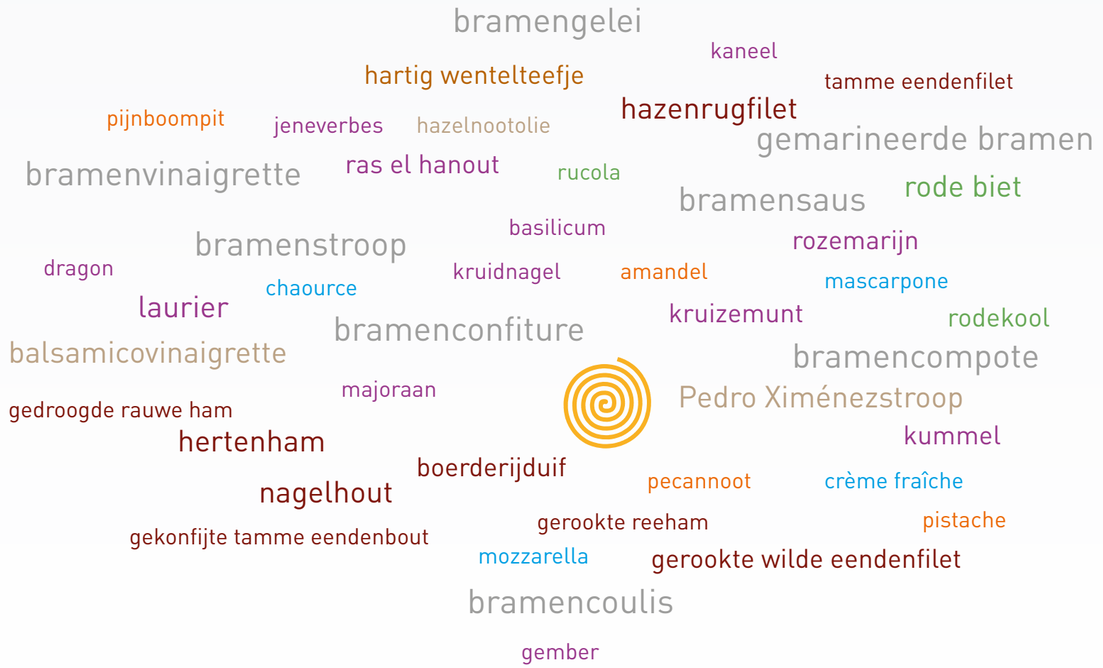
Braam *hartig*

BRAAM KOMT VAN BREM EN BETEKENT 'DOORNIGE PLANT'. Wie wel eens bramen heeft geplukt (wie niet?), snapt waarom de commerciële teelt alleen nog maar stekelloze rassen gebruikt. Als je goed kijkt, herken je in de doornen en bladvorm de rozenfamilie waartoe de braam behoort. Wat wij als de vrucht zien, zijn in werkelijkheid meerdere kleine vruchtjes rondom een eetbare kern.
Door de fijne bolletjesstructuur, de mooie paarszwarte kleur en zoete smaak is de braam in alle opzichten een aantrekkelijke vrucht. Daarbij staan bramen ook nog eens in de top 10 van fruitsoorten met de meeste antioxidanten!

Het is echt zomerfruit, waarbij de vroege exemplaren van eigen bodem soms nog wat friszuur smaken. Buiten de zomermaanden is er het hele jaar door aanvoer vanuit landen als Mexico, Spanje en Portugal. Als ik zelf bramen pluk, ga ik voor de grootste en donkerste exemplaren. Als ze makkelijk loslaten van de plant, weet je zeker dat ze volrijp zijn. Maar pas op voor die gemene stekels! Het is niet voor niets dat scherpe beschadigingen in metaal ook 'bramen' heten.

INSPIRATIES HARTIG

Bramengelei opgerold met eendenmousse + Waterkers
Salade Eikenbladsla + Veldsla + Bramen + Mozzarella + Stroperige sinaasappelvinaigrette
Hartig wentelteefje + Gerookte hertenham + Bramenconfiture
Rosé gebraden hazenrugfilet + Gekarameliseerde rode bietjes + Bramencoulis
Rodekoolsalade + Wildpaté + Bramenvinaigrette



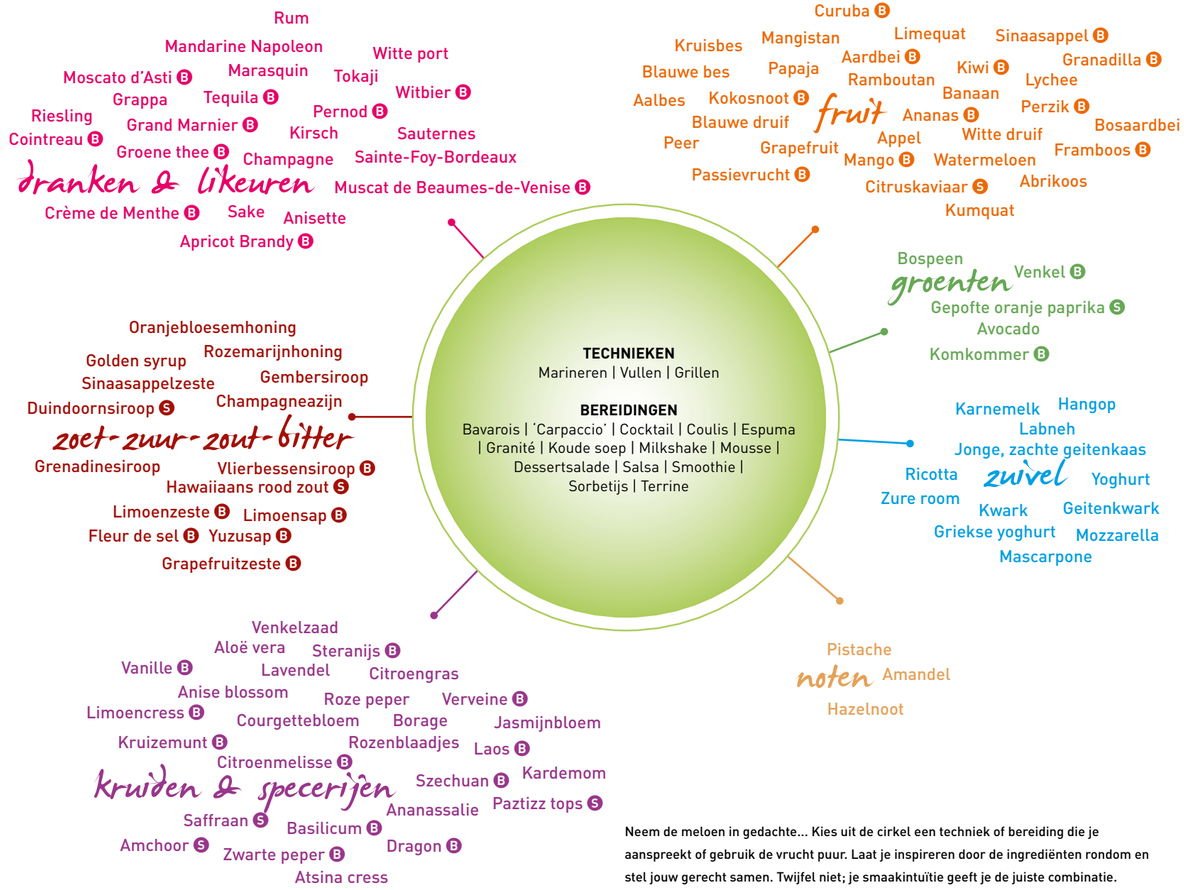
De culinaire inspiratiewolk toont in één oogopslag de hartige Smaakvrienden van de braam. 'Flits' door de wolk en laat je inspireren tot nieuwe ideeën en avontuurlijke combinaties.

Meloen *zoet*

dragonstroop
munt-zeezout
venkelsorbetijs
zoete wortelchips
zoete mangosushi
vruchtenbowl
mangocoulis
mojito-espuma
kokosespuma
rozensiroop
citroenravioli
zoete venkelchips
rodegrapefruitsorbetijs
koude perziksoep
zoete avocado-limoenmousse
champagne-saffraansabayon
kokosmeringue
passievruchtbavarois
gesuikerde rozenblaadjes
yoghurt-gembermascarpone
sinaasappelsuiker
muntmeringue
dessert & patisserie
sinaasappelstroop
champagnegranité
komkommer-muntgranité
crémeux van gepofte gele paprika en mango
frambozenespuma
yoghurtroomijs
karnemelkijs
muntolie
verveine-theegranité
lemoncurd
fruitsalade
ananascristaline
frambozencoulis
passievruchtcurd
citroengrassiroop
basilicumstroop
dragonsorbetijs
limoensorbetijs

INSPIRATIES ZOET

Cantaloupe meloenbolletjes + Frambozencoulis + Basilicumsorbetijs + Limoencress
Koude honingmeloensoep + Partjes rode grapefruit + Rodegrapefruitsorbetijs + Zoete venkelchips
Milkshake van oogmeloen + Karnemelk + Dragon + Komkommer + Passievrucht
Cocktail van Cantaloupe en honingmeloenbolletjes + Sinaasappel-saffraansiroop + Champagnegranité
Dessertsalade van meloen met Pernod + Flinterdun geschaafde venkel + Mango + Limoensorbetijs



Neem de meloen in gedachte... Kies uit de cirkel een techniek of bereiding die je aanspreekt of gebruik de vrucht puur. Laat je inspireren door de ingrediënten rondom en stel jouw gerecht samen. Twijfel niet; je smaakintuïtie geeft je de juiste combinatie.
Kijk voor uitleg op pag. 44 en voor recepten, technieken en bereidingen vanaf pag. 288.

Meloen *hartig*

yoghurtdressing
witlof
vanille
feta
witte druif
pinot blanc
gedroogde rauwe ham
mozzarella
peultjes
tomaat
steranijs
basilicum
pistache
meikaas
granaatappel
dille
pernod
rettich
sainte-maure de touraine
dragondressing
sinaasappel
tzatziki
pistacheolie
tongschar
meloensalade
passievruchtvinaigrette
rucola cress
venkel
perzik
zeeduivel
raapsteel
groene olijf
spaanse peper
parmezaanse kaas
saffraanvinaigrette
meloencoulis
courgette
nagelhout
watermeloen
hazelnoot
parmaham
cocktailsaus
bospeen
tijgergarnaal
zure room

MELOENEN ZIJN ER IN VERSCHILLENDE SOORTEN EN MATEN. Naast de watermeloen, die vanwege zijn eigen vriendenkring individueel aandacht krijgt op pagina 276, zijn er te veel soorten om op te noemen. Daarom beperk ik me tot de bekendste, te beginnen met de grijsgroene Cantaloupe of Cavaillon. Het aromatische, extreem zoete vruchtvlees is geel tot oranje van kleur en ruikt muskusachtig. Evengoed zoet is de gladde honing- of suikermeloen, zoals de Honeydew die lang moet rijpen en vooral in de winter wordt aangevoerd. Dan zijn er de netmeloenen, zoals de Galia, genoemd naar het zichtbare netwerk op de schil. Het smaragdgroene vruchtvlees is zacht, zoet en sappig.

De zogenaamde ogenmeloen is een kruising tussen de Cantaloupe en de netmeloen, met gespikkelde schil en zichtbare verdeling in segmenten. Het zoete vruchtvlees is zachtgroen van kleur. Last but not least wil ik je de kikvorsmeloen oftewel 'Piel de sapo' niet onthouden: een ovale meloen met wit, sappig, zoet vruchtvlees. De Spaanse naam betekent 'paddenhuid' en daar doet de donkergroene schil met vlekken inderdaad aan denken. Kies bij aankoop van elk soort meloen voor een exemplaar dat aangenaam zoet ruikt en aan de onderkant meegeeft als je erop drukt.

INSPIRATIES HARTIG

'Carpaccio' van honingmeloen + Mozzarella + Muntolie + Zwarte peper + Fleur de sel + Friséesla
Cantaloupemeloen + Flinterdun gesneden Parmaham + Geschaafde pecorino + Fruitige olijfolie
Gazpacho van honingmeloen-komkommer-munt-limoen + Avocadomousse + Gegrilde tongscharfilet
Gegrilde part honingmeloen + Geroosterde geitenkaas + Gepofte warme trostomaatjes + Veldsla
Salade van netmeloen + Little gem + Bospeentjes in saffraanvinaigrette + Gegrilde tijgergarnalen

dubbel gedopte tuinboontjes
zwarte peper
appel
grapefruit
kreeft
gewürztraminer
friséesla
himalayazout
meloenpickels
mango
citruszeste
meloen'carpaccio'
groene asperge
hollandse garnaal
champagnesabayon
citroengras
citruskaviaar
amandel
kiwi
paprika
courgettebloem
kervel
komkommer
koude meloensoep
meloensalsa
bladpeterselie
bieslook
hangop
ananas
mandarijnolie
avocado
krab
langoustine
dragon
fleur de sel
beenham
abrikoos
laos
gegrilde blije kip
kropsla
mascarpone
borage
koriander
gemarineerde meloen
gegrilde honingmeloen
jonge, zachte geitenkaas
kruizemunt

De culinaire inspiratiewolk toont in één oogopslag de hartige Smaakvrienden van de meloen. 'Flits' door de wolk en laat je inspireren tot nieuwe ideeën en avontuurlijke combinaties.

Cantaloupe en honingmeloen, mozzarella, muntolie, Parmaham, friséesla

Simplicité

Voorbereiding

MUNTOLIE • 1 BOS MUNT, BLAADJES GEPLUKT • HALVE BOS DRAGON, BLAADJES GEPLUKT
Blancheer de kruiden samen 1 minuut in ruim kokend water. Giet ze op een zeef en spoel direct af met koud water. Knijp met beide handen al het vocht uit de kruiden. • Verwarm de olijfolie tot 40 °C. Voeg de kruiden toe, verwarm ze 30 seconden mee en pureer meteen glad in de blender. Giet op een kaas- of gaasdoek en laat uitlekken.

Eindbereiding

BOLLETJES HONINGMELOEN • 1 HONINGMELOEN
Halveer de meloen, verwijder de zaadjes. Draai met een parisienneboor bolletjes uit het vruchtvlees.

OPGEROLDE CANTALOUPE MELOEN • 1 CANTALOUPE MELOEN
Snijd de schil van de meloen. Snijd het vruchtvlees in flinterdunne plakken en rol ze op.

MOZZARELLA • 2 BOLLEN MOZZARELLA (KIES DE BESTE KWALITEIT BUFFELMOZZARELLA) • 4 EL OLIJFOLIE, EXTRA VIERGE
Pluk de mozzarella in stukken.

20 PLAKKEN DUN GESNEDEN PARMAHAM • 20 TAKJES FRISÉESLA, GEWASSEN

Presentatie

Verdeel de honing en Cantaloupe meloen over het bord. Leg de mozzarella en Parmaham ertussendoor. Sprenkel olijfolie over de mozzarella en kruid met zeezout en zwarte peper uit de molen. Druppel de muntolie erbij en leg er friséesla op.

Een Fino of Manzanilla sherry geeft deze 'new classic' ham-meloen combinatie evenwicht en verfijning. Maar een lichte rode wijn van de Gamay druif (Beaujolais) of Pinot Noir is ook een goede match. Als de wijn maar jong is en dus bol staat van het fruit.

Technieken
Bereidingen
Recepten

Smaakvrienden Fruit is, net als *Smaakvrienden Groenten*, géén traditioneel kookboek met recepten. Het is een kookboek vóór recepten, met inspiratie als rode draad door het hele boek heen.
Dit deel van Smaakvrienden is bedoeld als leidraad bij alle inspiraties, met een selectie van beproefde, meest gangbare én interessante technieken, bereidingen en recepten. Van bekende basics en klassiekers tot minder bekende (her)ontdekkingen en innovaties, soms bondig omschreven en dan weer meer gedetailleerd.
Bij veel recepturen vind je naast de tips en trucs ook een schat aan extra inspiraties en boeiende variaties om vanuit het basisrecept te kunnen wisselen.
Alles is alfabetisch gerangschikt, met inspiraties in paarse kaders en recepten in oranje kaders.

Culinair succes begint bij de beste ingrediënten van het seizoen, goed lezen en begrijpen wat en waarom je iets doet. Koken vraagt geduld en dat proef je, net zoals je het proeft als alles (te) snel-snel-snel gebeurt. Bedenk dat een boeiend gerecht heel eenvoudig kan zijn en dat de lekkerste keuken, de keuken uit je hart is. Experimenteer naar hartenlust en vertrouw bij twijfel op je intuïtie.

ROOSTEREN

De termen grillen en roosteren worden vaak door elkaar gehaald. Het kan gaan om het bakken van vlees, gevogelte, vis of groenten in een heteluchtoven bij minstens 210-225 °C, maar ook op het bruinen en garen op een vlakke hete plaat, zoals de Spaanse plancha of Japanse teppanyaki (zie ook grillen, pagina 335).
Roosteren kan met stevig fruit als appels, peren, ananas, niet al te rijpe mango en met klein en zacht fruit als abrikozen, druiven (zie pagina 130) en ook meloen. Snijd stevig en hard fruit in parten of dikke plakken, laat klein fruit als druiven heel en halveer abrikozen en pruimen. Meloen kan in dikke parten of met een grote parisienneboor uitgeboord worden. Leg het fruit op de bakplaat, besprenkel met iets olijfolie en rooster bij hoge temperatuur in de oven tot het fruit aan de rand begint te kleuren. Of rooster het fruit kort op een vlakke hete plaat met iets olijfolie tot het kleurt. Populaire groenten om te roosteren zijn aubergine, courgette, paprika, knolselderij, pastinaak, pompoen, venkel, ui, bospeen en groene asperges. Blancheer stevige groenten eerst beetgaar, laat goed uitlekken en bestrijk met olijfolie voordat je ze gaat roosteren.

SABAYON & ZABAGLIONE | ZOET EN HARTIG | KOUD EN WARM

Schuimige wijnsauzen worden In Frankrijk sabayon genoemd en in Italië zabaglione of zabaione. De saus wordt gebonden met eidooiers, en au bain-marie luchtig geklopt met wijn, likeur, iets citroensap en suiker. De oorsprong van de saus ligt volgens de geschiedenis in Italië – om precies te zijn in Turijn – en hebben we te danken aan de Franciscaner monnik Pasquale de Baylon, geboren in 1540. De boetelingen die bij hem kwamen klagen over de saaie relatie met hun partner gaf hij het advies een recept te maken met wijn en eieren, als ezelsbrug gaf hij de tip van 1 + 2 + 2 + 1 mee. Klop 1 eidooier en 2 eetlepels suiker schuimig en bijna wit, schenk er 2 eierschalen Marsala en 1 eierschaal water bij. Klop het op een zacht vuur schuimig en lobbig en blijf daarna van het vuur af kloppen tot het stevig en koud is. Baylon werd heilig verklaard in 1690 en werd in dialect San Bayon (klinkt als... zabaglione en zabaione) genoemd. In 1722 werd hij patroonheilige van de koks. Zijn portret is te zien in de kerk Monte dei Capuccini in Turijn.
Een ander verhaal gaat dat de saus zou zijn geïntroduceerd door Maria de Medici. Hoe de geschiedenis ook luidt, één ding is zeker, elk land kent wel zijn variaties op de schuimige wijnsaus of een saus op basis van eidooiers, suiker, wijn of likeur, zowel koud als warm.
Zo kennen wij advocaat, de dikke, vloeibare likeur bereid van eieren met brandewijn of jenever, melk en suiker. En kandeel, afgeleid van het woord caldellum, dat warm drankje betekent. Het is een romige gele drank dat net als advocaat bereid wordt met eieren en brandewijn. Vanaf de 17e eeuw werd kandeel traditioneel geschonken bij een kraamfeest, waarbij het de gewoonte was dat de vader de kandeel roerde met een kaneelstokje in het bijzijn van de kraamvisite. Het ritueel zou boze geesten bij moeder en kind verjagen.
De Amerikanen kennen eggnog (ook wel eierpunch), een populaire feestdrank voor winterse dagen, bereid met room, eieren, suiker, alcohol (cognac of rum) en meestal met nootmuskaat of kaneel.

De warme sabayon is een à la minutesaus en wordt altijd direct geserveerd. De klassieke manier van bereiden is het au bain-marie handmatig kloppen ('tikken') van de eidooiers met suiker en wijn. Maar voor wie wat meer ervaring heeft kan het ook in een pan met dikke bodem op laag vuur. Let er dan wel op dat de temperatuur niet te hoog oploopt en haal de pan regelmatig even van de hittebron af. Het bereiden van een sabayon in een thermoblender (blender die kan verwarmen) geeft een perfecte zalfachtige sabayon en een constante kwaliteit, omdat de massa hierin tegelijkertijd wordt verwarmd en geklopt. De sabayon met de hand 'tikken' geeft toch nog altijd de meeste voldoening. Veel tijd kost het niet, maar het vraagt aandacht, gevoel en timing.

Een koude sabayon wordt op dezelfde manier bereid als een warme sabayon. De saus wordt na het warm kloppen direct weer koud geklopt en krijgt nog gelatine en lobbige slagroom mee.

HARTIGE SABAYON

Als de suiker wordt weggelaten is een sabayon ook een ideale saus bij hartige gerechten, zowel koud als warm, vooral in combinatie met gemarineerde koude of lauwwarme groenten, salades met stevig en pittig blad en bij visgerechten, schaal- en schelpdieren, gevogelte, kalfsvlees. De saus gaat ook ideaal samen met hartige gerechten waar fruit een onderdeel in is.

Origineel wordt een warme sabayon gepresenteerd in een mooi (wijn)glas met een wafel, lange vinger, amandelkrul of kletskop. Als hartige variant hierop zou je een glas kunnen vullen met knapperige voorjaarsgroenten als groene en witte aspergepunten gemarineerd in olijfolie, sinaasappelpartjes, geblancheerde zeekraal, mosselen of Hollandse garnalen en bedekken met warme sabayon bereid met Riesling.
Een zoete sabayon, warm of koud is de ultieme combinatie met vers fruit of een groentedessert als tarte tatin van wortel of gepofte rode paprika in specerijensiroop met frambozen en limoen-vanillesabayon. En warme sabayon op een ijskoude granité (zie pagina 344) geeft een waanzinnig en verrassend mondgevoel.

BASISRECEPT WARME ZOETE SABAYON | ZABAGLIONE | METHODE 1

Voor 0,5 liter: 200 g eidooier • 150 g suiker • 100 ml droge witte wijn, vervang eventueel een gedeelte door sap van fruit en/of groenten • 75 ml Marsala, of andere favoriete likeur

- Klop in een schaal met een garde de eidooiers met suiker schuimig en lichtgeel. Voeg witte wijn en likeur toe en klop goed door elkaar.
- Plaats de schaal op een pan met water (bain-marie) dat net onder het kookpunt is. Hierdoor wordt de warmte gelijkmatig verdeeld en de eidooiers gelijkmatig gebonden. Klop het mengsel schuimig en warm. Blijf voortdurend kloppen! Het mengsel moet binden tot een zeer luchtige, zalfachtige saus.
- De binding is optimaal bij 60 ºC tot maximaal 65 °C! Als de temperatuur boven de 65 °C komt stolt de eidooier en verandert in roerei.
- Haal de schaal van de bain-marie zodra het mengsel schuimig en gebonden is en klop de sabayon nog even door. Serveer direct!

BASISRECEPT WARME ZOETE (CHAMPAGNE) SABAYON | ZABAGLIONE | METHODE 2

Voor 0,75 liter: 7 eidooiers • 275 g suiker • 400 ml champagne of mousserende witte wijn

- Klop de eidooiers en suiker met een garde schuimig en lichtgeel.
- Verwarm de champagne in een steelpan met dikke bodem tot circa 50 °C, niet heter!
- Voeg al kloppend op laag vuur het eidooier-suikermengsel toe en blijf dan op middelhoog vuur doorkloppen tot de sabayon lobbig en gebonden is. Serveer direct!

INSPIRATIE

COMBINEER SALADES...

- Met groenten als jonge spinazie, raapstelen, waterkers, witlof, courgette, paprika, aubergine, bospeentjes, peultjes. Rauw, gestoomd, gegrild, gepoft of roergebakken.
- Fruit als knapperige appel met de mandoline in flinterdunne plakken of repen geschaafd, gekarameliseerde of gegrilde peer, partjes sinaasappel, grapefruit of verse vijg, meloenbolletjes, geraspte groene papaja, dadels, frambozen, mango, tamarillo, passievrucht en geroosterde abrikoos.
- Leg smaakaccenten met zachte bladkruiden als dragon, bladpeterselie, basilicum, kervel of dille. Of verschillende soorten cress als tahoon met beukennootjessmaak, atsina met zoete anijssmaak en affila met verse doperwtjessmaak.
- Garnituren als spekjes, croutons, kappertjes, cornichons, noten en pitten, krokante kaaskletskoppen, groenten of fruitcristalines (zie pagina 320).

INSPIRATIE

SALADES MET GROENTEN EN FRUIT

- Knapperig jong spinazieblad met rucola en hart van kropsla, met stroperige sinaasappelvinaigrette, parten rijpe avocado en Hollandse garnalen
- Opgerolde salade van een lange dunne plak gegrilde aubergine met gepofte zoete rode paprika, rucola, kropsla hart, gerookte makreel en zure room
- Groene salade ton-sur-ton effect van dubbel gedopte tuinboontjes, peultjes, haricots verts, rucola en veldsla met dragonvinaigrette en afilla cress
- Eikenblad, radicchio, kropsla en frisée met gekonfijte trompettes de la mort, notenvinaigrette, Parmezaankletskop, gegrilde peer of appel
- Posteleinsalade met gekarameliseerde pastinaak, cantharellen, rammenasmayonaise, groene appel flinterdun geschaafd op de mandoline
- Salade van cantaloupe en honingmeloen, mozzarella, muntolie, Parmaham, frisée (zie pagina 202)
- Salade van groene asperges, wortelravioli, kreeft, mandarijnmoussaise, sinaasappelpoeder, saffraanolie (zie pagina 256)
- Salade met gekarameliseerde peer, gepofte perenmoes, Hollandse geitenkaas, geitenkaasgalette, bundelzwammen, landcress, truffelaardappelchips (zie pagina 226)
- Opgerolde noedelsalade, rettich, groene papaja, gegrild kokosvruchtvlees, misosaus, wakame, rock chives, sesam (zie pagina 166)

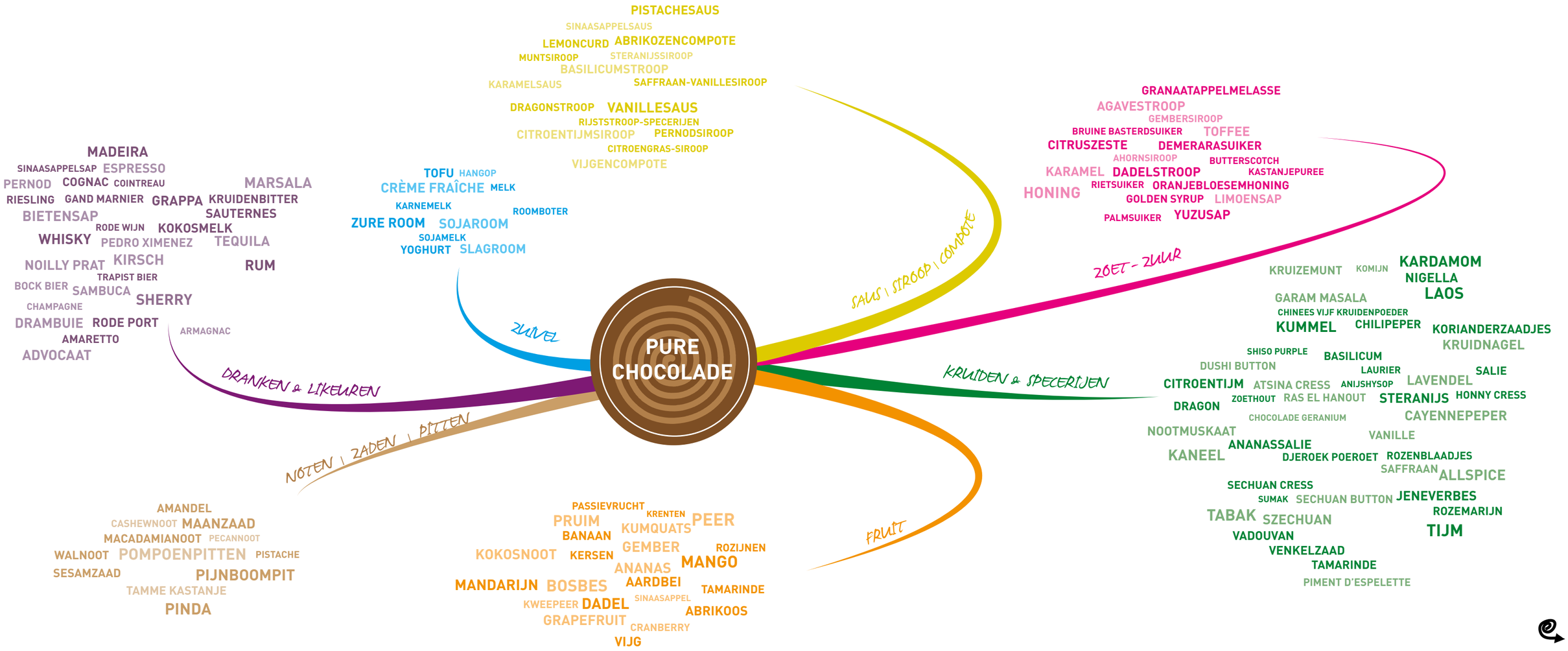
SALSA

Salsa betekent saus, maar bijna elke samenstelling van fijngesneden fruit en/of groenten, pittig gekruid of verfrissend zoetzuur kan salsa worden genoemd. De oorsprong ligt in Mexico. In alle Latijns-Amerikaanse landen zijn ze populair en worden ze gegeten met tortillachips, knapperige rauwkost of geroosterde groenten. Denk aan de guacamole, de bekende Mexicaanse salsa van avocado met ui, knoflook, limoensap, chilipeper en korianderblad. Of de pico de gallo, een salsa van fijngesneden tomaat, ui, groene paprika, jalapeñopeper en limoensap en -rasp. Ook in de Spaanse en Italiaanse keuken vind je salsa's. De Italiaanse salsa verde is een koude saus van met de hand fijngesneden peterselie, dragon, kappertjes, knoflook, ui en ansjovis gemengd met olijfolie.
In Spanje wordt uiensalsa met ansjovis als tapa gepresenteerd. In het Midden-Oosten worden salsa's gemaakt met tahin (sesampasta), yoghurt, koriander, komijn, komkommer, geroosterde aubergines, kikkererwten, paprika en pepers, in Azië en Caribische gebied met mango, avocado, banaan, pompoen, kokos en koriander.
Waar ook ter wereld, een salsa is altijd een combinatie van ingrediënten die karakteristiek zijn voor de regio; fijngesneden fruit, groenten of een combinatie van beide, met verse kruiden, specerijen of smaakmakers als olijven, knoflook, mosterd, mierikswortel, pepers, olijfolie, wijnazijn. De samenstelling kan zowel droog als sausachtig zijn.
Favoriete fruitsoorten voor een pittige, zoetzure of kruidige salsa zijn mango, sinaasappel, grapefruit, abrikoos (vers of gedroogde abrikozen die zijn geweld), ananas, passievrucht, appel, meloen. Laat salsa's altijd enige tijd gekoeld staan zodat de smaak van alle ingrediënten optimaal kan ontwikkelen.

PITTIGE SINAASAPPEL-TOMAATSALSA

2 handsinaasappels • 2 rijpe trostomaten • 1 kleine rode ui • 10 sprietjes bieslook • 3 el fruitige olijfolie • 2 el rode wijnazijn • zeezout, chilipeper naar smaak

- Snijd de sinaasappels rondom tot op het vruchtvlees af en snijd de partjes tussen de vliezen uit. Snijd de partjes over de breedte in 3 of 4 gelijke stukjes.
- Maak een kruisje bij de steelaanzet van de tomaten, dompel ze 10 seconden in heet water, laat ze schrikken in koud water. Trek het vel van de tomaten, snijd ze in vieren, verwijder het zaad en snijd de partjes over de breedte in gelijkmatige stukjes.
- Pel en snipper de rode ui. Snijd de bieslook in stukjes van 1 cm.
- Klop de olijfolie en wijnazijn door elkaar.
- Meng alle ingrediënten en breng op smaak met fijngesneden chilipeper en iets zeezout.

Culinair
Breinflitsen

Zoete Smaakvrienden