

# TAFEL N° 1

BOS



[ PAGINA 23 ]

Camembert uit de oven met hazelnoten en gezouten karamelsaus

[ PAGINA 24 ]

Bospaddenstoelensoep met geschaafde truffel

[ PAGINA 29 ]

Honing-tijmbolletjes met gepofte knoflook

[ PAGINA 32 ]

Hazenpeper met rinse appelstroop

[ PAGINA 37 ]

Pastinaakchips met zeezout en zwarte peper

[ PAGINA 38 ]

Dadeltaart met witte chocolade

[ PAGINA 40 ]

Warme cocktail met calvados

[ PAGINA 43 ]

Slagroomijs met gepofte kastanjes



# SLAGROOMIJS

## MET GEPOFTE KASTANJES

### CRÈME DE MARRONS

- 500 gram tamme kastanjes
- 200 milliliter room
- 200 milliliter volle melk
- 4 eetlepels rietsuiker
- 2 vanillepeulen

### KASTANJE-IJS

- 750 milliliter room
- 100 gram basterdsuiker
- 5 eierdooiers
- 200 gram crème de marrons\*
- 3 eetlepels bruine rum

\* Bewaar de overgebleven crème de marrons in een gesteriliseerde glazen pot in de koelkast. Serveer hem bij een croissantje of als topping op een chocoladetaart.

### [ Koffie ]

Dit ijs smaakt heerlijk bij een kopje extra sterke espresso met een theelepeltje honing.

Rose Marijne is in het najaar geboren. Zodra het weer het toeliet, wikkelden we haar in een warme doek, trokken we onze laarzen aan en wandelden we met haar het bos in. We genoten van het pallet van gekleurde herfstbladeren. Aan de kinderwagen hing steevast een rieten mand. Daarin verzamelden we beukenootjes, galappeltjes (om inkt mee te maken), paddenstoelen, mooie herfsttakken en ... tamme kastanjes, want deze zijn heerlijk in een knolselderijsoep of in een stoofpot van varkensschouder en bospaddenstoelen met cognac. Nu vormen de tamme kastanjes de basis van dit bijzondere ijs.

DE CRÈME DE MARRONS: Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de kastanjes kruislings in en leg ze op een bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven en pof de kastanjes 10 minuten. Laat ze afkoelen op een rooster en pel de schil eraf. Kook de gepofte kastanjes 10 minuten in een pan met ruim water. Giet ze af en voeg de room, de melk en de suiker toe. Pureer het geheel tot een gladde crème. Snijd de vanillepeulen open en haal met een scherp mesje de vanillezaadjes eruit. Roer de zaadjes door de crème de marron.

HET KASTANJE-IJS: Verwarm de slagroom in een pan. Voeg de suiker toe en roer hem door de room tot hij is opgelost. Draai het vuur laag. Klop de eierdooiers schuimig in een kom. Voeg de dooiers beetje bij beetje toe aan de room en blijf goed roeren tot de room indikt. Haal de pan van het vuur en roer de crème de marrons en de bruine rum door de room. Laat de room goed afkoelen. Giet de kastanjerroom in de ijsmachine en laat deze draaien tot er een mooi glad ijs ontstaat. Heb je geen ijsmachine? Giet de kastanjerroom dan in een kom en zet deze in de vriezer. Roer de room om het uur even om met een spatel tot het ijs bevroren is.

# PIZZA BIANCA

## MET TUINBOONTJES EN MUNTPESTO

- 500 gram bloem
- 1 theelepel zeezout
- 7 gram gist
- 1 eetlepel milde olijfolie
- 350 milliliter lauw water
- 100 gram tuinbonen
- 500 milliliter groentebouillon
- 100 gram groene asperges
- 1 courgette
- grofgemalen peper
- grofgemalen zeezout
- milde olijfolie
- 200 gram ricotta
- 200 gram pecorino
- 1 limoen
- 1 bosje verse basilicum
- 1 bosje verse munt
- 2 teentjes knoflook
- 100 gram pistachenoten
- 100 milliliter extra vierge olijfolie

### [ Muziek ]

Ik bak graag pizza's op de vrolijke lenteklanken van het lied 'Printemps' van Cœur de Pirate.

Pizza's zijn net kleine stillezens. Ik beleg ze graag met stoofpeer, gorgonzola en parmaham of met gepofte aardappel en rozemarijn. Hoewel de pizza van eendenborst, salie en zuurkool ook erg lekker is. Of toch één met geroosterde pompoen en épousses uit de houtoven? Zo is deze pizza met tuinboontjes en muntpesto ook een waar kunstwerk op mijn eettafel.

Doe de bloem en het zeezout in een kom. Maak een kuiltje in het midden en strooi de gist erin. Giet er de olijfolie en het water bij. Roer alles goed door. Stort het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en kneed het tien minuten tot het elastisch is. Doe het deeg terug in de kom en dek het af met een linnen lap. Laat het 3 uur rijzen tot het in omvang is verdubbeld.

Dop de tuinbonen. Blancheer de tuinbonen en de groene asperges 2 minuten in de groentebouillon. Snijd de courgette in dunne plakken. Bestrooi de courgette met peper en zeezout en grill hem 5 minuten aan beide kanten in de olijfolie. Verwarm de oven voor op 200 °C. Rol het deeg uit tot 2 ronde lappen. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg het deeg erop. Rasp de pecorino en de schil van de limoen boven de ricotta en roer hem goed door. Breng hem op smaak met peper en zeezout. Besmeer het deeg met de ricotta en verdeel de groente erover. Sprenkel wat milde olijfolie over de pizza's en bak ze 25 minuten in de oven.

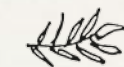
Houd wat basilicum achter voor de garnering. Haal de blaadjes basilicum en munt van de takjes. Doe ze samen met de knoflook en de pistachenoten in een vijzel en maal alles tot een grove pesto. Schenk beetje bij beetje de extra vierge olijfolie erbij en wrijf de pesto glad. Breng hem op smaak met peper en zeezout. Garneer de pizza's met lekker veel muntpesto en verse basilicum.





# MOESTUINKALENDER

DOOR DE SEIZOENEN HEEN



## *januari*

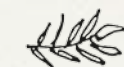
Het nieuwe moestuinseizoen is begonnen. Het is tijd om de compost te keren, een moestuinplan te tekenen en de kas op orde te brengen. Slijp je tuingereedschap en vet het in met een dikke laag vet of olie.

### ZAAIEN & PLANTEN

Het is nog te koud om in de volle grond te zaaien, maar in de kas kun je al sla, raapsteeltjes en spinazie inzaaien in potten. Deze bladgroenten zijn heel onderhoudsvriendelijk en kun je vanaf het vroege voorjaar tot en met het eind van de zomer zaaien.

### OOGSTEN

Wintergroenten zoals aardpeer, prei, pastinaak, knolselderij, boerenkool en schorseneren.



## *februari*

Het is tijd om de zaaibedden om te spitten, los te harken en te vermengen met compost. Compost maakt de grond luchtiger en houdt het vocht langer vast, zodat de planten straks beter groeien.

### ZAAIEN & PLANTEN

Erwten, bonen, raapsteeltjes, prei en bloemkool kun je inzaaien in de kas. Ui en knoflook kun je al in de volle grond zetten.

### OOGSTEN

Je kunt nu de laatste winterharde groenten oogsten voordat ze doorschieten.





## GEROOSTERDE PORTOBELLO'S

MET REBLOCHON EN CITROEN-ROZEMARIJNOLIE

- 4 grote portobello's
- 150 ml milde olijfolie
- grofgemalen peper
- grofgemalen zeezout
- 1 citroen
- 4 takjes verse rozemarijn
- 4 teentjes knoflook
- 200 gram reblochon
- 4 takjes verse oregano

Omdat ik van aardse smaken houd, heb ik de neiging om portobello's te vullen met blauwe kaas, noten, dadels, vijgen, gedroogde pruimen, tijm en salie. Maar deze frisse, zomerse variant met reblochon en citroen is ook verrassend lekker. De intense smaak van de citroen-rozemarijnolie maakt het gerecht helemaal af. Serveer de portobello's met de overgebleven citroen-rozemarijnolie en een schaal verse tagliatelle met geroosterde pijnboompitjes.

Deze gevulde paddenstoelen zijn ook heerlijk op de barbecue.

---

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Leg de portobello's op de bakplaat, besprenkel ze met 50 ml olijfolie en breng ze op smaak met grofgemalen peper en zeezout. Gril de portobello's 20 minuten in de oven.

Schenk de overgebleven olijfolie in een pan. Schil met een dunschiller de schil van de citroen en voeg hem samen met de rozemarijn en de knoflook toe aan de olie. Verwarm de olie en laat alles 20 minuten op een laag vuur smoren. Haal de pan van het vuur en laat de olie afkoelen. Verwijder de citroen, de rozemarijn en de knoflook.

Verwijder de korst van de reblochon. Snijd de kaas in plakken en leg deze op de portobello's. Snijd de citroen in dunne schijfjes en leg ze op de kaas. Grill de paddenstoelen 10 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is.

Leg de portobello's op een plank en besprenkel ze met de citroenolie. Strooi er grofgemalen peper en zeezout over en gaarneer ze met een takje verse oregano.

### [ *Wijn* ]

Hoewel de rozemarijn en de portobello's zorgen voor aardse smaken, vraagt de citroen om een frizzure wijn. In de Crémant de Loire vind je beide smaken terug.



### *[ De geur van honing ]*

Vanaf het voorjaar kun je het al horen, het zoemen van de honingbijen. Wanneer ze rondvliegen in mijn tuin, vlijtig op zoek naar nectar, weet ik dat het mooie weer is angebroken.

Op tafel ligt een brood uit de houtoven. Het is zelfs nog een beetje warm. Naast het brood staat een pot roomboter en een kruik honing. De honing komt van de imker uit de buurt. Het is ieder jaar weer een verrassing welke smaak de honing heeft. De ene keer is hij bloemig, bijna fruitig en licht. De andere keer is hij dik, donker en stroperig, met een kruidig aroma.

De route die de bijen vliegen is bepalend voor de geur en de smaak van de honing. Soms proef je wat meer kastanjebloesem of ruik je een vleugje lavendel. Dan weer aroma van de lindebloesem of zelfs wilde rozemarijn. De warme zoete geuren van de zomer, gevangen in een potje honing...

## CROQUETJES

VAN GESTOOFDE HAAS

>> DE CROQUETJES: Doe de gedroogde paddenstoelen en het tijmtakje in een kom en giet er 500 ml kokend water op. Laat de paddenstoelen een uur wellen. Schep de paddenstoelen uit het vocht en snijd ze fijn. Bewaar het vocht voor de ragout.

Snijd het sjalotje heel fijn. Smelt de boter in een pan met een dikke bodem en fruit het sjalotje. Voeg na 2 minuten de bloem toe en roer alles goed door elkaar. Laat de roux 4 minuten bakken tot hij bruin en gaar is. Voeg al roerend 400 ml wildbouillon toe en 100 ml van het paddenstoelenvocht. Laat de saus op een laag vuur even pruttelen. Snijd de salie en de peterselie fijn. Voeg de paddenstoelen, het hazenvlees, de salie, de peterselie en wat peper en zeezout toe. Roer alles goed door elkaar en schep de ragout in een grote schaal. Laat hem op een koele plek 3 uur opstijven.

Hak het brood in de keukenmachine tot fijn kruim. Zet 3 kommen klaar. Vul de eerste kom met de bloem. Klop de eieren los in de tweede kom. Doe het broodkruim in de derde kom. Bestuif je handen met bloem en draai balletjes van de ragout. Haal de balletjes door de bloem, wentel ze door de geklutste eieren en vervolgens door het broodkruim. Verhit de olie in een pan tot 180 °C en bak de croquetjes goudbruin en knapperig in de olie.

### [ Muziek ]

Al roerend droom ik even weg,  
terug in de tijd met 'Rhapsody in  
Blue' van Paul Whiteman and  
His Orchestra.



# VERSE PASTA

## VAN DURUMTARWE

- 220 gram meel van durumtarwe
- snufje zeezout
- 2 eieren
- bloem

Ik ben dol op het maken van verse pasta. In mijn handen verandert het zachte meel al snel in een soepel, goudgeel deeg. Al knedend kom ik tot rust en fantaseer ik over de heerlijke gerechten die ik ga maken met deze pasta. Het fijnste meel om mee te werken is gemaakt van durumtarwe. Dit is een wat hardere meelsoort die een mooie, diepe kleur geeft aan het pastadeeg.

Verse pasta smaakt heerlijk met gehaktballetjes van hertengehakt; zie het recept op de volgende pagina.

---

Strooi het meel op een schoon werkvlak en meng het zeezout erdoor. Maak een bergje van het meel met een kuiltje in het midden. Breek de eieren in het kuiltje en roer ze voorzichtig met je vingertoppen door het meel. Roer tot er een samenhangend deeg ontstaat. Kneed het deeg vervolgens 10 minuten door met je handen tot het elastisch aanvoelt. Maak een bal van het deeg en laat het een half uur rusten. Dek het af met een linnen lap.

Bestrooi het werkvlak met bloem en rol het deeg uit tot een grote, dunne lap. Strooi wat bloem op het deeg en rol het beetje bij beetje dunner uit. Bestrooi het deeg nogmaals met bloem. Vouw de deeglap voorzichtig tweemaal dubbel. Snijd het deeg met een scherp mesje in dunne repen. Schud de repen los en draai er kleine vogelnestjes van. Laat de deegnestjes ongeveer 20 minuten op een schone theedoek drogen.

Breng een grote pan water met een flinke snuf zout aan de kook. Laat de deegnestjes voorzichtig in het water glijden en kook de pasta in 2 minuten al dente.

### [ Muziek ]

De dromerige klanken van 'Dream a Little Dream' van Ella Fitzgerald & Louis Armstrong brengen me in de juiste flow voor het snijden van pastarepen.



# HERTENGEHAKTBALLETJES

## MET VERSE PASTA

- 300 gram hertenvlees
- 200 gram pancetta
- 2 teentjes knoflook
- 3 sjalotjes
- 2 takjes verse tijm
- 1 ei
- grofgemalen peper
- grofgemalen zeezout
- scheutje milde olijfolie
- 200 gram gemengde paddenstoelen
- 1 flinke klont roomboter
- 2 takjes verse oregano
- 2 takjes verse peterselie
- 200 gram mascarpone
- 200 milliliter room
- scheutje marsala
- 400 gram verse pasta
- extra vierge olijfolie

Kortere dagen en koudere nachten vragen om stevig eten. Om dikke plakken roggebrood, om warme kommen havermout en om stoofpotten met wild. Kortom, om comfort food. Deze warme pastaschotel combineert de zoete, aardse en kruidige smaken van de herfst.

Snijd het hertenvlees en de pancetta in grove stukken en draai het vlees tweemaal door de gehaktmolen. Doe het gehakt in een kom. Snijd de knoflook en één sjalotje fijn boven de kom. Ris de blaadjes van de takjes tijm. Voeg de tijmblaadjes, het ei en wat grofgemalen peper en zeezout toe. Kneed het gehakt goed door en laat het een half uur rusten in de koelkast.

Draai kleine balletjes van het gehakt. Verwarm de milde olijfolie in een koekenpan. Bak de gehaktballetjes in 5 minuten goudbruin en knapperig. Draai het vuur laag en laat de gehaktballetjes nog 5 minuten zachtjes doorbakken.

Snijd de paddenstoelen en de overgebleven sjalotjes in grove stukken. Smelt de roomboter in een pan en fruit de sjalotjes en de paddenstoelen. Hak de oregano en de peterselie fijn en voeg dit toe. Bak alles 5 minuten goed door. Voeg de hertengehaktballetjes, de mascarpone, de room en de marsala toe en breng op smaak met grofgemalen peper en zeezout. Laat de saus op een laag vuur sudderen.

Breng 1 liter water met een flinke snuf zout aan de kook. Laat de pasta voorzichtig in het water glijden en kook hem in 2 minuten al dente. Giet de pasta af en doe hem in een grote kom. Besprenkel de pasta royaal met de extra vierge olijfolie en schep de saus erover.

### [ *Wijn* ]

Een volle, houtgelagerde chardonnay past perfect bij de romige paddenstoelensaus.

