



**SAMEN DELEN >** 'Ik hou van healthy food. In soba noodles zitten nauwelijks gluten en dat is tegenwoordig voor veel mensen belangrijk. Sowieso is de Aziatische/fusionkeuken echt mijn ding. Voor dit gerecht koop ik hele tonijnen bij de visboer in Scheveningen. De sushi-azijn die erbij zit maak ik zelf. Dit gerecht is leuk om te delen met tafelgenoten, iets wat ik heb geleerd van mijn Marokkaanse vrouw Bahija die gastvrouw is in ons restaurant.'



**EIGENAAR/CHEF-KOK:**  
LUCIEN BASTIAAN (50)

**Waar:** Restaurant Wox in Den Haag

**Eerder gewerkt bij:**

*o.a. Saur, It Rains Fishes*

**Signature dish:**

*Gemarineerde tonijn met sobanoedels*

Wat eet je thuis het liefst?

'Fruit! Ik kan intens genieten van een goede Hollandse peer, of een sappige wilde perzik.'

Wat is je favoriete wijn?

'Het liefst drink ik rode, of héél goede witte wijn. Die vooral niet te warm geserveerd mag zijn. Ik geniet graag van Californische Cabernet of van Rhônewijn.'

Wat is het vreemdste gerecht dat je ooit hebt gegeten?

'Japanse kogelvis. Als die niet goed is schoongemaakt, is hij dodelijk giftig. De smaak viel tegen trouwens.'

Wie is de bijzonderste gast voor wie je ooit kookte?

'Oud-president Shimon Peres van Israël. Deze man straalt iets heel bijzonders uit en is bovendien zeer hartelijk. Hij was omgeven door vijftien beveiligingsmensen en toen hij de volgende dag Den Haag verliet, stopte hij nog even voor de deur om naar me te zwaaien.'

**SIGNATURE DISH VAN**  
Chef-kok Lucien Bastiaan  
van Restaurant Wox in Den Haag



**SOBA NOODLES MET TONIEN**  
TUSSENGERECHT, 4 PERSONEN

- 1 eetlepel sesamolie
- 520 gram soba noodles
- 2 eetlepels olijfolie, (geschikt voor salades)
- 50 gram haricots verts, afgehaald
- 4 eetlepels sushi-azijn

**TONIJN**

- 4 eetlepels olie
- 4 eetlepels sushi-azijn
- versgemalen peper (4x draaien met de pepermolen)
- 4 eetlepels Granny Smith-appel, in piepkleine blokjes gesneden
- 4 eetlepels sjalotjes, fijngesnipperd
- 10 sprietjes bieslook, fijngesnipperd
- 360 gram Yellowfin-tonijn

**OVERIG**

- 4 theelepels wit sesamzaad
- 1 eetlepel sojasaus
- schaafijs
- 1 bananenblad, in vier stukken (toko)

- 4 blaadjes Atsina-cress (groentespecialzaak)
- 4 partjes limoen

**1.** Breng water met sesamolie aan de kook zonder zout. Kook de soba noodles beetgaar volgens gebruiksaanwijzing op het pak. Spoel af onder koud stromend water. Laat uitlekken. Overdoen in kom en olijfolie erdoor roeren. Na afkoeling tot gebruik in koelkast zetten.

**2.** Breng ruim water aan de kook. Blancheer de haricots verts in ca. 3 minuten beetgaar. Spoel af onder koud stromend water. Snijd in zeer kleine mini-stukjes. Schep samen met de sushi-azijn door de soba noodles. Zet apart.

**3.** Verhit een koekenpan op laag vuur. Rooster, al

omscheppend, het sesamzaad voorzichtig (op zeer laag vuur) in ca. 5 tot 10 minuten goudbruin. Roer de sojasaus erdoor tot de zaadjes niet meer klonteren. Roer een dressing van olijfolie, sushi-azijn en versgemalen peper. Schep de appel, sjalotjes en bieslook erdoor. Schep dan voorzichtig de tonijn erdoor.

**4.** Vul een diep bord met wat schaafijs. Schep er wat zout door, dan blijft het ijs langer goed. Leg er een stuk bananenblad op. Doe de soba noodles in een zeef en laat even uitlekken. Plaats met behulp van een pincet een torentje noodles in het midden op het bananenblad. Verdeel de tonijn erover. Bestrooi met sesamzaad. Garneer met Atsina cress en een limoenpartje.

**SIGNATURE DISH VAN**  
**Chef-kok Lars van Galen**  
 van Restaurant 't Lansink in Hengelo

**GEMARINEERD HEREFORD-  
 RUND MET BIET EN BIOLOGISCHE  
 GANZENLEVER**

HOOFDGERECHT, 8 PERSONEN

**GEMARINEERD RUNDVLEES**

- 100 gram grof zeezout
- 10 gram kleurzout (vraag ernaar bij de slager)
- 5 gram zwarte peperkorrels, gekneusd
- 5 gram korianderzaad, gekneusd
- 30 gram bruine basterdsuiker
- 5 gram knoflook, uit de knijper
- 500 gram runderlende van Hereford-rund

**GANZENLEVER**

- 350 gram biologische ganzenlever, gepekeld & gevacumeerd (vraag ernaar bij de poelier)
- zout
- 1 eetlepel witte port
- 1 eetlepel cognac

**BIETENGELEI**

- 500 ml rodebietensap
- zout
- 2 stuks steranijs

- 3 eetlepels witte wijnazijn
- 1 gram agar agar
- 12 gram gelatine

**BIETENSCHUIMPJES**

- 200 gram eiwit (= ca. 6 L-eieren)
- 100 gram suiker
- 50 ml geel bietensap (zelf maken met sapcentrifuge)

**OVERIG**

- 2 dunne sneetjes licht zuurdesembrood
- 25 gram macadamia's (noten)
- 100 gram mayonaise
- 100 gram choggiabietjes
- peterselie-cress

**EXTRA**

- bakpapier, spuitzak, uitsteekvormpje Ø 2 cm, (snijmachine)

**1.** Doe alle ingrediënten voor het rundvlees, behalve het vlees zelf, in een kom en roer tot een marinade. Leg het rundvlees in de marinade en laat ca. 24 uur afgedekt marinieren. Keer regelmatig.

**2.** Verwarm de oven voor op 50 °C. Laat de ganzenlever in de verpakking in ca. 50 minuten gaar worden. Haal uit de oven en spoel af onder koud stromend water. Verwijder de vacuüm verpakking. (Als je geen vacumeermachine en oven hebt die op 50 graden kan, dan de lever pochieren in gevogeltebouillon.) Maak de ganzenlever verder schoon en verwijder gal en vlies en wrijf door een zeef. Breng op smaak met zout, witte port en cognac. Vorm met behulp van 2 eetlepels 8 quenelles. Laat ze in de diepvriezer in ca. 4 uur heel koud worden.

**3.** Breng het bietensap met zout, steranijs en azijn aan de kook. Kook de rode bieten

hierin in ca. 1 uur gaar. Laat ze afkoelen, verwijder het vel en snijd de bieten in partjes. Week de gelatine ca. 10 minuten in ruim koud water. Doe intussen 250 ml van het achtergebleven bietenvocht in een andere pan. Voeg de agar agar toe en laat 5 minuten zachtjes koken. Haal pan van het vuur. Knijp de gelatine goed uit en roer erdoor zodat alles oplost. Laat afkoelen tot het wat dikker wordt. Pak de ganzenlevers uit de diepvriezer en haal ze, met behulp van een cocktailprikker, door de bietengelei. Tot gebruik in koelkast leggen. Kook de rest van het bietensap in totdat deze licht stroperig wordt, roer er dezelfde hoeveelheid olijfolie door, zodat een vinaigrette ontstaat.

**4.** Verwarm de oven voor op 80 °C. Klop met een mixer het eiwit met de suiker en het gelebietensap stijf. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Spuit met behulp van een spuitzak met rond spuitmondje dotjes eiwitschuim op de bakplaat. Bak in ca. 1 uur gaar en droog. Haal uit de oven en laat afkoelen. Tot gebruik in een trommel bewaren. Zet de oven temperatuur op 180 °C. Leg het zuurdesembrood tussen 2 vellen bakpapier en bak ze in ca. 5 à 6 minuten krokant.

**5.** Doe de noten in een plastic zak en maak ze heel fijn met behulp van een deegroller. Meng met de mayonaise. Snijd de Chioggia-biet in heel dunne plakjes. Steek er rondjes uit met het uitsteekvormpje.

**6.** Haal het rundvlees uit de marinade en snijd (met een snijmachine) in superdunne plakjes. Leg de plakjes dakpansgewijs op 8 borden. Leg de partjes rode biet ernaast. Besprenkel met de bieten-vinaigrette. Garneer met macadamiamayonaise, bietenschuimpjes, stukjes zuurdesembrokant, rondjes Chioggia-biet, quenelle van ganzenlever en peterselie-cress.



**SPANNENDE COMBINATIE >** 'Dit gerecht past bij ons: het rundvlees komt van mevrouw Stork, die op haar landgoed in de buurt een kudde Hereford-runderen heeft. Het bedrijf Stork liet de wijk Tuindorp honderd jaar geleden bouwen voor zijn medewerkers. Geheel in Engelse stijl, ons gebouw was het theehuis. Mooi aan dit gerecht vind ik de klassieke opbouw en moderne presentatie. En dan de combinatie van zachte ganzenlever, smaakvol rundvlees en zoetige biet: hier kun je me echt 's nachts voor wakker maken.'

**EIGENAAR/SVH MEESTERKOK:**

**LARS VAN GALEN (36)**

**Waar:** Tuindorphotel en Restaurant

't Lansink in Hengelo

**Eerder gewerkt bij:**

o.a. De Bloemenbeek, Château

Neercanne, Onder de Boompjes

**Signature dish:**

Gemarineerd herefordrund met biet en biologische ganzenlever

**Wat eet je thuis het liefst?**

'Een mooie risotto met goede vis of langoustine. Mijn zootje van twee smult daar ook van.'

**Wat is je favoriete wijn?**

'Witte Bourgogne, zoals Meursault. Heerlijk om mee te relaxen in de zon.'

**Welk kookboek inspireert je?**

'De boeken van de Duitse driesterrenkok Joachim Wissler. Zijn keuken is heel fraai en uitgesproken, hij is creatief met klassieke gerechten.'

**Wie is de bijzonderste gast voor wie je ooit kookte?**

'Dat zijn er meer dan één. Hoewel ik de ministers van de Europese Unie wel heel speciaal vond, ook vanwege alle beveiliging.'

**SIGNATURE DISH VAN**  
**Chef-kok Iwan Driessen**  
 van Restaurant Rijsel in Amsterdam

**MEDE-EIGENAAR/CHEF-KOK:**  
**IWAN DRIESSEN (44)**

**Waar:** Restaurant Rijsel in Amsterdam

**Eerder gewerkt bij:** o.a. Le Hollandais, Pays-Bas

**Signature dish:** Huzarensalade met ossenstaart

## HUZARENSALADE

VOORGERECHT, 4 PERSONEN

- 500 gram ossenstaart (liefst biologisch van goede slager)
- 1 ui
- 1 laurierblaadje
- 1 kruidnagel
- zout, peper
- 60 gram aardappel
- 60 gram wortel
- 5 eetlepels mosterdmayonaise (bijv. Devos Lemmens)
- 60 gram diepvries doperwten
- 2 eieren
- paprikapoeder
- 12 blaadjes kropsla
- 12 cornichons
- 12 zilveruitjes

### EXTRA:

- ringvorm Ø 8 cm

**1.** Doe de ossenstaart in een hoge pan en voeg zoveel koud water toe dat het vlees ruim onder staat. Voeg ui, laurier en kruidnagel toe en breng aan de kook. Laat op heel zacht vuur ca. 2 tot 3 uur trekken. (vlees moet van het bot vallen). Zeef boven een andere pan. Kook de bouillon in tot een stroperige vloeistof. Haal het vlees van het bot en meng met de ingekookte bouillon. Breng op smaak met zout en peper.

**2.** Snijd de aardappel en wortel in zeer kleine stukjes (0,5 x 0,5 cm). Kook in weinig water met zout in enkele minuten beetgaar. Spoel af onder koud stromend water. Roer de mayonaise los met zout en

peper. Voeg toe aan het vlees: aardappel/wortel, doperwten en 3 eetlepels mayonaise. Meng alles door elkaar. Kook intussen de eieren in ca. 8 minuten hard. Laat ze schrikken onder koud stromend water, pel en halveer ze in de lengte.

**3.** Roer door de overgebleven mayonaise ca. 2 eetlepels water. Leg de ringvorm op een plat bord. Vul voor ¼ deel met de aardappelsalade en druk even aan. Leg het halve ei erop met de ronde kant naar boven. Schenk ¼ van de mayonaisesaus erover. Bestrooi met paprikapoeder. Garneer met blaadjes kropsla, cornichons en zilveruitjes. Herhaal dit nog drie maal.

### Wat eet je thuis het liefst?

'Japanse rijst met gebakken groente en speklapjes met gember. Mijn vrouw is Japanse, dus we eten vrijwel altijd Aziatisch.'

### Welk kookboek inspireert je?

'De grote chef-koks van de nieuwe Franse keuken, van Anthony Blake en Quentin Crewe. Een boek uit de jaren zeventig, maar tijdloos. Het heeft mij de liefde voor de Franse keuken bijgebracht.'

### Wie is de bijzonderste gast voor wie je ooit kookte?

'Koken voor Youp van 't Hek vond ik leuk. Hij houdt van goed eten en is bovendien oprecht vriendelijk. Hij kwam naar de keuken om een praatje te maken en om te vertellen dat hij het diner zo lekker vond.'

### Wat is het vreemdste gerecht dat je ooit hebt gegeten?

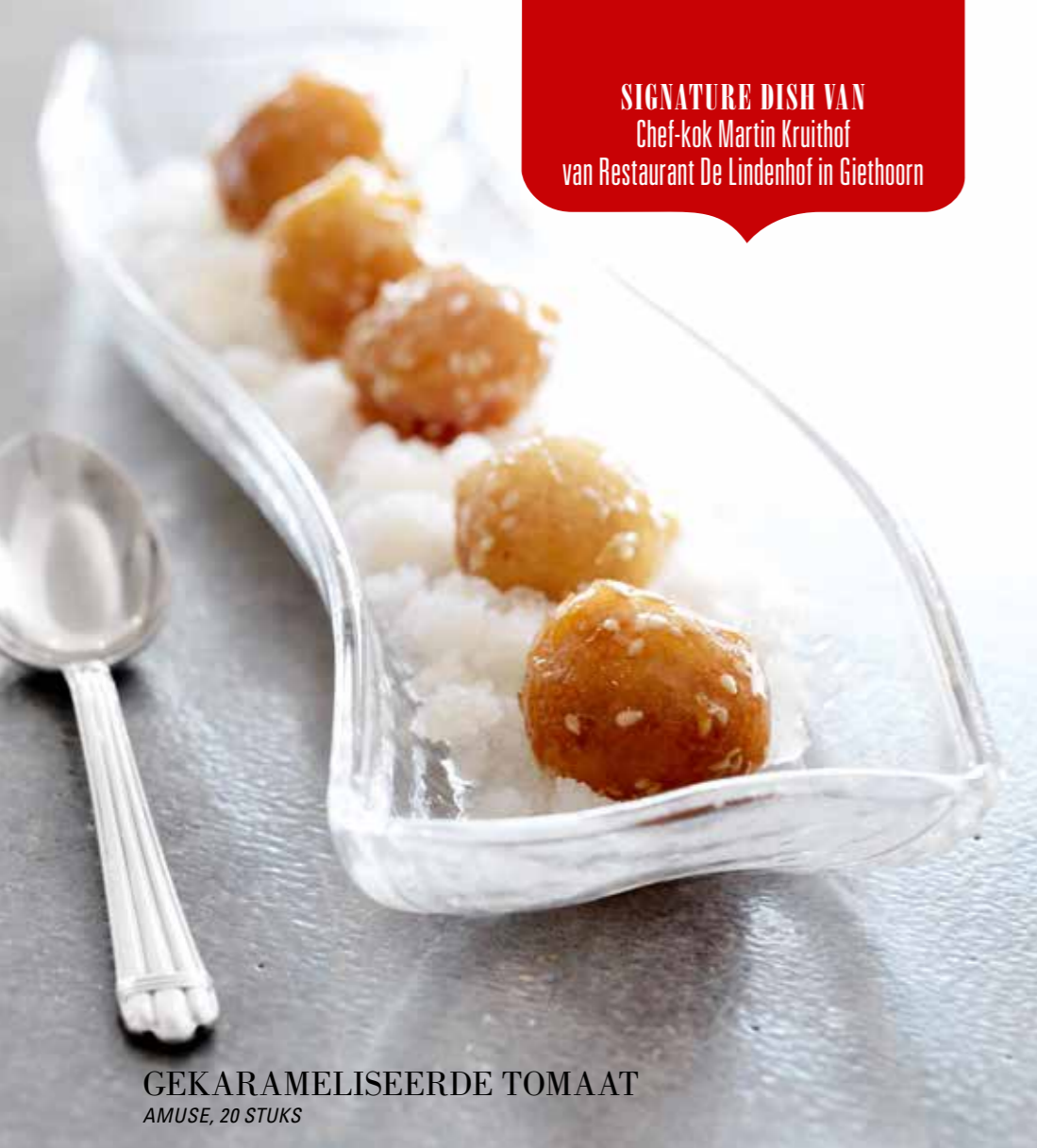
'Dat was in Japan: levende octopustentakel. Het had een bijzondere structuur maar smaakte wel gewoon naar octopus.'

**MINDER IS MEER >** 'Vlees krijg ik schoongemaakt binnen, de zenen zitten er los bij.

Ik gooi zo min mogelijk van het dier weg, dus wilde graag iets met de resten doen. Toen dacht ik aan de huzarensalade die Adriaan van Raab van Canstein van restaurant Le Hollandais mij leerde maken. Inmiddels is mijn eigen salade dankzij de vele media-aandacht een beetje beroemd geworden. De eenvoud van het gerecht kenmerkt mijn stijl, ik kijk of ik door minder te doen juist meerwaarde kan leveren. Het zelfgemaakte zuur dat erbij zit, geeft het gerecht een randje.'



**SIGNATURE DISH VAN**  
Chef-kok Martin Kruihof  
van Restaurant De Lindenhof in Giethoorn



**GEKARAMELISEERDE TOMAAT**  
AMUSE, 20 STUKS

#### SIROOP

- 100 gram suiker
- 5 ml azijn
- 5 gram verse gember, stukje
- 5 korianderzaadjes
- 1 steranijs
- 1 gekneusde kruidnagel
- schil van citroen
- schil van sinaasappel

#### GEKARAMELISEERD TOMAATJE

- 20 kerstomaatjes
- frituurolie
- 100 gram paneermeel van witbrood
- 150 gram suiker
- 1 theelepel sesamzaad

#### BEIGNETBESLAG

- 15 gram verse gist
- 150 ml bier
- 100 gram bloem, gezeefd
- 100 gram maïzena, gezeefd
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 eidooier

- mespuntje zout
- 20 ml olijfolie

#### EXTRA keukenpapier, 20 papieren cakevormpjes (caisses)

**1.** Breng 100 ml water met de suiker en azijn aan de kook. Voeg de overige siroop-ingredienten toe. Laat minimaal 3 uur staan.

**2.** Breng water aan de kook. Kruis de kerstomaatjes aan de onderzijde in, dompel ze onder in het kokende water, spoel af onder koud stromend water en ontvel. Leg in een kom. Zeef de siroop boven de kerstomaatjes in de kom. Schep om en laat ca. 6 uur marineren.

**3.** Verhit de frituurolie tot 180 °C. Roer de verse gist op in een deel van het bier. Klop in een kom een glad beignet-

beslag van: bloem, maïzena, bier, gist, bakpoeder en ei. Roer er olijfolie door en breng op smaak met zout. Haal de tomaatjes uit de siroop en laat overtollige marinade eraf druipen. Rol ze door het broodkruim. Haal ze vervolgens, met behulp van een vorkje, door het beignetbeslag. Frituur ze in enkele minuten goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

**4.** Breng in een koekenpan de suiker en het sesamzaad langzaam aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost en er een vloeibare lichtgele karamel ontstaat. Rol de gefrituurde tomaatjes erdoor. Leg ze direct in een schaal met ijswater, zodat de karamel hard wordt. Haal ze eruit. Serveer ze in een papieren cakevormpje.

#### Wat eet je thuis het liefst?

“Ik eet bijna altijd op de zaak. Als we toch eens thuis eten, dan moet het vooral een eenvoudig en snel klaar te maken gerecht zijn, zoals salade met gebakken zeevruchten en kreeftenmayonaise.”

#### Wat is je favoriete wijn?

“Dat hangt af van het tijdstip, het weer en het seizoen. Meestal drink ik rood, maar ‘s zomers soms ook wit. Aaldering-wijn uit Zuid-Afrika vind ik lekker.”

#### Welk kookboek inspireert je?

“Eigenlijk geen. De Lindenhof inspireert me, het is mijn kindje.”

#### Wie is de bijzonderste gast voor wie u ooit kookte?

“Of iemand een BN’er is of niet, maakt me weinig uit. Het leukst is koken voor de echte bourgondiërs, die kunnen genieten van lekker eten en goede wijn.”

#### **TIP:**

#### **SERVEREN IN EEN GLAASJE**

Je kunt het tomaatje ook in een glaasje serveren met onderin een laagje granité-ijs. Maak dan van het overgebleven siroop een granité. Schep de siroop in een diepvriesdoosje. Laat in ca. 4 uur tot een granité bevriezen. Overdoen in keukenmachine of blender en fijnmalen om de ijskristallen te breken. Tot gebruik in vriezer plaatsen.

#### **EIGENAAR/SVH MEESTERKOK:**

**MARTIN KRUIHOF (54)**

**Waar:** Restaurant De Lindenhof  
Restaurant Hotel Lodge in Giethoorn

**Eerder gewerkt bij:**  
o.a. Driesterrenrestaurants in Parijs  
en Düsseldorf

**Signature dish:**  
Gekarameliseerde tomaat



**STOPPEN IS GEEN OPTIE** - “Dit gerechtje geven wij onze gasten als amuse. Af en toe denk ik eraan ermee te stoppen, maar de mensen blijven erom vragen. Het is een internationaal gerecht dat alles heeft: het is spicy, warm, koud, krokant en zacht tegelijk. Sommige restaurants maken het na, zoals La Rive in het Amstelhotel. Men noemt mij soms de koning van de amuses, maar dat maakt mij niet uit – ik ben juist vóór amuses. Als je uit eten gaat, moet je tenslotte verwend worden.”



**PURE SMAAK >** 'De essentie van koken is weten waar je producten vandaan komen. De chocolade voor deze taart haal ik bij The Chocolate Makers, twee jonge ondernemers die in Amsterdam-Noord hun eigen chocoladefabriek zijn begonnen. Alles doen ze zelf, van het branden van de bonen tot het walsen en storten. Een mooi basisproduct, met een pure smaak en een pure vorm; dit past helemaal bij hoe ik graag kook.'

**CHEF-KOK**  
**CHRIS NAYLOR (44)**  
Waar: Restaurant Vermeer  
in Amsterdam  
Eerder gewerkt bij:  
o.a. Robert Kranenburg,  
Le Cirque, Vossius, La Rive  
Signature dish  
Chocoladetaart

**SIGNATURE DISH VAN**  
Chef-kok Chris Naylor  
van Restaurant Vermeer in Amsterdam

Wat eet je thuis het liefst?

'Op zondag eet ik thuis. Dan is vooral het tafelen met mijn vrouw en twee kinderen (10 en 8 jaar) belangrijk. Het gerecht doet er minder toe.'

Wat is je favoriete wijn?

'Malvazija, witte wijn van het Kroatische huis Benvenuti. Die herinnert mij aan fijne vakanties daar.'

Welk kookboek inspireert je?

'De boeken van Alice Waters van Chez Panisse. Zij propageert een good, clean, and fair kitchen, en weet precies hoe eten geserveerd moet worden.'

Wie is de bijzonderste gast voor wie je ooit kookte?

'De koningin van Engeland in Buckingham Palace.'



## CHOCOLADETAARTJE MET CHOCOLADE-RUMIJS

NAGERECHT, 4 PERSONEN

**DEEGBODEM**

- 150 gram boter
- 75 gram rietsuiker
- 1 ei
- 1 eidooier
- 125 gram rauwe cacaobonen, fijngemaakt (super foods)
- 300 gram bloem, gezeefd
- 250 gram rauwe peulvruchten (bijv. witte bonen die als "steunvulling" dienen)
- Maldon zout

**CHOCOLADECUSTARD**

- 500 ml slagroom
- 300 gram pure chocolade (met min. 68% cacao gehalte)
- 6 eidooiers
- 75 gram suiker

**CHOCOLADE-RUMIJS**

- 80 ml rum
- 120 ml slagroom

- 350 ml volle melk
- 30 gram rietsuiker
- 160 gram pure chocolade (min. 75% cacao)
- 75 gram glucose (=druivensuiker)

**EXTRA**

- springvorm Ø 20 cm, bakpapier, ijsmachine

**1.** Klop de boter met de rietsuiker tot het wit en romig is. Meng het hele ei en de dooier erdoor. Voeg de cacaobonen toe. Schep de bloem erdoor en meng tot deeg. Laat het deeg ca. 12 uur rusten in de koelkast.

**2.** Maak dan de chocoladecustard. Breng de slagroom aan de kook. Haal van het vuur en roer de chocolade

erdoor tot het helemaal is opgelost. Klop in een kom de eidooiers met de suiker door elkaar. Schep de chocoladeroom erdoor. Laat afkoelen.

**3.** Maak dan het ijs. Breng de rum aan de kook. Breng in een andere pan de slagroom met de melk en rietsuiker aan de kook. Haal van het vuur en roer de chocolade erdoor tot het helemaal is opgelost. Roer de druivensuiker en rum erdoor. Overdoen in de kom van de ijsmachine. Laat het mengsel in ca. 40 minuten tot smeug ijs draaien. Bewaar tot gebruik in de diepvries.

**4.** Verwarm de oven voor op 180 °C. Rol het deeg uit, iets groter dan de springvorm.

Bekleed de ingevette springvorm met het deeg. Leg bakpapier op het deeg en vul met de rauwe peulvruchten (blind bakken). Bak de deegbodem in ca. 15 minuten gaar en bruin. Haal uit de oven en verwijder de steunvulling. Verlaag de oventemperatuur naar 120 °C. Verdeel de chocoladecustard over de deegbodem. Bak de taart ca. 40 minuten. Haal uit de oven en laat het taartje ca. 30 minuten afkoelen. Bestrooi lichtjes met Maldon-zout.

**5.** Snijd het taartje in vieren. Verdeel over 4 dessertbordjes en schep het chocoladeijs ernaast.

**SIGNATURE DISH VAN**  
Chef-kok Erik van Loo  
van Restaurant Parkheuvel in Rotterdam



**RAVIOLI GEVULD MET POULET NOIR  
IN KREEFTENSAUS**  
TUSSENGERECHT, 4 PERSONEN

**KREEFTENSAUS**

- 2 eetlepels olie
- 50 gram wortel, in stukjes
- 50 gram ui, fijngesnipperd
- 50 gram bleekselderij, in stukjes
- 50 gram venkel, in stukjes
- 1 tak verse tijm
- 1 laurierblaadje
- 2 kreeftenkarkassen, gekneusd
- 100 ml cognac
- 100 ml witte wijn
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 500 ml visfond
- 300 ml slagroom
- 50 gram roomboter, in blokjes
- scheutje Pernod
- scheutje Nouilly Prat

**KIPRAGOUT**

- 2 eetlepels olie
- 35 gram wortel, in stukjes
- 35 gram bleekselderij, in stukjes
- 35 gram courgette, in stukjes
- 1 sjalotje, fijngesnipperd
- 200 gram poulet noir de Bresse, bout en filet in stukjes
- scheut witte wijn
- 100 ml kippenbouillon
- 100 ml slagroom
- 1 theelepel truffeltapenade
- zout, peper

**RAVIOLI**

- 24 wontonvellen (toko)
- 1 eidooier

**OVERIG**

- 2 eetlepels olie
- 12 langoustine-staartjes (visboer)
- 300 gram gemengde paddenstoelen, in reepjes
- bieslook, fijngehakt

**EXTRA: uitsteekvormpje Ø 8 cm**

**1.** Verhit de olie in een grote pan. Fruit de wortel, ui, bleekselderij, venkel, tijm en laurier ca. 3 minuten. Voeg de kreeftenkarkassen toe. Roer de cognac erdoor. Let op: zet je afzuigkap uit! Steek dan het geheel aan met een lucifer en

laat even flamberen. Als de vlammen uit zijn, blus dan af met de witte wijn. Roer de tomatenpuree erdoor en laat even meekoken. Voeg de visbouillon toe en breng aan de kook. Kook op hoog vuur de vloeistof in tot 1/3 deel. Roer de slagroom erdoor en laat inkoken tot sausdikte. Zeef de saus boven een andere pan. Klop van het vuur af de boter erdoor. Breng op smaak met Pernod en Nouilly Prat. Zet apart.

**2.** Verhit in een andere pan de olie. Fruit de wortel, bleekselderij, courgette en het sjalotje ca. 3 minuten. Bak de kip ca. 2 minuten mee. Blus af met witte wijn. Roer de kippenbouillon erdoor en breng aan de kook. Kook het mengsel in tot 1/3 deel. Roer de slagroom erdoor en laat opnieuw inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met truffeltapenade, zout en peper. Laat afkoelen.

**3.** Spreid 12 wontonvellen uit op het aanrecht. Verdeel de kipragout erover. Besmeer de randen met eidooier en dek af met de andere wontonvellen. Steek de ravioli uit met de uitsteekvorm van 8 cm. Verhit 2 eetlepels olie in een grote koekenpan en bak de langoustines kort om en om. Haal uit de pan en houd warm. Bak daarna de paddenstoelen ca. 5 minuten. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel over 4 warme borden.

**4.** Verwarm zachtjes de kreeftensaus tot lauw. Breng een pan water met zout aan de kook. Kook de ravioli hier in 4 minuten in gaar. Verdeel de ravioli over de paddenstoelen. Schenk de kreeftensaus er rondom heen. Leg de langoustines erbij. Garneer met bieslook.

**EIGENAAR/SVH MEESTERKOK:**

**ERIK VAN LOO (50)**

**Waar:** Restaurant Parkheuvel in Rotterdam

**Eerder gewerkt bij:** o.a. De Zwetheel, Duurstede, Vreugd en Rust

**Signature dish:** Ravioli van zwarte Bresse-kip met gebakken nieroogkreeftjes



**Wat eet je thuis het liefst?**

'Hollandse pot, zoals aardappel, wortel en ui met draadjesvlees. Thuis kookt mijn vrouw altijd. Dat kan ze erg goed.'

**Welk keukengereedschap vindt je onmisbaar?**

'Ik hecht veel emotionele waarde aan mijn aanzetstaal. Dat is van mijn opa geweest, die slager was. Het is alsof mijn messen er scherper van worden dan van elk ander aanzetstaal.'

**Welk kookboek inspireert je?**

'Les diners de Gala van Salvador Dalí. Er staan recepten in, maar vooral de schilderijen van overvloedige gerechten vind ik prachtig.'

**Wat wil je als laatste eten voor je de aarde verlaat?**

'Een mooie patrijs, bereid met zuurkool en puree van goede aardappelen.'

**ZOEKEN NAAR DIEPGANG** > 'Voordat een signatuurgerecht "af" is, gaan er heel wat jaren overheen. Dit gerecht staat bij ons op de kaart sinds 1992. In de loop der tijd heb ik er steeds kleine dingen aan veranderd, van de samenstelling van de ragot tot het deeg van de ravioli. De laatste acht jaar krijg ik er geen verbetering meer in. Ogenshijnlijk ziet het gerecht er eenvoudig uit, maar er zit een grote gedachte achter. Naar die diepgang ben ik steeds weer op zoek in mijn creaties.'