



RESTAURANTS ONE EN VANILLE:

Wat is een feestmaal zonder prachtige amuses en desserts? Dat vroeg Navenant zich ook af. Om het familiekerstdiner helemaal af te maken, vroegen we chef Edwin Soumang van Restaurant ONE en patron cuisinier Peter van Rooij van Restaurant Vanille om sierlijke kerstamuses en desserts te delen. Let op: de foto's zorgen voor een enorme appetijt.

TEKST: CHRIS GIJZEN / FOTO'S: RAOUL LIMPENS

Te mooi om op te eten



A

Als we het hebben over ‘zonde om op te eten’: patron cuisinier Peter van Rooij trapt af met een prachtig dessert met tot de verbeelding sprekend bladgoud. De pistache spongecake-bague wordt getopt met een krokante tuille, bladgoud en geroosterde pistachepitten. Het Eijsdens Restaurant Vanille, en vooral de patron cuisinier, staan bekend om de prachtige en heerlijke desserts. De andere nagerechten die Van Rooij met ons deelt, zijn een kerstboompje met compote van cassis en parfait van Vanille, en open chocolade kerstbal. Deze recepten zijn te vinden op de website van Navenant.

Chef-kok Edwin Soumang pakt de BBQ erbij en laat hier bospeen op garen. Als grote verrassing wordt hier gebruikt gemaakt van olie van jonge dennentoppen. De bospenen worden geblenderd tot een gladde puree waar wortelchutney, een gegaard worteltje, dennentopolie en wortelgroen op komt. De tweede amuse is tot stand gekomen in samenwerking met Hotelschool Den Haag. Daar gingen ze aan de slag met ‘No waste, more taste’. Het resultaat was zó lekker, dat Edwin het gerecht in zijn eigen menu heeft opgenomen. Het ‘No waste’-balletje bestaat uit cacao, zuurdesem en paddenstoelen. De cacao in dit gerecht wordt gemaakt van het cacaobonenafval dat overblijft bij het maken van hun eigen chocolade. Het eigengebakken zuurdesembrood dat overblijft, wordt gekruimeld tot paneermeel.

Waar vorige kerst de restaurants leeg waren door de welbekende perikelen, zitten beide restaurants dit jaar gelukkig weer bomvol. “Heel speciaal, dat dit weer kan vol plezier”, zegt Soumang daarover. “Niet alleen voor ons, maar vooral voor onze gasten. Het is een goed jaar geweest waarin we druk zijn geweest met de moestuin. Er komt meer aandacht voor verduurzaming en afkomst van ingrediënten.” Dat kan Van Rooij ook beamen. Alle gebruikte ingrediënten komen uit de nabije omgeving. “En we maken alles zelf, van brood tot chocola. Zelfs onze Vanillestokjes komen uit Nederland. Dat scheelt enorm in verscheping van producten.” Peter beaamt ook dat gasten weer massaal terugkwamen na de sluiting in januari. “Het is heel druk geweest. We moesten het doen met minder personeel, dus je kan helaas niet alles doen wat je zou willen.”

De kerstwens van Edwin? “Dat we allemaal gezond en gelukkig zijn en het hele jaar open mogen blijven.” Peter: “Door corona waren er veel pieken en dalen: het was rennen of stilstaan. Rennen als we open waren, stilstaan toen we dicht moesten. Ik hoop dat we gewoon weer openblijven, want we zitten iedere dag vol. Komend jaar gaan we Vanille nog meer op de kaart zetten”.

Loopt het water u ook in de mond? Op navenant.nl/gerechten zijn nog drie recepten van chef-kok Edwin Soumang en patron cuisinier Peter van Rooij te vinden.



BOSPEEN BBQ, CHUTNEY EN KARMEL MET JONGE DENNENTOPOLIE

VOOR 4 PERSONEN

- 12 st bospeen
- 25 gr boerenboter
- 10 gr wortel karamel
- 50 gr wortelchutney
- 5 gr verse jonge dennentoppen
- 75 gr zonnebloemolie

BEREIDINGSWIJZE

Was de bospeen en verwijder het groen (bewaar een beetje groen voor de garnering). Snij 4 bospeentjes in een nette vorm en gaar deze sous vide met de wortel karamel.

De rest van de bospeen op de BBQ garen totdat ze gaar en donkergekleurd zijn. In een blender en pureren samen met de boter tot een mooie gladde puree. Dennentoppen blenderen met de olie die verwarmd is tot 60 graden en daarna zeven.

Doe de puree in een bordje, chutney erop, gegaard worteltje, olie erop en garneren met een beetje van het wortelgroen.



RESTAURANT ONE
EDWIN SOUMANG



“NO WASTE”-BALLETJE VAN CACAO, ZURDESEM EN PADDENSTOELEN

VOOR 4 PERSONEN

- 1 overgebleven zuurdesembrood
- 50 gr paddenstoelen afsnijdsels (eekhoortjesbrood, cantharellen, etc.)
- 5 gr sjalot
- 5 gr knoflook
- 10 gr cacao schillen tot poeder gedraaid
- 60 gr groentebouillon
- 5 gr cognac
- Maïzena
- Zout

BEREIDINGSWIJZE

Snij het zuurdesembrood in stukken en droog het, daarna kruimelen tot paneermeel. Paddenstoelen fijnsnijden en samen met knoflook, sjalot en cacao aanfruiten in een pan. Aflussen met cognac. Goed laten garen en zodra er geen vocht meer over is afbinden met maïzena. Op smaak brengen met peper en zout en af laten koelen. Massa invriezen in ronde vormpjes. De ingevroren balletjes dan paneren met het zuurdesem kruim. Frituren op 180 graden en garneren met cacaomayonaise een mooi groen takje. Enjoy.



RESTAURANT VANILLE
PETER VAN ROOIJ



BAGUE MET KROKANTE TUILLE EN PISTACHE SPONGECAKE, BLADGOUD EN GEROOSTERDE PISTACHE PITTEN

VOOR 8 PERSONEN

- Granaatappel sap vers
- Vanille mousse
- Pistachenootjes gebrand en grof gehakt
- Pistache spongecake
- Tuilesbeslag
- Mint topjes
- Bladgoud

Werkwijze

300 gram vers granaatappelsap met 75 gram suiker en 3 gram agar koken en in vorm spuiten en als interieur gebruiken en kleine balletjes (klein beetje bewaren en tot gel draaien om op raster te spuiten met bladgoud en mint topjes voor de afwerking).

Tuilesbeslag maken

- 100 gram boter gesmolten
- 100 gram suiker
- 100 gram eiwit
- 100 gram gezeefde bloem

Alles tot beslag mengen en in siliconen matje strijken en afbakken op 170 gr 6 minuten

Spongecake

- 100 gram eiwit
- 60 gram pistache poeder
- 60 gram dooier
- 60 gram suiker
- 20 gram bloem

BEREIDINGSWIJZE

Alle ingrediënten gladroeren in keukenmachine, massa door een fijne zeef doen en 24 uur laten rusten. Massa in sifonfles doen en beluchten met 2 gaspatronen en in plastic drinkbekers doen en op halve kracht 30 sec in magnetron garen (checken beslag moet droog zijn, eventueel meerdere seconden langer) beker inprikken van onderkant en onderste boven laten afkoelen.

Vanillemousse

500 gram room met 1 vanillepeul uitgeschraapt laten trekken met 75 gram suiker, 8 gram gelatine oplossen met 150 gram witte chocolade, alles goed mengen en uitzeven (24 uur laten rusten). Opslaan met mixer met 100 gram mascarpone. Massa in vorm spuiten en hierin het interieur aanduwen en afdekken met mousse en afstrijken, invriezen en later storten en afsprengen met airbrush in de gewenste kleur. Afwerken als foto.