

ZATERDAG 24 DECEMBER 2022



Wij Kerst



12 Magistraal diner

38

Een huis vol feest!



16

Shirma Rouse
bidt om vrede



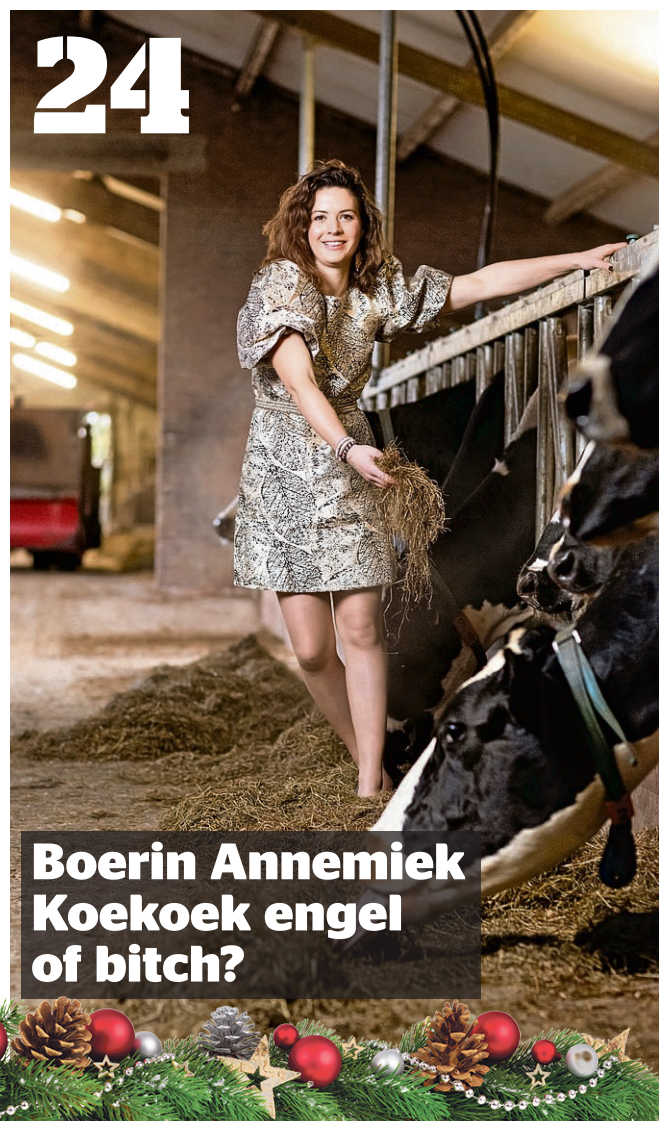
4

Op de man af
Catherine Keyl &
Johan Derksen



24

Boerin Annemiek
Koekoek engel
of bitch?



**'Topchefs
schitteren met
betaalbaar
diner waarin
zoveel mogelijk
lokale
producten
zitten**

Veel Nederlanders draaien dit jaar elk dubbeltje om vanwege de inflatie en stijgende energiekosten. Hoe maak je toch een betaalbaar en smakelijk kerstdiner, om met je naasten van te genieten? Sterrenchefs *Niven Kunz, Luc Kusters* en *Edwin Soumang* doen een voorstel en geven hun visie op eten in de toekomst. Mét wijntips van vinologe Barbara Verbeek.

door Reza Bakhtali
foto's Paul Tolenaar

GROENE GLAMOUR op de KERSTTAFEL



Luc Kusters:
'Nauwelijks kritiek
op kleinere rol
vlees en
vis'

Gepofte knolselderij met paddenstoelen en biefstuk (*optioneel*)

HOOFDGERECHT LUC KUSTERS
Voor 4 personen

♦ **Knolselderij:**
Nodig: 2 stuks kleine knolselderij (250 gram)
Bereiding: Doe de knolselderij 3 uur in de oven in oven op 140 graden en laat afkoelen. Pel de knol, snijd de bodem en de kop dun weg en snijd er van elk 2 dikke plakken van.

♦ **Paddenstoelen-vinaigrette:**
Nodig: 300 gram champignon (in kleine blokjes gesneden), 75 gram zonnebloemolie, 100 gram sjalot, 6 gram zout, 5 gram knoflook, 2 gram zwarte peper, 1 stuk laurier, 2 gram koffie, 5 gram paddenstoelpoeder, 60 gram appel-azijn, 100 gram water
Bereiding: Bak de champignons in de olie op lage temperatuur volledig droog. Voeg de sjalot en de knoflook en zout toe en bak bruin. Voeg de peper, laurier, champignonpoeder en gemalen koffie toe. Bak kort en blus af met de azijn. Voeg het water toe en kook nog een keer kort. Maak deze saus/vinaigrette het liefst een dag van tevoren

Garnituren:
- 10 gram hazelnoot (gehalveerd),
- 20 gram zuurdesemcroutons (kleine blokjes, uitgebakken)
- 10 gram knolselderij (rauwe mini blokjes, 2 uur op water gestaan)
- 10 gram knolselderij chips (dungseden plakjes, gefrituurd op 140 graden)-
- 4 x 100 gram biefstuk, gebakken naar wens



Dresseer het gerecht en strooi netjes al deze garnituren er overheen. Maak af met 20 gram geraspte truffel.

♦ **Barbara's wijntip:**
Kwalitatief goede biologische witte wijn voor een lieve prijs! De Zuid-Franse zon brandt vol op de druiven grenache blanc, roussillon, viognier, roussanne en de vermentino. De wijn heeft een fris, pittig en kruidig karakter met een mediterrane tintje. Elegante geur en smaak van witte perziken, exotisch fruit, kruiden als witte peper, anijs en munt.

2021, Les Sacrés Rebus Blanc, Calmel & Joseph, Languedoc €9,95
vojacekwijnen.nl

Edwin Soumang:
'Goedkoper koken
door goed te
plannen'



Bietjes, aardappel en langoustine (*optioneel*)

VOORGERECHT NIVEN KUNZ
Voor 4 personen

♦ **Bieten-vinaigrette:**
Nodig: 1 liter bietensap, 1 dl rode wijnazijn, 5 peperkorrels, 1 ster-anij, 1 blaadje laurier, 1 sjalot, 1 teen knoflook, 2 geschilde rode bieten (in dunne plakjes gesneden).
Bereiding: Zet alles op in een pan en kook de plakjes rode bieten beetgaar. Haal uit het vocht en laat afkoelen op een plateau. Kook het bietensap in tot 2 dl. Schenk het sap door een zeef en voeg hier zo'n 30 cl vermout aan toe. Het liefst de rosé vermout van Willem's Wermood. Zet het bietensap apart.

♦ **Tartaar van langoustine**
Nodig: 8 kleine langoustines of 4 grote, rasp 1/2 limoen, beetje olijfolie en zout. **Bereiding:** Maak de langoustines schoon en snijd in blokjes. Maak aan met de mix van limoenrasp, olijfolie en zout

♦ **Salade van Opperdoezer Ronde:**
Nodig: 250 gram Opperdoezer Ronde aardappel, 20 gram kleine kappertjes, 20 gram cornichons, 40 gram mayonaise, 40 gram crème fraîche, peper en zout.
Bereiding: Kook de Opperdoezer Ronde met schil in gezouten water goed gaar en laat ze op een plateautje afkoelen met plastic eroverheen. Hak de kappertjes en cornichons fijn. Haal de schil van de aardappel en snij de aardappel in stukken van 1,5 cm bij 1,5 cm. Leg in een bekken en voeg de andere ingrediënten toe. Breng op smaak met peper en zout. Gerookte amandelen te koop bij een goede kaas-/notenboer. Hak de gerookte amandelen fijn.

Opmaak: Verwarm de oven op 160 graden. Leg de bietenplakjes op een plateau, peper en zout deze. Bestrijk ze met een beetje bietensap. Zet het plateau 1 minuut in de oven. Roer ondertussen de aardappelsalade lauwwarm op het vuur. Schep één flinke lepel lauwarme aardappelsalade in het midden van het bord. Verdeel hier de tartaar over. Garneer daarover de warme plakjes biet. Bestrooi met de gehakte amandel. Schenk er als laatste de bietenvinaigrette bij, deze mag ook lauwarm zijn.

♦ **Barbara's wijntip:**
Deze witte wijn is een biologische Orange Wijn. Men laat de schilletjes van de witte druiven langer met het druivensap trekken en vergisten zodat je extra kleur, geur en smaak krijgt uit de terret gris, roussanne en marsanne. Resultaat: een oranje wijn met smaken van amandel en kweeper en vuursteentonen.

2021, Pomone Le vin orange, Ams Tram Gram, vin de France €12,50
hansmoolenaar.nl



aardappel van Nederland is. Het is een beschermd soort en verschrikkelijk lekker. We maken er een lauwarme aardappelsalade van. Samen met krootjes, mijn favoriete groente! De bietjes zijn vacuüm gegaard; in het recept doen we dat anders omdat de mensen thuis geen apparaat daarvoor hebben. We schillen ze, doen er steranijs bij en rode wijnazijn. Daarna snijden we ze in dunne plakjes. We maken bieten-sap, die reduceren we – van 2 liter naar 2 dl – en daar doen we allerlei kruiden en groenten bij. We brengen dat sap op smaak met vermout, het lievelingsdrankje van mijn schoonmoeder. De vermout, een rosé-variant die uit Amsterdam komt, schenken we er ook bij. Deze vermout heeft tonen van rabarber, chai en frambozen, en past goed bij de biet. Alles wordt lauwwarm geseerveerd."

Kunz gebruikt zoveel mogelijk lokale producten. „We hebben in Wateringen natuurlijk heel veel kassen zitten en toegang tot plaatselijk geproduceerde producten. In de winter wordt dat wat minder en nemen we meer groenten van de koude grond. Het is ongelooflijk tragisch dat veel producenten het gewoon niet gaan redden met hun kassen door de oplopende energieprijzen."

Kunz maakt vliegensvlug het bordje op: een plaatje. Je kunt dit vega gerecht overigens makkelijk verrijken met een vleeselement. „Ik zou zeggen, voeg een tartaar van langoustines toe. Die passen er heel erg goed bij", aldus Kunz. Kunz zou het liefst zien dat we met zijn allen iets minder vlees eten, maar wel vlees van hoge kwaliteit, en niet de zogenoemde kiloknallers. „We hebben op dit moment een 10-gangenmenu met slechts een gang vlees of vis. We laten groenten de hoofdrol spelen. Ik maak er een grapje van: hier heb je eindelijk een stukje vlees of vis. Maar onze gasten missen het niet. Dit serveren we

ook in het restaurant. Dat gaat eigenlijk heel erg goed!" „Het is een heel ingewikkelde situatie wat betreft vlees. Je moet vooral niet met het vingertje gaan wijzen, maar vooral vertellen hoe lekker gerechten met groenten in de hoofdrol kunnen zijn. De boeren hebben het ook niet makkelijk, ze hebben jarenlang subsidies gekregen, moeten zich aan allerlei regels houden en werden gestimuleerd om efficiënter en meer te produceren. Nu krijgen ze te horen dat het allemaal ineens anders moet. Dat gaat gewoon niet. Onze overheid heeft deze onmogelijke situatie gecreëerd."

Ook Luc Kusters van Bolenius heeft in Amsterdam aan de Zuid- as zijn eigen moestuin op het dak van een toren. Kusters heeft

gekozen voor een heerlijk hoofdgerecht van knolselderij die al verrukkelijk ruikt als hij uit de oven komt. „Dit is een variant op een gerecht dat we ook op de kaart hebben. Het is belangrijk dat je een kleinere knolselderij van de groenteboer neemt; die heeft veel meer smaak. Je moet wel even aan de slag, maar het eindresultaat is het waard."

Kusters is vijftien jaar geleden begonnen met groenten. „Alles vanuit de gedachte dat we omgaan met groente zoals we dat voorheen deden met vis en vlees. Dat betekent niet dat we geen vis of vlees op de kaart hebben. We brengen het alleen in een andere verhouding. We krijgen nauwelijks nog kritiek op de kleinere rol van vlees en vis. Ik heb ook een heerlijke jus van groenten,

mensen proeven het verschil niet. Wat je ook ziet is dat als men hartigheidsmist in een gerecht, men ineens meer suiker gaat eten omdat dit ook verzadigend werkt. Het geheim is dat je een gerecht maakt dat hartig en verzadigend is. Je moet alleen wel een dag eerder een knolselderij poffen, en niet vijf minuten van tevoren in wat water gooien, en dan verwachten dat het lekker is. Ook de saus moet je een dag van tevoren maken. Zo wordt hij lekkerder."

Wie toch vlees wil toevoegen aan Lucs gerecht van knolselderij, kan een klein biefstukje van goede kwaliteit erbij nemen. „Ik zou dan maximaal 100 gram biefstuk per persoon serveren. Dat is genoeg omdat het gerecht zelf al heel hartig en krachtig is.

Niven Kunz:
'Tragisch dat
producenten
het niet
redden'



Peer met honing en walnoot

NAGERECHT EDWIN SOUMANG
Voor 4 personen:

Nodig voor de peren: 4 Conference peren, 200 g lokale honing, 200 g water, 25 gram gedroogde eetbare bloemen
Nodig voor ijs: 200 gr boerenroom, 200 gr boerenmelk, 55 gr suiker, 125 gr eidooier, 40 gr vers gepelde walnoten
Nodig voor honingcrème: 50 gr boerenmelk, 10 gr eidooier, 40 gr halfgeslagen boerenroom, 20 gr lokale honing, 4 gr maïzena

Bereiding:
♦ **Ijs:** karamelliseer de suiker in een pan totdat deze mooi goudbruin is. Blus af met room en melk en breng aan de kook. Bruineer de walnoten in de oven op 170 graden voor een paar minuten en maak er met behulp van een vijzel een pasta van. Meng de walnootpasta en dooier en voeg deze aan de rest toe. Mengsel verwarmen onder voortdurend roeren tot 80 graden Celcius. Zeven, afkoelen en in een ijsmachine tot ijs draaien. Je kunt ook walnoten-ijs kopen als je geen machine hebt.

♦ **Crème:** Verwarm de melk en honing. Dooier en maïzena mengen en door de verwarmde melk mengsel roeren. Langzaam garen op vuur totdat het mengsel puddingdikte krijgt. Zeven en af laten koelen. In een keukenmachine met een vijlender luchtig kloppen en de room er doorheen spatelen. Doe in een spuitzak zodat het mooi op bord gespoten kan worden.

♦ **Peren:** Meng de honing en water en verdeel over 4 ovenvaste schaalpjes. Met een Japanse schilmaschine of mandoline/dunschiller de peren in 1 lang lint schillen. Rol het op totdat het in de schaalpjes past. Gaar op 170 graden Celcius gedurende 50 minuten in een heteluchtoven.

Dresseren: Doe de warme peren op een bord. Bestrooien met de gedroogde bloemen. Garneer eromheen de honingcrème en maak af met een quenelle van het heerlijke walnoten-ijs.



♦ **Barbara's wijntip:**
Deze lichte mousserende zoete wijn smaakt naar vers geplukte druiven, exotisch fruit en honing. Het heeft een verfrissende zuurgraad en maar vijf procent alcohol. De wijngaarden zijn steil en hoog gelegen in Piemonte en beschermd Unesco erfgoed en heeft de bijnaam 'de gouden heuvels'. De muskaatdruiven worden met de hand geoogst.

2022, Moscato D'Asti, Villa Pani, Italië €5,95
plus.nl

