

winter groenten



Gele bieten (beta vulgaris conditiva 'Burpees Golden')

Ze vallen echt op bij de groenteman of in het groenteschap van de supermarkt: bijzondere wintergroenten. Pastinaak, schorseneren en palmkool of peterseliewortel komen vaak rechtstreeks van de landwinkels of biologische tuinderijen. Sander Overeinder en Luc Langendijk van Restaurant As maken graag bijzondere seizoensgroenten klaar, liefst in de grote houtoven die naast het restaurant aan de Amsterdamse Zuidas staat. delicious. at hier met veel smaak en vroeg daarom de subtiele en creatieve recepten.

FOTOGRAFIE ERIC VAN LOKVEN
STYLING LAURA JONGENEEL BEREIDING
EN RECEPTEN SANDER OVEREINDER /
RESTAURANT AS, AMSTERDAM
PRODUCTIE TRUDELIES SCHOUTEN

Restaurant *às*

Restaurant As • Prinses Irenestraat 19 • Amsterdam • 020 644 01 00 • www.restaurantas.nl

open dinsdag t/m zondag 12:00-25:00

Eten

Zijn in meest
pure
vorm.

Sander Overeinder
(links) en Luc Langendijk
van Restaurant As



gastchef.

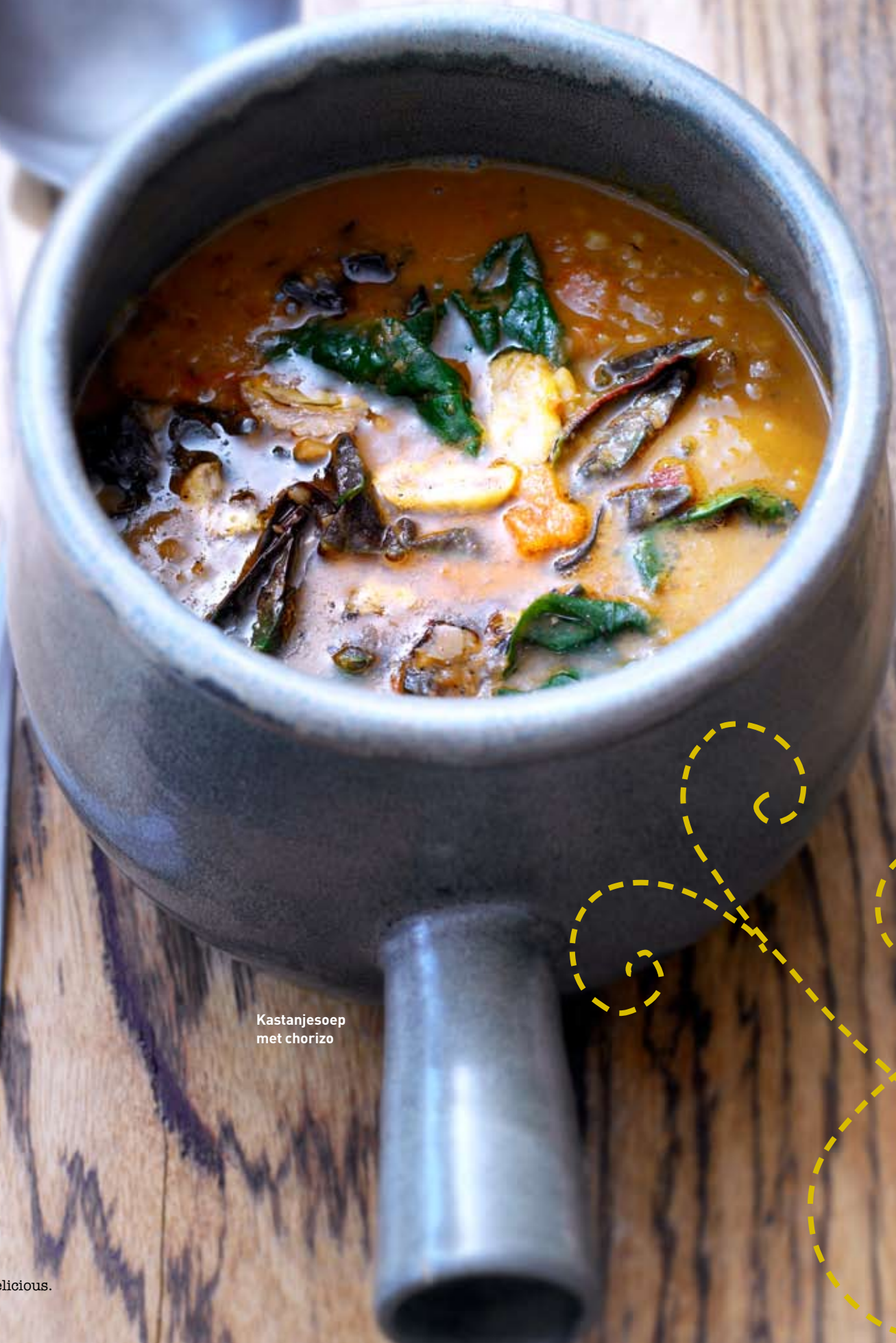
As is een uniek restaurant. Hun filosofie is puur en simpel en dat wordt zo ver mogelijk doorgevoerd. In de keuken geen magimix, zo min mogelijk elektronisch gereedschap; vijzel en stamper regeren, de houtoven, de robuuste houtskool-grill en een joekel van een fornuis dat overbleef van het nonnenklooster ernaast. De keuken is gevestigd in een aan het restaurant gebouwde 'tent', zodat de aansluiting met buiten en het aangrenzende park zo groot mogelijk is. Achter in de tuin van As lopen twee Gasconne-varkens en een paar Barnevelder-kippen. De liefde voor het pure product, afkomstig van kleine boeren en producten uit de streek, wordt hier gevierd. Brood bakken, inmaken, wordt draaien, taarten bakken: dat is het ambacht van As.



Geroosterde gemengde wortels

oerworteltjes

Geroosterde (oer)wortels maak je zo: snijd verschillende soorten (oer)wortels in mooie grove stukken, wentel door wat olijfolie en bestrooi met zout en peper en wat citroensap. Rooster de wortels ongeveer 30 min. in de oven op 160°C.



Kastanjesoep
met chorizo

Met honing
geroosterde
witlof en
pastinaak



‘geroosterde wintergroenten
smaken fantastisch bij
licht wild of stooftvlees’

op de huid gebakken schelvis met viskroketjes en schorseneren

hoofdgerecht (6 personen)

Een aantal onderdelen uit dit gerecht, zoals de kroketjes, beurre blanc en schorseneren kun je 's ochtends al voorbereiden. Laat dan de boter uit de beurre blanc weg en voeg die pas toe als je de saus verwarmt vlak voor serveren. De schorseneren kun je alvast snijden en onder water bewaren. Droog de plakjes vlak voor gebruik goed af en bereid verder als beschreven.

1 kg schelvisfilet met huid
665 ml melk
2 blaadjes laurier
3 sjalotjes, fijngesneden
350 g kruimige aardappelen, geschild (bijv. Bildstar)
20 g bladpeterselie
1 kleine el bloem + extra om voor de vis
100 g semolina*
6 schorseneren
2 el witte wijnazijn of citroensap
3 el olijfolie
frituurolie

beurre blanc (witte-wijnbotersaus):

60 ml witte wijn
60 ml witte wijnazijn
4 sjalotjes, fijngesneden
80 ml slagroom
225 g koude boter, in kleine klontjes

Bestrooi 330 g van de schelvisfilet royaal met zout en laat 3-4 uur intrekken. Verdeel de rest van de vis in 6 gelijke stukken en leg koel afgedekt weg.

Spoel de gezouten vis af en breng met de melk, laurier en helft van de sjalotjes in een steelpan tegen de kook aan. Laat 5 min. zachtjes pocheren (tegen de kook aan). Schep de vis met een schuimspaan uit de pan.

Kook de aardappelen in het viskookvocht met deksel op de pan in 30 min. goed gaar. Maak intussen de gare vis schoon en 'pluk' het visvlees in kleine stukjes.

Giet de aardappelen af en vang het vocht op. Stamp de aardappelen goed fijn en meng met de stukjes vis, bijna alle peterselie, rest van de sjalotjes, bloem en wat grove peper.

Voeg evt. nog een par el kookvocht toe. Vorm dan met behulp van 2 eetlepels 12 kroketjes van dit mengsel en rol ze door de semolina. Bewaar koel tot gebruik.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schil de schorseneren en leg ze direct na het schillen in koud water met wat azijn om verkleuren te voorkomen. Snijd de schorseneren in schuine dunne plakken en meng ze voorzichtig met olijfolie, rest van de wijnazijn of citroensap en zout en peper. Leg de schorseneren op de bakplaat en rooster ze in 20 min. goudbruin in de oven.

Verhit de frituurolie op 175°C.

Breng voor de beurre blanc de wijn, wijnazijn en sjalotjes aan de kook en laat tot 1/3 van het oorspronkelijk volume inkoken. Voeg dan de room en zout en peper naar smaak toe en laat nog 2 min. flink koken. Voeg al kloppend met een garde de boter in beetjes toe op matig vuur, zo bind de saus mooi. Zeef de saus en houd warm (niet koken).

Bestrooi de 6 schelvisstukken met zout en peper en wentel ze licht door wat bloem.

Verhit 1 el olie in een anti-aanbakkoekenpan en leg de stukken vis er op de velkant in. Bak ze 5 min., keer ze en bak op halfhoog vuur nog 3-4 min. tot ze goudgeel en net gaar zijn.

Frituur ondertussen de kroketjes in de olie in 5 min. tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Leg op elk bord de gebakken vis, leg de kroketjes ernaast en de schorseneren erbovenop. Schenk er wat beurre blanc omheen en garneer met de rest van de peterselie.

* Semolina is een wat grovere maling bloem van harde tarwe. Verkrijgbaar bij de natuurwinkel of Italiaanse delicatessenzaak. Bereiden ± 1½ uur / zouten ± 4 uur/ oven 20 min.

met honing geroosterde witlof en pastinaak

bijgerecht (4-6 personen) v

8 kleine pastinaken*, over de lengte in kwarten gesneden

6 witlofstruikjes, gehalveerd, harde kern eruit gesneden

50 g ongezouten boter

50 ml olijfolie

1 el honing

1 el fijngesneden tijm

1 el fijngesneden (blad)peterselie

Verwarm de oven voor op 180°C.

Breng ruim water met zout aan de kook en kook hierin de pastinaken 3-4 min. en giet af. Leg de pastinaken en witlof om en om in een ingevette ovenschaal.

Laat in een steelpan de boter smelten en voeg olijfolie, honing en tijm toe. Laat even zachtjes koken en breng op smaak met zout en peper. Meng de botersaus door de groenten.

Rooster de groenten in de voorverwarmde oven in 20 min. tot ze beginnen te karamelliseren en zacht worden.

Bestrooi direct uit de oven met peterselie en serveer.

* Pastinaken lijken qua smaak wat op onze gewone winterwortel, maar smaken na bereiding iets zoeter. Als je geen pastinaak kunt krijgen, kun je winterwortel als alternatief nemen.

Bereiden ± 25 min./ oven ± 20 min.

kastanjesoep met chorizo

voorgerecht (4-6 personen)

Pittig door de chorizo en rode peper, aards door de kastanjes en saffraan, zoet door de ui en wortel. Samen een verrassende combinatie met de kruiden komijn en tijm.

4 el olijfolie

1 rode ui, fijngesneden

1 wortel, in hele kleine blokjes

1 bleekselderijstengel, in hele kleine blokjes

1 stuk chorizo van 120 g, in kleine blokjes

2 tenen knoflook, gehakt

1 tl komijnpoeder (djinten)

1 tl tijmblaadjes

2 kleine gedroogde rode pepers, geplet

(of 1 tl chiliflakes)

2 tomaten vers of uit blik, grofgesneden

500 g (verse) kastanjes, gepeld*, gehakt

20 draadjes saffraan, geweekt in 4 el

warm water

100g (wilde) spinazie

evt. 100 g bietenblad

Verwarm de olie in een grote pan met dikke bodem zachtjes. Voeg ui, wortel, bleekselderij, chorizo en iets zout toe en laat zachtjes 20 min. onder regelmatig roeren zacht worden en licht karamelliseren. Hierdoor krijgt de soep een volle rijke smaak en kleur.

Voeg knoflook, komijn, tijm en pepers toe

Op de huid gebakken schelvis met viskroketjes en schorseneren



‘zo wordt schelvis sterren-eten: neem dagverse vis en kies twee bereidingswijzen in één recept’

en bak zachtjes 1 minuut mee. Voeg dan de tomaten toe en laat nog 5 min. pruttelen. Voeg nu de kastanjes, 1 liter water en de saffraan met vocht toe. Breng aan de kook en laat 15 min. zachtjes koken.

Pureer de soep met een stamper of kort met de staafmixer, de soep mag nog een beetje textuur houden. Voeg de spinazie en evt. het bietenblad toe en kook nog 1 min.

Breng op smaak met zout en peper en een scheut olijfolie.

* Kastanjes kun je bij sommige speciaalzaken vers of vacuümverpakt kopen. Evt. kun je ook kastanjes uit blik gebruiken, te koop bij delicatessenzaken of sommige goed gesorteerde supermarkten.

Bereiden ± 55 min.

eendenbout in kloosterbier, met mosterd en eekhoorntjesbrood

hoofdgerecht (6 personen)

10 g gedroogde cèpes (eekhoorntjesbrood)

6 eendenbouten (poelier)

2 witte uien, in dunne partjes

2 laurierblaadjes

2 tenen knoflook, gekneusd

5 zwarte peperkorrels, gekneusd

300 ml kippenbouillon

300 ml Chimay of ander donker Belgisch bier

50 ml Dijonmosterd

350 g gedroogde witte bonen (1 dag van te voren weken in ruim water)

15 g ongezoeten boter

6 el olijfolie

evt. 1 kruidenbouquet (takje van elk: tijm, rozemarijn, laurierblad, salie, peterselie)

350 g cavolo nero *(of boerenkoolbladeren)

250 g aardpeer *, dun geschild

½ el citroensap

2 el fijngesneden (blad) peterselie

Doe de cèpes in een kom, overgiet ze met kokend water en laat 30 min. weken.

Verwarm een grote braadpan met dikke bodem zachtjes voor en leg de eendenbouten eerst op de velkant in de pan. Laat ze langzaam bruin bakken, keer af en toe. Neem dan de bouten uit de pan, houd apart, maar laat het vet in de pan.

Voeg de uien, laurier, knoflook en peperkorrels toe aan het hete eendenvet en bak 5 min. op halfhoog vuur. Voeg nu de bouillon, geweekte cèpes (zonder vocht), mosterd en

het bier toe. Leg de eendenbouten terug in de pan, zorg dat ze onder het vocht liggen en stoof met deksel op de pan in 1½-2 uur zachtjes gaar.

Spoel de geweekte bonen ondertussen in een zeef onder ruim koud water en zet op met royaal koud water, de boter, 1 el olijfolie en evt. het kruidenbouquet. Voeg nog geen zout* toe. Breng aan de kook en kook in ruim 1 uur gaar, tot de bonen zacht zijn.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Snijd of stroop het blad van de cavolo nero van de dikke nerven en hak grof. Breng in een grote pan ruim water met zout aan de kook. Leg de cavolo nero erin en blancheer 4-5 min. zodat het net zacht is. Giet af en laat uitlekken. Verwarm 1 el olie in een pan en bak de cavolo hierin 3 min. zachtjes. Schenk er 100 ml bouillon (van de eendenstoof) op en stoof nog 6-8 min. zachtjes. Breng op smaak met zout en peper.

Snijd de aardpeer in dikke plakken en meng met 2 el olijfolie, ½ el citroensap en wat zout en peper. Rooster ze op de bakplaat in 20 min. goudbruin en knapperig in de oven.

Neem de bouten voor het serveren uit het vocht, dep ze rondom droog met keukenpapier en bak ze in de koekenpan in 2 el olijfolie nog even rondom bruin zodat ze een krokant velletje krijgen.

Giet tot slot de bonen af en serveer deze met de kool en wat stoofvocht van de eend. Leg de bouten er bovenop, leg daarop de aardperen en bestrooi met wat peterselie. * Cavolo nero en aardpeer zijn in het seizoen te krijgen bij de natuurwinkel of op de (boeren-)markt.

* Zout pas toevoegen als de bonen zo goed als gaar zijn, omdat je anders het velletje van de boon stuk kookt.

Vorbereiden: evt. 1 dag voor zouten en bonen weken / bereiden ± 40 min. / stoven ± 2 uur / oven ± 20 min.

risotto van rode bieten, ricotta en walnoten

tussen-, voor- of klein hoofdgerecht (4-6 personen) v

Bietjes en sjalotjes geven deze risotto een zoetige smaak. Kruidnagel, peper en waterkers bieden het juiste tegenwicht. In plaats van bouillon is rode wijn met bietensap een prachtvondst.

½ l goede volle rode wijn

1 l bietensap (natuurwinkel)

1 blaadje laurier

1 kruidnagel

5 peperkorrels

30 g boter

3 el olijfolie

5 sjalotten, fijngesneden

2 tenen knoflook, gehakt

300 g carnaroli of arborio rijst*

500 g rode bieten*, gekookt, gepeld en grof gesneden

30 g parmezaanse kaas, geraspt

80 g ricotta

1 klein bosje waterkers

50 g walnoten voor garnering

(liefst vers gekraakt)

evt. extra voor garnering: rode, witte en gele bietjes, gekookt, in plakjes

Breng de wijn met het bietensap, de laurier, kruidnagel en peper aan de kook en kook tot 2/3 van het oorspronkelijke volume in.

Verwarm de helft van de boter met de olie in een platte brede pan met dikke bodem (koekenpan of hapjespan). Voeg de sjalotjes en knoflook toe en bak ze tot ze zacht worden (maar niet kleuren). Voeg nu de rijst toe en roerbak op lage temperatuur zo'n 8 min. met een houten spatel, zodat de rijst mooi glanst, maar nog niet kleurt.

Voeg dan in beetjes, steeds goed roerend, de hete bietenbouillon toe, zodat de rijst het vocht goed op kan nemen. Dit proces duurt ongeveer 15 min. tot de rijst nog beet heeft en bijna gaar is. Voeg evt. nog wat kokend water toe als de rijst nog niet gaar genoeg is. Voeg dan de bieten toe en warm 1 min. mee.

Neem de pan van het vuur en voeg de rest van de boter en Parmezaanse kaas toe en roer het goed door (het mag eruit zien als rijstebrij, dus niet te droog)

Breng op smaak met zout en peper en schep op voorverwarmde diepe borden. Garneer met een schepje ricotta, een plukje waterkers en walnoot. Garneer evt. met plakjes biet. Maal er wat grove peper over en besprenkel met groene olijfolie.

* Arborio- of carnarolirijst koop je bij Italiaanse speciaalzaken, natuurwinkels en goed gesorteerde supermarkten. Bereiden ± 35 min.

Eendenbout in kloosterbier, met mosterd en eekhoorntjesbrood



‘Sanders variant op Belgische ganzenbout: eend met mosterd, bier en eekhoorntjesbrood’

gastchef.

‘spectaculair op je bord,
aards van smaak én
100% vega: risotto
met bieten en walnoten’



Risotto van rode bieten,
ricotta en walnoot



aardperen (1)

Aardpeer, ook wel bekend als topinambour (Frans) of Jeruzalem artichoke (Engels), zie je steeds vaker bij natuurwinkels en als bijzondere groente op de markt. Net geoogst hoef je ze alleen goed schoon te boenen, niet te schillen. Oudere knollen schil je wel dun. Behalve geroosterd smaken aardperen ook lekker als je ze meekookt als puree en je maakt er heerlijke soep van. Als ze heel vers zijn smaken ze rauw ook heerlijk, snijd ze dan in flinterdunne plakjes en mix ze door een salade met een frisse dressing.

schorseneren (2)

Schorseneren schillen was een crime voor de keukenmeiden vroeger, ze kregen er vieze handen en de dunne wortels moesten direct in water met azijn om verkleuren te voorkomen, vandaar dat ze de naam ‘keukenmeidenverdriet’ kregen. Maar om hun fijne smaak worden ze ook wel ‘armeluisasperges’ genoemd, maar het zou net zo goed de winterasperge mogen zijn. Ook met deze zwarte wortel zijn heel veel bereidingsmogelijkheden: roosteren, bakken, smoren, stoven en koken. Je kunt ook de geboende niet geschilde wortel koken en na het koken schillen, scheelt wat verdriet.

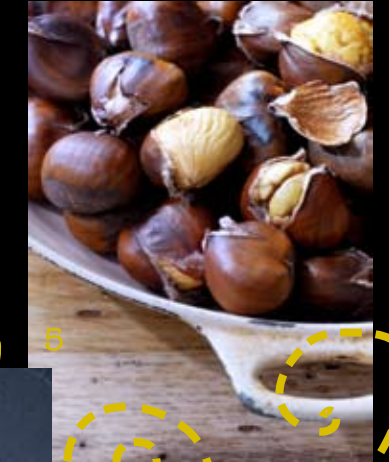


cavolo nero of palmkool (3)

Cavolo nero lijkt inderdaad net op een soort palmboompje. Deze zwarte kool laat zich af en toe in speciaalzaken zien. En dat terwijl ze het op Nederlandse bodem ook heel goed doet en aardig wat vorst kan hebben. De smaak lijkt op die van boerenkool, maar is eigenlijk nog lekkerder en verfijnder, heerlijk om even te bakken. Nu maar hopen dat meer telers cavolo nero gaan kweken, dus vaak ernaar vragen!

bietjes (4)

Natuurlijk kent iedereen de rode biet, meestal zijn ze al voorgekookt als je ze koopt. Vaak zijn ze dan niet meer echt lekker, gronderig en wee, van smaak ontdaan. Maar vers bereid zijn bietjes heerlijk! En ook voor deze terugvan-weggeweest-groente geldt dat je er elke bereidingswijze op los kunt laten. Als je zelf bietjes kookt, kook ze dan in hun geheel en laat bij verse bietjes met loof nog een stukje van de stengels zitten, zodat ze niet ‘doodbloeden’ in het kookwater (waarmee ook de smaak verdwijnt). Kies bietjes van gelijke grootte of snijd ze als je ze roostert of bakt in gelijke stukken. Afhankelijk van de grootte is de kooktijd 30-45 min. Met een beetje geluk vind je ook bietjes in andere kleuren, zoals de



chioggia, die als je ze doorsnijdt een prachtig roze-rood gestreepte patroon laat zien. Of de gele Burpee's Golden of witte of oranje bietjes. Deze kun je beter niet koken, want dan verliezen ze veel kleur, maar wel roosteren, bakken, frituren.

pastinaak (5)

Een witte penwortel die qua smaak wel op die van winterwortel lijkt, maar er geen familie van is. Bereidingsmogelijkheden zijn net zo groot als van de winterwortel. Eet je ze warm, dan worden ze zoet en rauw zijn ze kruidig en aromatisch. Ook heerlijk geroosterd, door de puree, in de soep, gestoofd of gesmoord en meegebakken met bijvoorbeeld lamsvlees.

kastanjes (6)

Verse kastanjes zijn zoetig en aards van smaak en heel geschikt om te roosteren of te poffen, vooral boven houtskool. Verse kastanjes zijn nu helaas niet te koop, maar bij sommige speciaalzaken vind je ze vacuüm verpakt. Deze zijn beter dan kastanjes in blik, die je bij meer speciaalzaken en sommige supermarkten kunt kopen.