

Recepten

VAN ONZE FORTKOKS



Gazpacho met filet americain van aubergine

VOORGERECHT VOOR 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

GAZPACHO

500 g tomaten • 1 kleine ui • 1 rode paprika • 2 teentjes knoflook • 1/2 komkommer • 1 el rode wijnazijn • 1 el (Arbequina) olijfolie • 2 dl tomatensap • 2 el limoensap

FILET AMERICAIN

2 aubergines • 1 el (Arbequina) olijfolie

FILET AMERICAIN-SAUS

2 el mayonaise • 2 tl Franse mosterd • 2 tl paprikapoeder

BEREIDING

- 1 Van de gazpacho: snij de tomaten, paprika en geschilde komkommer in stukken en snipper de ui. Bak de ui en knoflook gaar en laat afkoelen. Meng deze in de blender met de rest van de ingrediënten. Zeef het geheel en breng op smaak met zout, zwarte peper en tabasco. Zet koud tot gebruik.
- 2 Van de filet americain: meng mayonaise, mosterd en paprikapoeder tot een saus. Leg de aubergines op een open vuur of in de oven (220 graden) tot ze geblakerd zijn.

Pel de aubergine en pers de jus er grondig uit. Mix het auberginevlees met peper, zout en olijfolie. Hak fijn tot 'kaviaar' en meng dit met de filet americain-saus. Breng op smaak met tabasco, worchestershiresaus, peper en zout.

- 3 Serveer de gazpacho en filet americain met diverse geblancheerde (mini)groentes (bospeen, groene asperge, romanesco bloemkool), gemarineerd in een lavas-kruidentolie.



Paul de Graaf

FORT RESORT BEEMSTER

Poterne Restaurant

"Ik stuur de keuken aan van het Poterne Restaurant en het wellness restaurant. De klassiek Franse keuken is de basis, met een mediterraan en Aziatisch tintje. We koken zoveel mogelijk biologisch, uit de streek en seizoensgebonden. We respecteren daarbij het toegenomen bewustzijn van onze gasten voor voeding. Want wat ik het liefst doe, is mensen gelukkig maken met mijn gerechten. Dat past perfect bij de gastvrijheid van Fort Resort Beemster."



Jonathan van den Hoorn
FORT AAN DE BUURTSTEEG

Restaurant Grebbeloungue

“Grebbeloungue zit samen met het Grebbelinie Bezoekerscentrum op een historische locatie. Op deze mooie plek zie je de turbulente geschiedenis van de Grebbelinie. Ook onze menukaart verwijst ernaar, met veel gerechten die te maken hebben met de vier landen die een belangrijke rol speelden voor de Grebbelinie: Spanje, Frankrijk, Duitsland en Nederland. We geven de gerechten ook passende namen, zoals deze Soldaat Louis Quiche of onze bunkergerechten voor de grote honger.”



Soldaat Louis Quiche met spinazie en geitenkaas

VEGETARISCH HOOFDGERECHT VOOR 2 PERSONEN

© GREBBELOUNGE

INGREDIËNTEN

4 plakken bladerdeeg • 300 gram spinazie • 1 ui • 100 gram geitenkaas • enkele zongedroogde of cherrytomaatjes • 20 gram pijnboompitten • 500 ml kookroom
• 4 eieren • 1 bouillonblokje • peper • zout

BEREIDING

- 1 Verwarm de oven voor op 170 graden. Bedek een springvorm met bakpapier. Laat de bladerdeegvellen ontdooien en bekleed de springvorm hiermee. Laat een paar centimeter over als rand. Bak de spinazie met de ui in een pan met een scheutje olie.
- 2 Voeg de zongedroogde tomaatjes en de pijnboompitten toe. Breng de spinazie op smaak met peper en zout. Laat het geheel uitlekken in een zeef en verdeel het in de springvorm. Verbrokkel de geitenkaas

erover. Kluts de eieren en de room met het bouillonblokje en breng op smaak met peper en zout. Giet dit mengsel rustig over de spinazie heen. Bak de quiche 25 tot 30 minuten in de oven op 170 graden.



Rinus Verweij
RESTAURANT VROEG IN
BUNNIK

“Het vlees in dit stoofpotje komt van de Bokkenbunker, een boerderij in Schalkwijk, met alleen maar bokjes. We gaan als koks graag langs bij zulke boeren in de omgeving, voor de beleving bij een product. Hoeveel moeite moet een boer doen voor één speklapje? Wij proberen ook graag mooie producten uit en onze gasten waarderen dat. Bij iedere nieuwe kaart organiseren we een Proef Vroeg, waar gasten de nieuwe gerechten beoordelen. Heel waardevol, want mijn smaak is maar mijn smaak.”

Bokkenstoof

HOOFDGERECHT VOOR 4 PERSONEN



INGREDIËNTEN

600 gram bokkenvlees • 250 gram champignons • 2 el olijfolie • 2 uien • 500 gram runderbouillon • 1 takje rozemarijn • 1 kaneelstokje • 2 steranijs • 2 jeneverbessen • 2 blaadjes laurier • 500 cc rode wijn • 5 plakken ontbijtkoek

BEREIDING

- 1 Maak een marinade van de rode wijn, rozemarijn, kaneelstokje, steranijs, jeneverbessen en blaadjes laurier. Zet het bokkenvlees in de marinade en laat één nacht intrekken. Bak het bokkenvlees lekker bruin in de olie en voeg de gesnipperde uien toe. Blus af met de runderbouillon en de marinade van het vlees. Laat het geheel anderhalf uur stoven.
- 2 Snij daarna de champignons en voeg ze toe. Verkruiemel de ontbijtkoek, strooi deze

in de stoof en laat deze nog 10 minuten stoven. Voeg als laatste - indien nodig - 20 gram maïzena toe om de bokkenstoof te binden. Serveer de bokkenstoof met rode kool, aardappelpuree en stoofpeer. Het bokkenvlees kun je eventueel vervangen door lamspoulet.