

NOPI

YOTAM OTTOLENGHI RAMAEL SCULLY

EN TARA WIGLEY

FONTAINE UITGEVERS



|NHOUD

NLEIDING	vi
VOORGERECHTEN	2
SALADES	46
BIJGERECHTEN	70
VIs	98
VLEES	144
GROENTEN	206
BRUNCH	232
DESSERTS	252
COCKTAILS	286
CONDIMENTEN	302
MAALTIJDSUGGESTIES	310
ONZE INGREDIËNTEN A-Z	313
DANK	318
REGISTER	320

THUIS KOKEN À LA NOPI

Zoals ik al zei, valt het niet te ontkennen dat sommige gerechten in dit boek vrij ingewikkeld zijn. Zelfs na al onze aanpassingen en vereenvoudigingen is dit nog steeds een restaurant-kookboek en sommige recepten zullen de thuiskok eraan herinneren waarom het ook weer zo heerlijk is om in een restaurant te eten, waar al het harde werk door iemand anders gedaan wordt. Er was zelfs een moment waarop we maar half voor de grap een hoofdstuk met de titel 'top' wilden toevoegen, met daarin de ingewikkeldste recepten: kip-pastilla, runderborstlap, dubbel bereid piepkuiken, varkenswangen en zo nog een paar.

We hebben het evenwicht proberen te bewaren tussen topgerecht en iets eenvoudiger gerecht (zie 'bijgerechten', blz. 70). Sommige daarvan serveren we niet bij NOPI, maar ze staan erbij zodat u een ingewikkeld gerecht en een eenvoudig bijgerecht aan elkaar kunt koppelen, met een complete maaltijd als resultaat.

We hebben ook een lijst met maaltijdsuggesties gemaakt (zie blz. 310) met ideeën voor recepten die samen een evenwichtige maaltijd vormen. Deze spreken verschillende smaken aan, zowel wat eten als inspanningen in de keuken betreft. Er is een ingrediëntenlijst (zie blz. 313) die u helpt navigeren over de zeeën van ongebruikelijke smaken waarmee wij graag koken. Zoals we daar ook vermelden, moet het kiezen van en koken met nieuwe ingrediënten altijd leuk blijven en nooit intimiderend zijn. Als u niet in de stemming bent voor iets nieuws, of geen tijd hebt om ernaar op zoek te gaan, bieden we vrijwel altijd alternatieven aan die overal verkrijgbaar zijn.

Houd bij zowel topgerecht als bij iets eenvoudiger recepten altijd de regel in gedachten die we op school vóór een examen te horen kregen: lees eerst de hele tekst door. Het is echt heel nuttig om het hele recept te lezen voordat u begint, zodat u kunt bedenken wat u van tevoren kunt doen, wat op het laatste moment moet gebeuren, enzovoort.

We bieden verschillende soorten koks ook verschillende mogelijkheden: voor degenen met wat meer tijd en een avontuurlijke aanleg in het algemeen zijn er iets ingewikkelder, kok-achtiger opties, en voor degenen die een indrukwekkend resultaat willen en dat in de kortste keren voor elkaar willen krijgen, zijn er eenvoudiger alternatieven. Aarzel niet om een snellere manier, kant-en-klaar alternatief of simpele vervanger te kiezen; die gebruiken wij zelf ook altijd als we thuis koken. De meeste gerechten zijn smakelijk en veelzijdig genoeg om tegen minstens een of twee van deze alternatieven opgewassen te zijn.

Als u een NOPI-gerecht gaat bereiden, raden we u ook sterk aan een beetje als een kok te werk te gaan en te beginnen met de mise-en-place, dat wil zeggen dat alle ingrediënten fijngesneden en afgewogen klaar staan vóórdat het eigenlijke koken begint. U wilt echt niet nog even twee groene chilipepers flinterdun moeten snijden terwijl die twee minuten na de in blokjes gesneden ui de pan in moeten.

Op het gebied van de keukenuitrusting zijn er bepaalde spullen die uw leven een stuk gemakkelijker maken wanneer u onze gerechten maakt, hoewel ze geen van alle beslist noodzakelijk zijn. We raden u aan een mandoline aan te schaffen voor zo'n dunne, restaurant-achtige groentejulienne. Een specerijenmolen in plaats van de goede oude vijzel en stamper bespaart u een hoop tijd en zwaar werk. Met een blender maakt u supergladde soep en saus. En tot slot bespaart een ijsmachine u een pijnlijke arm en kunt u er ook nog enkele vrij indrukwekkende desserts mee maken.





BURRATA MET BLOEDSINAASAPPEL, KORIANDERZAAD EN LAVENDELOLIE

Er zijn klanten die alleen voor dit gerecht naar NOPI komen. We verkopen ongeveer 1000 porties per maand Burrata, wat in het Italiaans 'beboterd' betekent, is een vers kaas gemaakt van mozzarella en room. Het omhulsel is puur mozzarella terwijl de zachte binnenkant een mix is van mozzarella en room, die naar buiten stroomt als de bal in stukken wordt getrokken. Burrata is niet te overtreffen en de moeite waard om naar op zoek te gaan, maar u kunt als alternatief ook een buffalmozzarella gebruiken.

Burrata wordt meestal met tomaten gecombineerd, maar bij het bepalen van de smaken voor NOPI opzichtig, kwam Scully langs een bankje in Finbury Park waarop een man een bloed sinaasappel zat te eten. Het idee van citrus sloeg in als een bors, en het was ook het seizoen voor lavendel. Yotam kwam met korianderzaad en het nieuwe gerecht was geboren!

Bitterzoete bloed sinaasappels hebben een kort seizoen laat in de winter maar we hebben bij NOPI al veel alternatieven geserveerd: witte perziken, clementines, rode grapefruit, geroosterde rode druiven, zoetzure peren en koolrabi. Gewone sinaasappels zijn voor degenen die alles graag simpel willen houden ook een goede keuze.

Voor 4 personen

2 eetl. olijfolie

1/2 theel. bakkers honing

1/4 theel. geroosterde lavendel

1/2 kleine knoflookten, gepreid

1 eetl. korianderzaad, geroosterd

2 bloed sinaasappels (320 g), of
2 middelgrote sinaasappels

4 ballen burrata (440 g)

5 g basilicum of
microbasilicum

grof zeezout

1 Doe de olie in een kleine pan met de honing, lavendel, knoflook en 1/4 theelapzal zout. Breng op kolfhoog tot laag vuur tegen de klok in heen de pan reizen van het vuur. Roer goed en zet opzij tot de saus heet is. Roer de korianderzaadjes erdoor.

2 Snijd met een klein, scherp kartelmes een halve karter een schijfje van de sinaasappels. Snijd de overige schil en het witte vlees er rondom af en volg daarbij de natuurlijke balling. Snijd de sinaasappels over-

dwaars in 8 plakken van 1 cm dikte en verwijder de pitten.

3 Verdeel de sinaasappel plakken, altijd licht overlappend, over de borden en leg er een burrata naast. Schep de lavendelsaus met korianderzaad over de kaas en sinaasappel en garniseer met basilicumbladjes – scheur ze in stukken – of het microbasilicum en serveer.



WATERMELOEN-FETASALADE MET GEMARINEERDE OLIJVEN EN INGEMAAKTE CITROEN

U hebt hier twee opties: maak de salade eenvoudiger of maak hem complexer. Degenen die graag iets meer werk willen doen, kunnen de salade met 70 gram zoutzure watermeloenenschil afmaken, maar we adviseren dit tafelzuur ruim van tevoren te maken. De instructie hiervoor en het enthousiasme vindt u op bladzijde 31-32. De schil zorgt hier voor een welkom bittertje, maar omdat er ook al ingemaakte citroen en olijven worden gebruikt, is de salade zonder de schil ook heerlijk. Degenen die kiezen voor minder werk, kunnen het marinieren van de olijven overslaan - koop simpelweg olijven in kruiden en specerijen en doe er 50 ml olijfolie bij.

Voor 4-6 personen

1 kleine watermelon (1,6 kg)

Kalmaroolijven

50 ml olijfolie

1 middelgrote rode chilipeper, in
dunne ringetjes

1 kleine knoflookten, met vliez,
lukt geknood

3 takjes tijm

1 takje rozemarijn

35 g ingemaakte citroenschil, in
julanas (de schil van ca.

2 kleine ingemaakte citroenen)

25 g zwarte kalmaroolijven,
ontpakt (200 g)

grof zeezout en zwarte peper

Voor erbij

100 g feta, licht verkruimeld in
stukjes van 1-2 cm

70 g zoutzure watermeloenenschil,
uitgelekt (maar houze, zie
inleiding)

15 g knoflookblossjes

10 g rucola-blaadjes

verselde toefjes tijm

1 Doe de olijfolie voor de olijven in een kleine pan en zet op halfhoog vuur, voeg chilipeper, knoflook, tijm, rozemarijn en ingemaakte citroenschil toe met $\frac{1}{4}$ theelepel zout en wat versgemalen zwarte peper. Verwarm alles rustig 4-5 minuten en neem de pan van het vuur. Laat de olie afkoelen en giet hem over de olijven. Zet ze tot gebruik opzij: u kunt ze meteen gebruiken, maar de smaak wordt krachtiger als u ze 24 uur voor gebruik kunt marinieren.

2 Snijd de watermelon in vieren, snijd het rode vruchtvlees eruit en leg de schil - nog met de witte laag - opzij. Snijd elk stuk rood vruchtvlees overdwars in 1 cm dikke plakken en snijd elke plak in kleine drie-

hoekjes van circa 6 cm lang en 3 cm breed. U hebt voor de salade 600 gram vruchtvlees nodig (gooi naar keuze de zaden weg), dus zet de rest opzij om ervan te snoepen. Zie bladzijde 32 voor het inmaken van de schil.

3 Schik vlak voor het opdienen de watermeloenparten op een grote schaal of op de borden en strooi de feta erover, eventueel met de ingemaakte watermeloenenschil. Schep de olijven met de marinade erover en gooi knoflook, rozemarijn en een groot deel van de tijm weg. Maak de salade af met basilicum en munt, iets kleiner gescheurd, en een paar toefjes tijm. Dien de salade meteen op.



MINIWORTELTJES EN PARMEZAAN MET TRUFFELVINAIGRETTE

Wij gebruiken bij NOPI voor dit gerecht Balpar Knolle kaas: het is een Zwitserse kaas gemaakt van de rauwe melk van Simmentaler koeien. Scully ontdekte hem op een van zijn vele uitstapjes naar de Borough Market, op zoek naar iets nieuws. Toen hij met Juerg en Mika van Juni Cheese sprak, de producenten van Balpar Knolle, wist hij meteen dat hij het gevonden had. De opvallende smaak van de kaas ontstaat door de 13 weken die hij verpakt rond een teen knoflook doorbringt voor de zwarte peper wordt toegevoegd. Kaasfanatiekelingen zoals Scully kunnen gedurende vele reizen op zoek gaan naar soortgelijke kazen, maar voor degenen die een vervanging zoeken, is een rijpe pecorino of parmezaan ook heel goed bruikbaar.

Wij geven de wortels hier graag de hoofdrol - ze zijn zo volmaakt in hun mini-uitvoering, maar u kunt als u ze niet kunt vinden kunt u ook andere, gewone worteltjes gebruiken, of winterwortel in repen van 8 cm lang en 1 cm doorsnee snijden. Net als de Bloemkoolstade op bladzijde 60, is dit een gerecht dat behoefte heeft aan extra kleur. Als u gewone wortels gebruikt, kunt u zo veel mogelijk verschillende kleuren kopen: een mix van oranje, geel en paars ziet er schitterend uit.

Dit gerecht is geschikt als zelfstandig voorgerecht of als bijgerecht bij gebraad rund- of varkensvlees.

Voor 4-6 personen

1 kg miniworteltjes, gewasht
 80 g parmezaan (of Balpar Knolle, zie inleiding), rest de kaas in stukjes gebroken
 15 g drogekruidjes

20 g peterselie, grofgehakt
 1 theel. zigellizaad

Truffelvinagrette
 1 theel. dijnmosterd
 1/2 eetl. citroensap
 2 eetl. olijfolie

1 1/2 eetl. truffelolie (of runderolie als u wilt)
 9 ref. zout

1 Maak eerst de vinaigrette. Schep de mosterd en het citroensap met 1/2 theel. zout in een komnetje. Klop alles door elkaar en voeg daarbij geleidelijk het de zwarte olie toe tot de saus goed vermengd is.

2 Breng een grote pan met water met zout aan de kook, voeg de wortels toe en laat ze 4 minuten

koken tot ze net beetbaar zijn. Spoel ze kort onder de koude kraan (om het kookproces te stoppen) en laat ze drogen voor u ze in een grote schaal schep. Voeg kaas, kruiden, zigellizaad en 1/2 theel. zout toe. Giet de dressing erover, schep alles om en dien de groente op.

ZEEBRAJEM MET MANGO-PAPAJASALADE

Bij dit gerecht staat de salsa de ahov. De vis is een heerlijke metgezel maar de mango en papaja vragen de aandacht. Om de smaak op de julita sneller tevoorschijn te halen moeten de ingrediënten absoluut minstens 4 uur marinaren. Zet de salsa liever nog een nacht in de koelkast, maar houd dan basilicum, koriander, pinda's en gedroogde anjovis nog even apart en voeg die pas vlak voor het eten toe.

Thais heilig basilicum, met de opvallende smaak van anijszaad, is totaal anders dan gewoon basilicum. Het is te koop in de grote en Aziatische supermarkten. Gebruik als u het helemaal niet kunt vinden gewoon basilicum vermengd met 10 gram dragonblaadjes. Als er geen Aziatische supermarkt in de buurt is of u de gedroogde anjovis niet online kunt bestellen, is dat niet echt een probleem: de salsa is zonder deze ingrediënten ook heerlijk.

Voor 6 personen

2 eetl. zonnebloemolie
6 zeebrajefillets (300 g), vel
hekt ingekerkeld en fijne groentjes
vervetjerd
30 g boter
1 limoen, in 6 parten
grof zeezout en zwarte peper

Mango-papajasalade
ca. 200 ml zonnebloemolie, een in

te bakken, plus 1 eetl.
40 g gedroogde anjovis
5 Thais sjalotties, gepeld en in
vieren (50 g)
1-2 kilo's-nye shilppapoes (of
roefia), riberdelijk van de
scherpte
60 ml rijstazijn
50 g palmesuker, grefgarnep
als u
een blok hekt gekookt

2 eetl. vissaus
60 ml limoenap

2 middelgrote groene (urijpe)
papaja's, geschild, gekuberd,
pittig vervetjerd, vruchteloos in
Julienne (440 g)
2 middelgrote groene (urijpe)
mango's, geschild, in Julienne
(380 g)
25 g Thais heilig basilicum, blaadjes
gescheurd
20 g korianderblaadjes of
korianterkrans
100 g geroosterde pinda's

1 Begin met de salsa. Giet een laag van 2 cm olie in een kleine pan. Zet de pan op halfhoog tot hoog vuur en doe er de olie heet in, de anjovis erin. Bak ze in 1-2 minuten goudbruin, schep ze met een schuimspaan uit de pan en leg ze op een bord bedekt met keukenpapier.

2 Doe de sjalotties, chilipapoes, azijn, palmesuker, vissaus, het limoenap en 1 eetlepel olie in de kleine pan van een keukenmachine en mix alles tot een fijne puree. Schep in een grote kom, voeg papaja en mango toe en roer tot alles met kruidepuree is bedekt. Zet de kom afgedekt minstens 4 uur in de koelkast, maar liever nog een hele nacht. Laat de salsa vlak voor het serveren op kamertemperatuur komen en doe er basilicum, koriander, pinda's

en gedroogde anjovis bij, vermeng alles goed en zet opzij.

3 Zet een grote koekpan op halfhoog tot hoog vuur en doe er 2 eetlepels olie in. Bestrooi de 6 visfillets aan beide kanten met in totaal 1½ theelepels zout en rooyal verspreiden zwarte peper en leg de fillets op de rooster in de koekpan. Mischien moet u ze in twee porties bakken, afhankelijk van het formaat van de pan of vis. Halveer dan de hoeveelheid olie en boter. Bak de visfillets 2-3 minuten tot het vel bruin en lichtbruin is. Keer de fillets om en leg tegelijk de boter opzij in de pan. Bak de vis 2 minuten, bedruip de vis met de boter zodra deze schuimt. Neem de pan van het vuur, server de vis met de mango-papaja-salsa eromheen en geef er een portie limoen bij.



KWARTELS MET GEBRANDE MISO-BUTTER-SCOTCH EN GRANAATAPPEL-WALNOTENSALSA

We hebben een tijdje een miso-periode gehad, waarin de zoete, umami-rijke witte of bruine pasta zijn weg vond naar elk mogelijk gerecht. Miso-ijz, miso-dressing, miso-sop. De inspiratie voor deze bijzondere incarnatie kwam uit David Chang's tijdschrift *Lucky Peach* waarin Christina Tosi, patissier in zijn Selma bar, gebrande miso in de bananen-pie verwerkte die zo verbluffend was dat hij al snel 'crack pie' als bijnaam kreeg. De miso werd in de oven gezet tot aan het punt waarop hij bijna karamel werd. Na wat gefragmenteerd ontdekkten we dat hij het net zo goed deed in hartige gerechten als in zoete vorm. U kunt in plaats van kwartel ook heel goed onthoofde kippendijen gebruiken.

Voor 8 personen
als voorgerecht,
voor 4 als hoofdgerecht

150 g witte misopasta, op kamertemperatuur
50 ml mirin
30 g lichtbruine basterdsuiker
2 theel. sherryazijn
40 g boter, op kamertemperatuur

2 eetl. zonnedroevle
8 hele kwartels, onthoofd, met
de vleesopstijten eraan (1,2 kg)
grof zout en zwarte peper

Salsa
150 g granaatappelpitten (pitten
van 1 granaatappel)
70 g walnoten, geroosterd en
grefgekakt

25 g ingemaakte walnoten,
afgepeld, vles verwijderd,
fijngekakt (naar keuze)
2 theel. granaatappelolie
2 eetl. Valdeapino sherryazijn (of
andere goede kwaliteit
sherryazijn)
1 eetl. olijfolie
20 g peterselie, fijngesneden

1 Verhit de oven tot 160 °C.

2 Spreid met een pannelicker de misopasta als een gelijkmatige dunne laag uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet de bakplaat 20-25 minuten in de oven tot de miso een donkerbruine karamel is: de randen zien er verbrand uit en het midden is donker goudbruin. Haal hem uit de oven en laat afkoelen. Schraap de donkere misopasta van het bakpapier, breek het daarbij in stukken en doe de stukken in een keukenmachine met de mirin, suiker, azijn, boter en 1 eetlepel water. Pureer alles in 5 minuten glad en luchtig.

3 Doe alle ingrediënten voor de salsa, behalve de peterselie, in een middelgrote kom met 1/4 theelepel zout en 3 eetlepels water. Vermeng alles goed en zet het tot gebruik opzij. Roer vlak voor het opdienen de peterselie erdoor.

4 Verhit als u gaat opdienen de oven op de hoogste grillstand.

5 Zet een grote sauteerpan op hoog vuur en doe de olie erin. Bestrooi de kwartels met 1 theelepel zout en royaal versgemalen zwarte peper. Leg ze zodra de olie heet is op de velkant in porties in de pan. Bak ze 5 minuten en keer ze halverwege zodat ze rondom wat kleur hebben. Leg de kwartels op de met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk elke vogel gelijkmatig met 1 eetlepel miso-butterscotch. Zet de bakplaat onder de grill en rooster ze 1-2 minuten tot de miso gaat borrelen en karamelliseren. Serveer ze meteen, met de salsa erover of ernaast geschept.





MAÏSCAKEJES MET RODE BIET-APPELSALADE

Deze cakejes slagen erin zowel buitengewoon luchtig als roestig te zijn. U kunt hier ook andere kaas dan feta gebruiken, bijvoorbeeld gorgonzola, voor een iets pittiger resultaat.

Gebruik voor een restaurantpresentatie de schutbladeren van de maïs in plaats van bakpapier om de vormpjes te bedekken. Ze zien er erg mooi uit – een soort bamboemandje. Haal daarvoor de schutbladeren van de maïskolven af u hebt er wat nodig. Verwijder zo nodig de draden, leg de bladeren in een kom en overgiet ze ruim met water. Zet 30 minuten opzij tot de schutbladeren zacht zijn. Knip ze tot een lengte die voldoende is om de vormpjes van de muffinbakplaat te bedekken.

Als u de bereiding iets korter wilt maken, kunt u de cakejes serveren op een knapperige groene sla in plaats van de rode biet en appel. Versa redijsjes zijn ook heerlijk, gehalveerd en in wit olijfolie omgescheppt met een flinke snuf grof zeezout.

Als u de gewone muffinbakplaat gebruikt – waarvan de vormpjes 6 cm doorsnee zijn en 3 cm diep – maakt u 12 muffins, 2 stuks voor iedereen. U kunt ook een grote bakplaat gebruiken met vormpjes van 7 cm doorsnee en 1/2 cm diep – om 6 grotere cakejes te maken, zodat iedereen er 1 krijgt.

Voor 6 personen

als een royaal voorgerecht of
lichte lunch

5 middelgrote maïskorrels,
zahariblanken versieijerd (of
500 g alspergiewaalkorrels,
ontleest)

3 kleine kurvansjalotten,
fijngesneden (100 g)

3 kleine knoflook, fijngesikt

1 theel. veldzand, licht
geroosterd en grot gezeefd

1 theel. gerasen koriander, licht
geroosterd

1 theel. selderijzand

15 g dragersblausjes,
grotgezeefd

1 theel. bakpoeder

80 g boter, gesmolten, plus 20 g
extra om de vormpjes in te
vetten

2 grote eieren, gesplitst in
doelers en eieren

2 eel. bloem

60 g foto, in 6 of 12 blokjes
gebruken (afhankelijk van het
formaat van de muffinbakplaat)
grot zout en zwarte peper

Salade van rode biet en appel

100 g Griekse yoghurt

2 theel. Valdepinie-sherryazijn (of
een andere goede kwaliteit
sherryazijn)

2 eel. dijfel in

2 eel. citroensap

½ theel. veldzand, geroosterd
en grot gezeefd, plus ½ theel.
extra om te gebruiken

½ theel. selderijzand

15 g perziken, grotgezeefd

2 middelgrote rauwe bieten,
geschild, in julienne (200 g)

1 granny smith-appel, geschild,
lichtjes versieijerd, in julienne
(100 g), bewaard in koud water
met citroensap om verkleuren
te voorkomen als u ze van
teveran slijdt

Voor erbij

5 g basilicumcrème of kleine
gewone knoflookblausjes

1 Verhit de oven tot 200 °C. Vet zes of twaalf muffin-
vormpjes (zie de inleiding) goed in met boter en
houd ze met vierkante stukken bakpapier die zo
groot zijn dat ze een paar cm boven de rand van de
bakjes uitsteken.

2 Roer alle ingrediënten voor de salade, behalve de
biet en appel, in een middelgrote kom door elkaar en
zet opzij tot gebruik.

3 Zet elke maïskolf rechtop op een snijplank en scheef
met een scherp mes de korrels erin; u hebt circa
500 gram nodig. Geef de helft weg en doe de korrels
met azijn en knoflook in een keukenmachine. Mix
met de pulserloop 3-4 seconden tot de korrels grot-
gezeefd zijn, maar geen pulser zijn geworden. Voeg
veld-, kori- en selderijzand, dragon, bakpoeder,
boter en eidooiers toe, met 1½ theelopen zout en
royaal versieijerd zwart peper. Pulseer nog een
 paar keer tot alles goed gemengd is – een aantal
maïskorrels zal heel blijven – en start het beslag in

een middelgrote kom. Schep met de hand de bloem
erdoor en zet het beslag opzij.

4 Doe de eiwitten in een middelgrote vetrijke kom en
klop ze tot schuim dat in stijve pieken blijft staan.
Voeg ½ van het schuim door het maïbeslag – schep
niet te lang – voeg als het schuim is opgenomen nog
een portie toe en tot slot ook de laatste portie. Schep
het beslag in de vormpjes en druk in elk orras een
blokjes foto tot in het midden; de blokjes zullen bij het
bakken rondom de kase opzwellen. Bak ze in de oven
afhankelijk van het formaat van de vormpjes in
25-40 minuten gear, tot ze gerozen, goudbruin en
kuchtig zijn; ze zullen nu nog iets vochtig zijn. Haal ze
uit de oven en laat ze nog 10 minuten staan voor u ze
uit de vormpjes haalt.

5 Voeg rode biet en appel aan de salade toe
en meng alles losjes. Serveer de warme cakes met
de salade erbij, bestruïd met het extra veldzand
en het basilicum.

MAÏSBROOD MET GEGRILDE PERZIKEN EN AHORNROOM

Klanten van Ottolenghi Upper Street vragen al jaren om ons recept voor maï-
brood. We hebben het tot nu toe verborgen gehouden – soms zijn bedrijfsgelief-
den toegestaan – maar dit is de 'grote onthulling'. Sommige hartige ansakgevers
uit het originele recept ontbraken hier, zodat we het als brunch kunnen geven,
maar het baserecept is hetzelfde.

Wij gebruiken hier graag witte perziken – ze hebben een bijna bloemige frisheid
en niet het zuurte dat gele perziken vaak hebben – maar maak u geen zorgen als
u ze niet kunt vinden. Gele perziken zijn ook lekker, net als nectarines of pruimen.
Zorg wel voor het aangegeven nettogewicht.

Om deze al behoorlijk voedzame lunch nog voedzamer te maken, kunt u er wat
plakken gegrild rookpek bij geven die licht met ahornroep worden bestruïd
en met wat cayennepaper bestruïd.

Voor 4 personen

Melkbrood

80 g verse melkkrans,
(gemaakt van ½ middelgrote
knof, of diaprovinemilk)

45 g bloem, geroef

25 g melkzoutpelets

2½ theel bakpoeder

25 g fijne kristalzuur

45 g boter, plus extra om de vorm
in te vetten

70 ml volle melk

70 g Griekse yoghurt

3 eieren, gesplitst in doezers en
eieren

½ theel vleeszure boning

grof zeezout en zwarte peper

Ahamroom

120 ml slagroom

½ theel ahornsiroop

120 g verse rozenkors

Gegrilde perziken

275 ml neutrasme

5 sn verse gambarsiroop,
gemaakt, overdeks in
frituurkookplaatje gesneden
(50 g)

4 eetl. vleeszure boning

1 vaatbakje, overdeks

spangaradee, roeg crutt
gemaakt

4 grote sappige witte perziken (of
grote perziken, rozenkors of
peutere, 450 g), gekalveerd en
pitten verwijderd

2 theel. fijne vleeszure rozenkors

1 Verhit de oven tot 220 °C.

2 Zet een grote kookpan of wok op hoog vuur en doe de pan heet in de rozenkors erin. Rooster ze 2 minuten en schud de pan af en toe tot de korrels gelijkmatig goudbruin zijn. Neem de pan van het vuur en laat de korrels afkoelen.

3 Vet een broodvorm van 22 x 9 cm in met boter en bak de hem met bakpapier. Doe de bloem, pelets, bakpoeder en suiker in een middelgrote kom met 1 theelapal zout en royaal verspannen zwarte peper. Vermeng alles goed en zet opzij. Smelt 25 gram van de boter en giet hem in een tweede kom, voeg de melk, yoghurt, eiwit, honing en geroosterde melkkrans toe. Roer alles goed door elkaar en schep rustig door het bloemmengsel tot alles gelijkmatig is vermengd. Klop de eieren in een vetrijke kom met een mixer tot het melk in zachte pieken blijft staan. Schep ½ deel van het melk in luchtig door het beslag, gevolgd door weer ½ deel en eindig met het laatste deel; schep niet te lang zodat de luchtigheid behouden blijft (wat zichtbaar is als je geen problemen in dit stadium). Giet het beslag in de voorbereide vorm en bak het brood 25-30 minuten in de oven tot aan in het midden erin gestoken spies er melk uitkomt en de bovenkant goudbruin is. Haal het uit de oven, start het brood 10 minuten later uit de vorm en zet het op een taartrooster om het koud te laten worden.

4 Doe voor de ahornroos de slagroom en de ahornsiroop in een middelgrote kom en klop tot de room in stijve pieken blijft staan. Doe de rozenkors erbij en blijf kloppen tot alles net vermengd is. Zet de kom tot gebruik afgedekt in de koelkast.

5 Zet voor een gambar-vanilla-siroop een middelgrote pan op halfhoog tot hoog vuur en doe de neutrasme erin met gambar, honing, vanillastokje en roeg. Breng een de kook en laat de siroop in 5-6 minuten tot 250 ml inkomen. Neem de pan van het vuur en zet tot gebruik opzij.

6 Zet de overgrill aan op de hoogste stand. Leg de halve perziken op de valant en dicht tegen elkaar aan op een kleine met bakpapier bedekte bakplaat, zodat ze tegelijkertijd poken en worden gegrild. Bestrijk het snijvlak van de perziken elk met 2 theelapale gambarsiroop en bastron ze met de suiker. Zet ze onder de grill – zet het rooster op 15 cm afstand van de grillrand – gril ze 8-10 minuten en bedrup ze elke paar minuten met siroop. U houdt uiteindelijk zo'n 150 ml siroop over. Haal de bakplaat onder de grill vandaan zodra de perziken mooi gekarameliseerd zijn en laat ze afkoelen.

7 Snijd vlak voor het serveren de lapjes van het brood af en snijd het in 8 smetjes van 2 cm dik. Zet een kookpan op halfhoog tot hoog vuur met 20 gram van de overgebleven boter. Verhit hem 1-2 minuten tot de boter anhuikt. Leg 4 smetjes melkbrood in de pan, bak ze 5-6 minuten en keer ze halverwege zodat ze aan beide kanten goudbruin zijn. Haal het brood uit de pan en houd het warm terwijl u de overige smetjes brood in de boter bakt. Verdeel de smetjes over de borden en leg er 2 halve perziken naast. Zet er een quenelle ahornroos op en server met een roepje van het vanillastokje erop en een sprankeling van – 12 eetlepels – overgebleven siroop.



GEZEEFDE RICOTTA MET ZWARTEBESSEN- COMPOTE EN RABARBER

U moet de ricotta 2 dagen voor u dit gerecht serveert laten uitlekken. Behalve wat goed denken van tevoren is hier echt heel weinig te doen en het resultaat is een grote beloning. De rabarberkrullen – onthutsend eenvoudig te maken, als je bedenkt hoe ingewikkeld en ‘restaurantachtig’ ze eruitzien – zijn heel indrukwekkend.

Als u geen zwarte bessen kunt vinden, zijn braunen, frambozen, pruimen of rijpe sappige aardbeien ook heel geschikt.

Voor 4 personen

250 g ricotta
120 g oranje fructose

het eery of ½ vanillestokje
2 eufites
140 g 8-je kristalsuiker
1 middelgrote rabarberstengel
(80 g)

120 g verse of diepvries zwarte
bessen
grof zeezout

1 Vermeng twee dagen voor u dit gerecht serveert de ricotta met de oranje fructose en vanillesiroep in een middelgrote kom. Voeg een snufje zout toe en zet opzij.

2 Doe de siroep in een saders kom en klop ze stijf. Voeg 100 gram suiker toe en blijf kloppen tot alles vermengd is, in pieken blijft staan en glanst. Voer het siroepschuim rustig door het roerwangeel, schop het midden op een stuk mousseline of koechedak. Heel de zijanten bij elkaar zodat er een bol ontstaat, bied hem dicht met kookangaren en hang hem een nacht in de koelkast, zodat het vocht eruit kan lekken. Een spie door de knoop steken en hem boven een schaal hangen die diep genoeg is om de bol vrij te laten hangen is, een goede manier om het uitlopende vocht op te vangen.

3 Verdeel na 12-24 uur het ricottanegsel in 4 ballen – ze moeten elk circa 75 gram wegen – en verpak elk ervan afzonderlijk in een schoon stuk koechedak. Drai ze strak dicht, knoop ze dicht met kookangaren en hang ze net als de eerste keer met behulp van een spie boven een kom die groot genoeg is om de bol-

len vrij te laten hangen. U kunt ons minste te sparen alle ballen aan een enkele spie hangen. Zet ze een week in de koelkast, draai ze nog een keer om en voeg de ballen voor u ze uit de doek laat droog.

4 Vul een kleine kom met water en ijsblokjes en zet opzij. Schaf met een dunschijf linten van de rabarberstengel. Snijd elk lint overdwars in stukken van 10 cm en leg ze in het ijswater. Zet de kom minstens 1 uur in de koelkast, zodat de rabarber kan opkrullen. Giet de rabarberkrullen vlak voor het serveren af en dep ze droog.

5 Doe de zwarte bessen voor de compote in een klein pan met de overgebleven 40 gram suiker en 1½ eetlepel water. Breng ze op kookhoogte vuur om de kook en roer rustig tot de suiker is opgelost. Naar de pan met een vee het vuur. Laat de siroep 5 minuten afkoelen en zet hem tot gebruik in de koelkast.

6 Leg op elk bord een bol ricotta en schop de zwarte bessenscompote eroverheen. Leg er een snufje rabarberkrullen naast en dien het op.

