



Ministerie van Economische Zaken

AAN TAFEL!

DE KERSTEDITIE



**HET
MENU**

**INCLUSIEF
RECEPTEN**

Een inspirerend, feestelijk en duurzaam kerstdiner, bereid door (sterren)chef-koks: Joris Bijdendijk, Luc Kusters, Bart van Olphen, Estée Strooker en Lucas Jeffries.

AAN TAFEL!

DE KERSTEDITIE

Steeds meer mensen zijn bewust met hun eten bezig. Ook de overheid zet zich in voor voldoende, gezond en duurzaam geproduceerd voedsel. Met Kerstmis besteden we veel aandacht aan elkaar en aan de maaltijd die we samen delen. Daarom heb ik vijf (sterren)chef-koks gevraagd recepten te maken voor een inspirerend en duurzaam kerstdiner. De uitdaging: meer groente, groene eiwitten, ‘vergeten’ vissoorten, vierkantsverwaarding (gebruik het hele dier) en minder verspilling.

Het resultaat vindt u hier. De recepten zijn zo samengesteld dat ze voor iedereen thuis gemakkelijk te maken zijn. En geloof me: de toekomst van ons eten smaakt goed!

Samen met de chefs hoop ik dat u zich door deze recepten laat inspireren voor het maken van een heerlijk en duurzaam kerstdiner. Eet smakelijk!

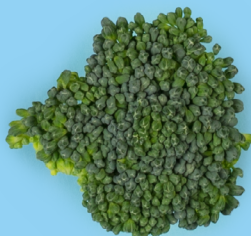
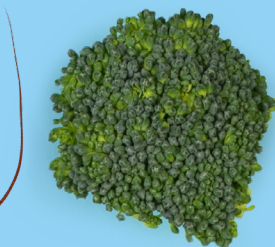
Martijn van Dam
Staatssecretaris van Economische Zaken



Ministerie van Economische Zaken

RIVIERKREEFT COCKTAIL

recept van Luc Kusters



RIVIERKREEFT COCKTAIL

recept van Luc Kusters

Luc Kusters is chef-kok en eigenaar van restaurant Bolenius in Amsterdam, dat in 2016 een Michelinster kreeg. Hij is betrokken bij de oprichting van Dutch Cuisine, dat het aandeel groente in ons eten wil vergroten en porties vlees en vis wil verkleinen: 'Dat is beter voor de planeet, want vlees en vis worden steeds schaarser.'

INGREDIËNTEN

Hollandse rivierkreeftjes
broccolirosjes
waterkers
zuurdesembrood
roggebrood
verse kruiden
broccocress
zonnebloemolie

VOOR DE RIVIERKREEFT

Scheid de rompen van de staarten. Kook de staarten in zout water net gaar. Pel de staarten en ontdoe ze van het darmkanaal, snijd ze in 4 stukjes. Maak van de romp een sterke schaaldierensaus. Meng de saus met de stukjes kreeft.

VOOR DE ZUURDESEMCROUTONS

Snijd van het zuurdesembrood heel kleine dobbelsteentjes, bak deze bruin in een ruime hoeveelheid zonnebloemolie.

VOOR DE BROCCOLICRÈME

Blancheer de broccolirosjes gaar. Blancheer de waterkers kort. Pureer de broccoli en waterkers in de keukenmachine tot een gladde puree en breng op smaak met zout.

DRESSEREN

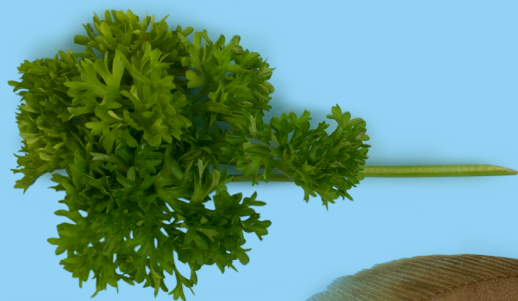
Neem een champagnecoupe. Vul het glas voor 1/3 met de aangemaakte rivierkreeft. Bedek royaal met zuurdesem-croupons. Spuit met behulp van een spuitzak de broccolicecrème eroverheen zodat alles bedekt is. Strooi er wat roggebroodkrumels over en gaarneer met verse kruiden en broccocress.



Ministerie van Economische Zaken

NOORDZEE SCHAR

recept van Bart van Olphen



NOORDZEE SCHAR

recept van Bart van Olphen

Bart van Olphen is de co-oprichter van Fish Tales, een Nederlands merk in vis en visproducten. Hiermee combineert van Olphen twee passies: heerlijk vis eten en duurzaam gevangen vis aan de man brengen.

INGREDIËNTEN

voor 4 personen
4 scharfilets
van 70 à 80 gram
olijfolie om te bakken
olijfolie extra vierge
1 eetlepel kappertjes
1 eetlepel zongedroogde
tomaat, fijngesneden
8 Taggiasche olijven
zonder pit, in ringen
gesneden
1 theelepel zeste van
ingelegde citroen
citraensap
1 eetlepel
fijngehakte peterselie
zout en peper

BEREIDING

Breng de scharfilets aan beide zijdes op smaak met zout en peper.

Bak de scharfilets in een beetje olijfolie op de huid op hoog vuur, draai de filets na 1-2 minuten om en bak nog 1 minuut. Haal de scharfilets nu uit de pan.

Voeg een eetlepel extra vierge olijfolie toe, de kappertjes, de zongedroogde tomaat en de olijven. Bak dit een halve minuut mee.

Voeg nu de citroenzeste toe, zet het vuur laag en voeg dan een paar druppels citraensap toe.

Voeg nog een eetlepel olijfolie toe en de gehakte peterselie. Breng de saus op smaak met zout en peper.

Serveer de scharfilets met de huidzijde naar boven en de saus eromheen.



Ministerie van Economische Zaken

LIMBURGS ZOERVLEISJ

recept van Joris Bijdendijk



LIMBURGS ZOERVLEISJ

recept van Joris Bijdendijk

Joris Bijdendijk is chef-kok van restaurant RIJKS in Amsterdam en heeft 1 Michelinster. Hij is verbonden aan de Youth Food Movement en heeft als motto: think global, eat local. Voor dit recept gebruikt

Bijdendijk scharreldaarnvlees; vlees dat nu wordt gezien als restproduct, maar het is lekker mals, goed verkrijgbaar en er zijn heerlijke gerechten mee te maken.

INGREDIËNTEN

- 1 kg paardenwang
(of poelet voor stoof,
'werkvlees')
- 2 dl wittewijnazijn
- 5 dl rode wijn
- 3 uien (grof gesneden)
- 2 laurierblaadjes
- 2 kruidnagels
- 3 gram venkelzaad
- 1/2 steranijs
- 15 zwartepeperkorrels
- 100 gram boter
- 50 gram peperkoek
- 60 gram
appel-perenstroop

BEREIDING

Het vlees in grove stukken snijden en 24 uur marineren in de azijn, rode wijn, de grofgesneden uien en de specerijen.

De marinade afgieten en het vlees, de uien, specerijen en de boter in een brede diepe pan op het vuur zetten. Eerst zal het vlees gaan koken, maar na een tijdje zal het gaan bakken omdat het meeste vocht verdampst is, dit is belangrijk! Bak alles met geduld goed bruin op laag vuur.

Blus af met de overgebleven marinade (het nat van de azijn en rode wijn). Zorg dat alles onderstaat en laat dit ongeveer 2,5 uur gaarstoven.

Als alles gaar is (als stoofvlees) zonder deksel inkoken en de stroop en kruidkoek toevoegen. Dit zorgt voor binding en een zoetzure 'zoervleisj'.



Ministerie van Economische Zaken

GEVULDE AARDAPPEL

recept van Estée Strooker



GEVULDE AARDAPPEL

recept van Estée Strooker

Estée zwaait sinds 2014 de scepter in haar restaurant 't Amusement in Arnhem en presenteert 'Vlees noch Vis', een vegetarische kookshow op 24Kitchen.

INGREDIËNTEN

4 kruimige aardappels
2 stelen prei
6 uien
1 el honing
4 el wittewijnazijn
75 ml slagroom
peper en zout
2 liter water
snufje nootmuskaat
takje tijm
3 blaadjes laurier
150 ml witte wijn
1/2 citroen
fijngehakte lavas

BEREIDING

Snijd twee uien in grove stukken, laat de schil eromheen zitten. Bak de uien heel hard aan zodat ze deels zwart blakeren. Haal ze uit de pan. Snijd de rest van de uien in dunne ringen. Fruit de uienringen circa 15 minuten op laag vuur. Voeg een snuf zout, peper en een eetlepel honing toe. Laat langzaam garen tot het geheel mooi karameliseert en bruin kleurt. Breng op smaak met peper en zout. Voeg laurier, tijm en de grove uien toe. Blus af met de witte wijn en het water. Laat rustig koken gedurende circa 1,5 uur. Zeef de bouillon en laat nog verder inkoken tot er een krachtige dikke bouillon ontstaat. Breng eventueel op smaak met een snufje nootmuskaat en zout.

Verwarm de oven voor op 220 graden. Pof de aardappels in aluminiumfolie gedurende circa 25 minuten. Snijd de aardappels doormidden en lepel ze uit. Verwarm de frituur of een flinke laag olie in een pannetje. Frituur de aardappelschillen circa 7 minuten op 180 graden tot ze krokant zijn. Laat ze uitlekken op papier en bestrooi ze met zout.

Snijd 1 prei in dunne ringen en smoor deze in de room tot ze zacht zijn. Draai door in een blender. Breng op smaak met een beetje citroensap, peper en zout. Hak de uitgeholde aardappel in stukjes. Rooster de andere prei boven het fornuis door hem in de gasvlam te houden. Doe dit gedurende circa 3 tot 5 minuten en draai hem regelmatig. Verwijder de buitenste bladeren, snijd de prei in dunne ringen en meng door de aardappels. Breng op smaak met wat fijngehakte lavas, een scheutje azijn, olijfolie, peper en zout. Vul de krokante aardappel met eerst de crème en dan de salade. Serveer met de bouillon.



Ministerie van Economische Zaken

APPELBEIGNET MET PIEPER BIER

recept van Lucas Jeffries



APPELBEIGNET MET PIEPER BIER

recept van Lucas Jeffries

Lucas Jeffries is chef-kok bij restaurant Instock. Hij kookt met voedsel dat anders het bord niet haalt een creatief menu van de dag om verspilling te voorkomen, 'want weggooien is zonde'. Lucas Jeffries trok als kok de wereld over met Cirque du Soleil en kwam in aanraking met verschillende culturen en smaken.

INGREDIËNTEN

De appels

2 appels (maakt niet uit welke soort)
zuur citroenwater

Pieper Bier-sabayon

100 gram Pieper Bier
100 gram suiker
100 gram eigeel

Pieper Bier-beslag

120 gram patisseriebloem
170 gram tapiocameel
4 gram baking soda
1 gram xanthan gum
480 gram Pieper Bier
zonnebloemolie

Losgeklopte yoghurt

100 gram Griekse yoghurt
100 gram slagroom 35% vet

DE APPELS

Snijd de appels in plakken van ongeveer 3 cm dik (verwijder het klokhuis). Bewaar de appels in zuur citroenwater. Maak nu de sabayon.

PIEPER BIER-SABAYON

Maak een 'bain-marie' door een grote pan met water net niet te laten koken. Doe alle ingrediënten in een kom die precies op de pan past. Klop het geheel in de kom luchtig met een garde of mixer, tot het 3 x het oorspronkelijke volume heeft. Let op dat het water niet te heet wordt, anders koken de eieren in de sabayon en zal het geheel schiften. Bewaar in de koelkast tot gebruik. Maak nu het beslag.

PIEPER BIER-BESLAG

Meng alle droge ingrediënten en voeg langzaam, al roerend, het bier toe. Maak de gesneden appelplakken droog en haal ze door het beslag. Verwarm de (zonnebloem)olie tot 180 graden. Frituur de appelplakken goudbruin in de hete olie.

LOSGEKLOPTE YOGHURT

Klop de yoghurt en slagroom samen luchtig. Verdeel de sabayon over het bord. Voeg een lepel yoghurt toe. Leg er als laatste de appelbeignet op.