



Fijn Tafelzuur. Dit kun je ermee!

*7 lekkere recepten van
Lucas Rive*





Lucas Rive (r)
en Oos Kesbeke

*Lucas Rive,
chef-kok van twee-
sterren restaurant
de Bokkedoorns
in Overveen heeft
speciaal voor
Kesbeke recepten
geschreven waarbij
fijn tafelzuur (van
Kesbeke uiteraard)
een onmisbaar
ingrediënt is.*

**DOE MEE AAN DE
KESBEKE RECEPTENWEDSTRIJD
EN WIN EEN 'DINER VOOR 2'**

Kijk op de websites van
www.kesbeke.nl
www.bokkedoorns.nl

Tosti met Comté, groenten en mayonaise van augurk

alle recepten
zijn voor
vier personen



Ingrediënten • 8 plakken zuurdesembrood • 8 plakken Comté kaas • 16 groene asperges • 4 bospeen • knolselderij • courgette • koolrabi • 1 potje Kesbeke augurken • 4 dl mayonaise

Werkwijze • snij alle groente in lucifervorm van ongeveer 10 cm en blancheer beetgaar • zuurdesembrood insmeren met olijfolie en peper en zout • leg plakken Comté op brood en rangschik hierop de groenten, andere plak brood erop leggen en geheel in het tosti-ijzer • mayonaise en augurken in blender, draai tot gladde massa • snij de goudgele tosti in plakken en serveer de augurk-mayonaise er apart bij

Drie maal Amsterdamse ui



Ingrediënten • 1 potje Kesbeke Amsterdamse ui • 8 langoustines • 8 coquilles • 4 pomodori tomaten • 4 trostomaatjes

Werkwijze • snij de coquilles tot tartaar, op smaak maken met peper zout en olijfolie • snij de langoustines tot tartaar, op smaak maken met zout peper en olijfolie • ontvel de pomodori en snij deze in blokjes, op smaak maken met peper zout en olijfolie • kapje van de Amsterdamse ui afsnijden en uithollen • vul de uien met de verschillende tartaren • garneer met een gebakken langoustine, coquille en gekonfijt trostomaatje

Terrine van geitenkaas uit 'Neck' en speltbrood met piccalilly-appel



Ingrediënten • 15 plakken geitenkaas (3 mm dik) • 15 plakken speltbrood (3 mm dik) • 5 blaadjes gelatine • 8 dl melk • 100 gr zachte geitenkaas • 4 appels • 1 potje Kesbeke piccalilly • gemengde slasoorten

Werkwijze • verwarm geitenkaas en melk, los gelatine hierin op • speltbrood insmeren met de gelei van geitenkaas en melk, leg hierop een plak geitenkaas • in terrine dit om en om door blijven stapelen • terrine onder druk wegzetten in koeling • potje piccalilly in blender gladdraaien • appels in dunne plakken in de piccalilly-massa marinieren (paar uur) • snij de terrine in mooie plakken en dresseer de piccalilly appel er omheen.

Salade van gepocheerde kreeft met cannelloni van kreeft en augurk



Ingrediënten • Canadese kreeft gekookt in court bouillon • 1 potje Kesbeke augurken • 50 gr mayonaise • wat bieslook • 1 bergamotcitroen • 50 ml witte wijn azijn • 150 ml extra virgine olijfolie • 1 limoen

Werkwijze • verdeel kreeftenstaart in 4 gelijke stukken • snij resterende vlees van de scharen en pootjes tot "tartaar", maak aan met mayonaise, bieslook, limoensap, peper en zout • snij augurk flinterdun in lange plakjes en leg dakpansgewijs neer, hierop in het midden een dunne strook kreefttartaar en rol het geheel op tot een mooie cannelloni • leg stuk kreeft op het bord samen met de cannelloni • dressing: meng olie, azijn en sap van bergamotcitroen

Gepocheerde abrikoos, Pata Negra en ingemaakte gele komkommer



Ingrediënten • 8 gele abrikozen (ontveld en ontpit)
• 8 plakken Pata Negra ham • 1 pot Kesbeke gele komkommer

Werkwijze • wikkel de Pata Negra om de abrikozen • snij de komkommer in blokjes van 1 cm bij 1 cm • zet de abrikozen in Pata Negra 2 minuten in een voorverwarde oven van 200 graden • dresseer abrikozen op bord samen met de blokjes gele komkommer • garneer naar eigen inzicht met wat mooie kruiden en of slasoorten • maak gerecht af met een mooie olijfolie

Kalfsniertjes met aardappelsalade, zoetzure biet en mosterdsaus



Ingrediënten • 750 gr schoongemaakte kalfsnier • 1 pot zoetzure bietjes • 2 grote aardappels • 1 ui in blokjes gesneden • 2 el grove mosterd • 1 augurk • 4 dl room

Werkwijze • ui en afsnijdsel van kalfsnier glazig aanbakken. room toevoegen en 30 minuten sudderen • aardappels koken en in plakjes snijden, op smaak maken met mayonaise, yoghurt, gesnipperde augurk en peper en zout • 8 zoetzure bietjes in vieren snijden • kalfsnier op hoog vuur bakken, op smaak brengen met peper en zout • de saus met uitjes en afsnijdsel van de nier door de blender halen en eetlepels mosterd toevoegen

Gerookte paling, snijbonen, piccalilly-ketchup en zeewier



- Ingrediënten** • 1 pot pikante piccalilly van Kesbeke
• 100 gr snijbonen • 400 gr gerookte paling • krokant zeewier
(in betere speciaalzaak) • diverse slasoorten

Werkwijze • haal het vet van de gerookte paling en snij filets in lange banen • doe de inhoud van potje pikante piccalilly in de blender en draai deze glad • blancheer de gewassen snijbonen kort en snij in lange banen • garmeer met wat slasoorten en de krokante zeewier

“De basis van een mooi gerecht begint bij de kwaliteit van de ingrediënten die ik inkoop. Zoet, zuur, bitter en zout zijn daarbij de grondbeginselen van een harmonieus en ambachtelijk gerecht of menu. Omdat op het gebied van tafelzuren Kesbeke mijn favoriet is, en het bedrijf bij ons in Overveen naast de deur is, mag ik graag met deze producten ‘spelen’ om een extra accent in een gerecht te leggen. Geniet mee, zie de recepten én proef de combinaties.”

Lucas Rive

Restaurant
de Bokkedoorns
Overveen



www.kesbeke.nl

www.bokkedoorns.nl

