



Fijn Tafelzuur. Dit kun je ermee!

*7 lekkere recepten van
Paul Fagel*





**Paul Fagel
en Oos Kesbeke**

*Paul Fagel,
top-chef van het
gelijknamige
restaurant in
Naarden-Vesting
(telg uit de beroemde
familie Fagel)
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.paulfagel.nl

Balletjes gehakt



- Ingrediënten** • 500 gram rundergehakt
• 2 gesnipperde sjalotjes • 1 handje peterselie • 1 teentje knoflook • paneermeel • 3 eieren • kleine blokjes augurk
• boter • peper en zout

Werkwijze • meng al deze ingrediënten met de hand
• proef of het op smaak is • maak niet te grote ballen en bak ze in boter 7 minuten op laag vuur • blus de boter af met het vocht van het zuur

- TIP** • serveer op een broodje of bij stamppot met witlof
• lekker met piccalilly

Salade van gerookte kip



- Ingrediënten** • 1 el mayonaise (evt. halva- of yagonaise) • 1 gerookte kippenborst
• 1 el augurkenblokjes • 1 kwart ijsbergsla • uitgebakken spekblokjes • peper en zout

Werkwijze • doe alle ingrediënten in een mengkom
• meng deze met een kwart van het overgebleven vet van het spek in de mengkom • peper en zout naar smaak

- TIP** • serveer op getoast of gegrild rozemarijn- of naanbrood

Franse uien chutney



Ingrediënten • potje zilveruitjes • 1 el rode paprika-poeder • 100 gram basterdsuiker • 50 gram rozijnen
• rode port • rode wijn

Werkwijze • doe alle ingrediënten in een pan
• bedek deze met rode port en rode wijn in gelijke delen
• laat dit op een zacht vuur zachtjes inkoken tot een stroperig geheel

TIP • serveer bij alle patés • bij de borrel op een toastje
• lekker bij plakjes worst

Roilmops gerookte zalm + kaas



Ingrediënten • Mooie plakken gerookte zalm
• selderijsalade • zilveruitjes • geprakte/gekorrelde Gorgonzola • pesto • peper en zout

Werkwijze • rol de zalm op met daarin de selderijsalade en de gehakte zilveruitjes • smeer over de rolletjes de pesto • gaarneer met de gekruimelde Gorgonzola en evt. peper en zout

TIP • leuk als voorgerecht of bij de borrel:
snij de roilmops door en steek er grote prikkers in

Varkenshaas + stampot van rucola



Ingrediënten • 1 varkenshaas pp • 200 gram geschilde aardappelen pp • 100 gram rucola pp • 1 el grove mosterd • 1 el roomboter • boter om in te bakken
• peper en zout • piccalilly

Werkwijze • maak aardappelpuree met mosterd, peper, zout en boter • braad de varkenshaasjes rosé
• peper en zout naar smaak • roer op het laatst de rucola door de puree • blus de boter af met wat water en piccalilly, roeren met een garde.

TIP • serveer met piccalilly

Pasta-salade tonijn



Ingrediënten • 2 blikjes tonijn in olie • 500 gr schelpjes macaroni • 4 el mayonaise (evt. halva- of yogonaise)
• 4 el piccalilly • 2 el zilveruitjes • peper en zout

Werkwijze • laat de tonijn en het zuur uitlekken
• kook de macaroni beetgaar met wat olie en zout
• doe alle ingrediënten in een mengkom • verkruiemel de tonijn • peper en zout naar smaak

TIP • garneer dit feestelijk met gele blokjes komkommer

Pistoletje warme geitenkaas



- Ingrediënten** • voorgebakken pistoletjes
• gesneden plakken Hollandse geitenkaas • abrikozenjam
• dwarsliggers

Werkwijze • snij het pistoletje door • beleg deze met geitenkaas • leg er een dwarsligger op • verdeel een eetlepel abrikozenjam over het broodje • weer een dun plakje geitenkaas • vervolgens tussen de contact-gril of tosti-ijzer tot de kaas heerlijk gesmolten is

TIP • serveer met een salade
evt. wat rucola-salade er bij

“Er zijn veel gerechten waarbij tafelzuur een verfynd accent geeft. Het vleugje zoetzuur doet vaak wonderen en maakt een gerecht af. Fijn tafelzuur wordt in ons land, in tegenstelling tot de Mediterrane landen, niet tot de dagelijkse maaltijdcomponenten gerekend, terwijl het vaak zo'n verfrissende aanvulling kan zijn.

Daarom heb ik deze recepten voor Kesbeke geschreven.

Ik hoop dat u ervan zult genieten en u zal inspireren om wat vaker met tafelzuur te experimenteren.

Het resultaat zal u zeker verrassen.”

Paul Fagel



Restaurant
Het Arsenaal
Naarden-Vesting



www.kesbeke.nl
www.paulfagel.nl

