



Fijn Tafelzuur. Dit kun je ermee!

*7 lekkere recepten van
Erik van Loo*





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

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



*Erik van Loo,
patron cuisinier
van tweesterren
restaurant
Parkheuvel
in Rotterdam
heeft speciaal voor
Kesbeke recepten
geschreven waarbij
fijn tafelzuur (van
Kesbeke uiteraard)
een onmisbaar
ingrediënt is.*

Erik van Loo en Oos Kesbeke



Erik van Loo is winnaar van de 'Zilveren Ui' 2012. Deze prijs wordt jaarlijks uitgereikt aan een culinair specialist die veelvuldig tafelzuur in zijn creaties verwerkt.

Dungesneden ossenworst augurk en Amsterdamse smuluitjes

(Rotterdamse Martino)

alle recepten
zijn voor
vier personen



Ingrediënten • ossenworst • croutons van zuurdesem • Kesbeke augurk in plakjes gesneden • Kesbeke Amsterdamse smuluitjes
• krokant gefrituurde sjalotringen • kropslahartjes • frisee sla
• augurkmayonaise • komkommerlinten • radijs • eiwit/eidooier gekookt en apart van elkaar door een zeefje drukken

Werkwijze • snijd de ossenworst in zeer dunne plakken, leg dit in een ring van ongeveer 8 à 10 cm • augurkmayonaise: (cutter 1 middelgrote augurk, vermeng dit met mayonaise) en doe in een spuitzak • garneer op de ossenworst de plakjes augurk, smuluitjes, komkommer, croutons en radijs • strooi het eiwit en eidooier licht over de ossenworst • frisee sla en kropsla erbij
• afmaken met de gefrituurde sjalotringen

Runderpastrami

selderijsalade en mierikswortelmayonaise



Ingrediënten • 16 plakjes runderpastrami • Kesbeke selderijsalade
• 4 walnoten • 1 el mayonaise • ½ Jonagold appel
• mierikswortelmayonaise • 4 zuurdesem croutons, 10 cm lang,
4 cm breed • 4 plakjes Kesbeke 'dwarsliggers' • frisee sla, diverse
cressoorten, veldsla • 8 Kesbeke zilveruitjes in vieren gesneden

Werkwijze • maak de selderijsalade aan met mayonaise, walnoot
en Jonagold appel • doe dit op een plakje runderpastrami, rol op
• meng mierikswortelpasta met mayonaise en doe in een spuitzak
• leg vier rolletjes pastrami gevuld met selderijsalade op de crouton
• daarop een 'dwarsligger' en daarop wat frisee sla met diverse
cressoorten • spuit op het einde van de crouton een druppel
mierikswortelmayonaise

Tartaar van MRY-rund

cornichons, kwartelei en piccalillymayonaise



Ingrediënten • 200 gr fijngesneden tartaarvlees van MRY-rund
• 10gr gesnipperde sjalot • 5 gr worcestersaus • 2 druppels tabasco • 3 gr fijne Dijonmosterd • 3 gr bieslook • 10 gr ketchup
• 4 zachtgekookte kwarteleitjes, 2 min. • 8 Kesbeke cornichons
• 12 Kesbeke kappertjes • piccalillymayonaise (= mayonaise + gecuteerde piccalilly) • 8 Kesbeke zilveruitjes door de helft
• 4 kropslahartjes • 20 tatsoi blaadjes • diverse cressoorten

Werkwijze • meng alle ingrediënten door de tartaar en breng op smaak met peper en zout • doe de tartaar in steker, stamp het licht aan maak het op met de kwarteleitjes in het midden van de tartaar • dresseer de rest van het garnituur er netjes omheen
• spuit kleine stipjes piccalillymayonaise er tussen

Soep van bruine bonen roggebrood, katenspek en piccalilly



Ingrediënten • 250 gr bruine bonen (blik) • 50 gr ontbijtspek
• 2 sjalotten • ½ prei • 50 gr wortel • 1 liter runderbouillon
• 2 stengels bleekselderij • 1 blaadje laurier • roggebrood
• katenspek • Kesbeke piccalilly • Kesbeke zilveruitjes • Kesbeke
zoetzure rode ui • Kesbeke augurk • Dijonmosterd • lardons van
uitgebakken spek • diverse cressoorten

Werkwijze • fruit ontbijtspek met de sjalotten, prei, wortel en
bleekselderij • voeg de uitgelekte bruine bonen toe met laurierblad
• voeg dan de runderbouillon toe en kook gaar • dan blenderen,
zeven en op smaak brengen • roggebrood in lange banen snijden
insmeren met mosterd, beleggen met katenspek • leg hierop
garnituren van augurk, zoetzure rode ui, piccalillycrème, zilverui,
kleine lardons uitgebakken spek

Rolmops van sardien paprikastrips en zoetzure groenten



- Ingrediënten** • 8 st sardien • Kesbeke paprikastrips
• 5 dl water • 1 dl azijn • peper en zout • Kesbeke cocktailmix
• 2 eetlepels mosterdzaad gekookt • diverse soorten cress, o.a.
mosterdcris en limoencress

Werkwijze • maak de sardientjes schoon en ontdoe van de graat
• leg ze in de zoet-zuurmarinade van Kesbeke, rol ze op met
paprikastrips en zet ze vast met een prikker • doe de zoet-zuur
gemarineerde groenten in een sardienblikje en leg de rolmopsjes
hierop • strooi hierover wat mosterdzaad

Cornetje van krokante filo gefrituurde spiering en augurkenmousse



- Ingrediënten** • 100 ml remouladesaus • augurkenmousse
(=samen fijn blenderen: • 125 gr Kesbeke cornichons
• 75 gr uitlekvocht • ½ theelepel xantana • 2.5 dl lobbige room
• 3 bladen gelatine • zout en peper) • vier blaadjes feuille d'brich
(loempia velletjes) • 5 eetlepels visbakmeel/tempura • water
• 12 st spiering

- Werkwijze** • augurkenmousse, cornichons, uitlekvocht en de
xantana blanderen, verwarmen en gelatine erbij, dan de lobbige
room • blaadjes feuille d'brich insmeren met olijfolie,
rond vouwen en afbakken in een oven 180°C.
• spieringen door het beslag halen en frituren • vul de krokante
cornetjes met augurkenmousse tot de helft • spuit er een beetje
remouladesaus op en doe de spiering er in

Cannelloni kletskoppen van sesam gevuld met piccalillymousse en Noordzee krab



- Ingrediënten tartaar van Noordzee krab** • 150 gr vers krabvlees • 1 el mayonaise • 15 gr Granny Smith in blokjes • 2 blaadjes munt fijn gesneden • 1 el chilisaus • ½ limoensap

- Ingrediënten piccalillymousse** • 150 gr Kesbeke piccalilly • 50 gr Kesbeke pittige piccalilly • 2½ bladen gelatine • 75 gr kippenbouillon • 2 dl lobbige room

- Werkwijze** krabtartaar • meng ingrediënten tot een salade, piccalillymousse • bouillon verwarmen, gelatine oplossen, blenderen, koud laten worden en de room er door heen spatelen • tartaar in steker, lichtjes aandrukken, hierop de piccalillymousse in cannellonirolletjes doen.

- Ingrediënten kletskoppen** • 50 gr sinaasappelsap • 2 stuks sinaasappelrasp • 150 gr poedersuiker • 50 gr Acacia honing • 60 gr bloem • 150 gr sesamzaad, gemixt wit en zwart

- Werkwijze** kletskoppen • meng alle ingrediënten, de gesmolten boter als laatste toevoegen • smeer dit uit op bakpapier en bak goudbruin op 180°C. • licht laten afkoelen, snij in plakjes van 4x4 cm en rol ze om een stokje, koud laten worden

Smaakbeleving!

De Amsterdamse tafelzuren van Oos Kesbeke. Een uitdaging op Champions league niveau (2 Michelin sterren). In mijn vak gaat het om smaak. Smaak is een weergave van je zintuigen: horen, zien, voelen, ruiken en proeven. Dat resultaat wordt opgeslagen in je hersens. Als ik iets proef, gaat dat langs het smakenpalet dat ik in mijn hoofd heb gecreëerd en waarvan ik weet: 'dit zit goed'. Als wat ik proef daarmee harmonieert, dan waardeer ik het; contrasteert of botst het, dan zal ik er niet enthousiast van worden. Zo werkt het niet alleen bij mij maar bij ieder mens.

Hoe omschrijf je bijvoorbeeld een cannelloni van sinaasappel sesam gevuld met een mousse van Amsterdamse piccalilly? De smaak is licht zoet, krokant mondgevoel, filmend, licht zuurtje. Maar als ik dat zo tegen je zeg, klinkt het niet als een smaakvolle combinatie.

Proef je een hap, dan eet je beleving. Veel belevingen, en dat is het leuke aan eten, dit kun je bijna niet onder woorden brengen.

Met dit receptenboekje wil ik de omschreven gerechten zo aan u voorstellen, dat u haast dezelfde smaakbeleving kan evenaren zoals ik creëer in mijn eigen restaurant.

Erik van Loo
Restaurant Parkheuvel



www.kesbeke.nl

www.parkheuvel.nl

