



Fijn Tafelzuur. Dit kun je ermee!

*7 lekkere recepten van
Ron Blaauw*





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

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



**Ron Blaauw (r)
en Oos Kesbeke**

*Ron Blaauw,
chef-kok van twee-
sterren restaurant
Ron Blaauw
in Amsterdam
heeft speciaal voor
Kesbeke recepten
geschreven waarbij
fijn tafelzuur (van
Kesbeke uiteraard)
een onmisbaar
ingrediënt is.*

Eend van de barbecue met kappertjes en VOC kruiden

alle recepten
zijn voor
vier personen



- Ingrediënten** • 2 eendenborstfilets • 2 Kesbeke augurken
• ½ knolselderij • 2 st steranijs • 1 kaneelstokje • 2 st kardemom
• 3 blaadjes laurier • 2 st foelie • 2 dl room • 1 dl melk
• 3 dl Madeira • 1 potje kappertjes • 100 gr gele rozijnen

- Werkwijze** • eendenborstfilet en augurk op de barbecue
• daarna de huid van de eend krokant bakken in braadpan
• eendenbraadjus afblussen met Madeira, daarna laurier,
kardemom, kaneel, steranijs en rozijnen erbij; in laten trekken
• knolselderij in gelijke stukken snijden, opzetten met room
en melk • vervolgens garen en tot gladde crème draaien in de
blender • kappertjes krokant frituren op 180°

Mierikswortel met venkel en appel



- Ingrediënten** • 1 potje mierikswortelpuree • 2 stuks grote venkel
• 4 stuks minivenkel • 3 Kesbeke augurken • 1 Granny Smith appel
• 3 stuks ijspegel (soort rettich) • 1 dl mayonaise

- Werkwijze** • wrijf de mierikswortel door een zeef • de fijne
mierikswortel mengen met de mayonaise • minivenkel koken in
water met zout • augurk en ijspegel in dunne plakjes snijden
• Granny Smith in lucifertjes snijden • garneer het gerecht met
het loof van de minivenkel

Gerookt spek met haricots verts augurk en piccalilly



Ingrediënten • 1 pakje haricots verts • 1 pot Kesbeke augurken
• 600 gr buikspek • 250 gr grof zeezout • 1 pot Kesbeke piccalilly
• 0,5 dl geslagen room • Oost-Indische kers

Werkwijze • spek 24 uur onder druk pekelen • daarna 25 min.
koud roken • dan 20 min. stomen in de oven • vervolgens op
185° krokant laten worden • piccalilly door een zeef wrijven en
mengen met geslagen room • haricots verts blancheren en door
de helft snijden • augurk in dezelfde maat snijden als de haricots
verts • gerecht garneren met de bloem en het blad van de
Oost-Indische kers

Bloemkool met Pierre Robert en crème van ui



Ingrediënten • 1 bloemkool • 600 gr boter • truffel • 2 tenen knoflook • 6 blaadjes laurier • 200 ml witte wijn • 1 Pierre Robert kaasje • 4 witte uien • 1 pot Kesbeke zilveruitjes • 2dl room • 1 dl melk

Werkwijze • boter verwarmen (tot hazelnoot bruin) • dan door een fijne zeef • groen van bloemkool afsnijden en in zijn geheel goudbruin bakken in boter • na het bakken van de bloemkool, laurier, knoflook en witte wijn toevoegen aan de boter (braadjus) • Pierre Robert ontdoen van de buitenkant en losroeren met een garde • 3 uien aanzetten, afblussen met room en melk • laten staan en dan tot gladde crème draaien in de blender • 1 ui halveren en droog roosteren in de pan, dan de schelpjes eruit halen • garner met plakjes truffel en een paar zilveruitjes

Merg met ui, violetmosterd en krokante couscous



Ingrediënten • 500 gr pastabloem • 280 gr eidooier • 20 gr zout
• 0,5 dl water • 0,5 dl olijfolie • 8 Amsterdamse uien • 1 potje
Kesbeke zilveruitjes • 2 cl basilicumpesto • 200 gr couscous
• 1 dl sojaolie • 150 gr rundermerg • 1 teen knoflook • 2 blaadjes
laurier • 2 dl bietensap • 30ousse d'epinard (spinazie blaadjes)

Werkwijze • **pastadeeg**: meng bloem, eidooier, zout, water
en olijfolie • **mergcrème**: merg 10 min. blancheren in
knoflook/laurier-bouillon • vervolgens tot crème draaien met
violetmosterd • Amsterdamse uitjes halveren en de 'schelpjes'
loshalen, de helft in bietensap leggen • couscous krokant bakken
in sojaolie, daarna mengen met basilicumpesto • garneer met
blaadjesousse d'epinard

Makreel, met preicreme en piccalilly sorbet



Ingrediënten • 1 makreel • 1 dl limoen-vinaigrette • 1 prei
• 2 dl melk • 1 dl room • 1 pot Kesbeke piccalilly
• 0,5 dl suikerwater • 10% glucose • 4 Kesbeke augurkjes
• 4 komkommerbloemen • 8 plakjes zoetzure rettich

Werkwijze • makreel in stukjes van gelijke grootte snijden, bestrijken met olijfolie en zout, roosteren in grillpan
• fijngesneden prei opzetten met melk en room • garen en tot gladde crème draaien in de keukenmachine • piccalilly door fijne zeef drukken, daarna verwarmen en glucose en suikerwater toevoegen • daarna tot -7 draaien in ijsmachine • garner het gerecht met augurk, komkommerbloem en zoetzure rettich

Worteltjestaart



Ingrediënten • 150 gr suiker • 200 gr boter • 300 gr bloem • 1 ei
• 10 gr kaneel • 10 gr gember • 10 gr kardemom • 1 l wortelsap
• 100 gr custard • 300 gr dooier • 600 ml geslagen room
• 1 pot Kesbeke geraspte wortel

Werkwijze • kook wortelsap met de custard • giet op de dooier met 50 gr suiker, laat afkoelen • sla room lobbij en spatel door de massa • kook 2 l wortelsap met 50 gr verse gember • zeef en breng op 28 brix (zoetgehalte) met suikerwater • turbineer in ijsmachine • meng 300 gr bloem, 200 gr boter, 100 gr suiker, 1 ei en specerijen tot deeg • kruimel en bak 12 min. af op 165°
• Tableer oranje chocolade • vul hiermee een wortelvorm met wortelcreme • garneer gerecht met loof en geraspte wortel

Ik doe dit vak al van jongs af. Lekker koken... Mijn eerste plek was bij Petit Nord in Hoorn, toen La Ciboulette in de Beemster. Daarna een paar mooie jaren bij de Kersentuin (met Joop Braakhkke) en bij Aujourd'hui in Amsterdam en 't Jagershuis in Ouderkerk aan de Amstel. Veertien jaar geleden ben ik daar ook mijn eigen restaurant begonnen. En dit jaar zijn we weer een stapje verder gegaan. We hebben in Amsterdam ons nieuwe restaurant geopend. Mooie plek, vlakbij het Vondelpark. Vriendelijk ingericht, open keuken, zodat de gasten zien wat we doen. Daar hou ik van.

Het is alle dagen feest voor mij, als ik zie hoe mijn gasten genieten van onze gerechten. Mooie, eerlijke smaakcombinaties op basis van pure streekproducten, dat is waar wij onze creativiteit in uitleven. En daar horen alle basismaken bij: zoet, zout, bitter en... zuren. De fantastische zoet-zuurvarianten van Oos Kesbeke zijn daarbij absoluut onmisbaar. Zijn producten brengen ons vaak op verrassende ideeën. Kijk maar in dit boekje'.

Ron Blaauw
Amsterdam



www.kesbeke.nl

www.ronblauw.nl

