



# Fijn Tafelzuur. Dit kun je ermee!

*7 lekkere recepten van  
Sidney Schutte*





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

Kijk op de website  
[www.kesbeke.nl](http://www.kesbeke.nl)



*Sidney Schutte  
executive chef  
van tweesterren  
restaurant Librije's  
Zusje Amsterdam  
heeft speciaal voor  
Kesbeke recepten  
geschreven waarbij  
fijn tafelzuur (van  
Kesbeke uiteraard)  
een onmisbaar  
ingrediënt is.*

**Sidney Schutte (r)  
en Oos Kesbeke**



Sidney Schutte is de winnaar van 'De Zilveren Ui' 2014. Deze prijs wordt jaarlijks uitgereikt aan een culinair specialist die veelvuldig tafelzuur in zijn creaties verwerkt.

## Lauwarme coquille

octopus, zoet-zure rode biet, stengelsla,  
hibiscus, blauwe kaas

alle recepten  
zijn voor  
vier personen



**Ingrediënten** • 8 st coquille • 2 octopus armen • 2 blaadjes laurier  
• ½ bol knoflook • 300 g zoet-zure rode biet  
• 30 g hibiscus • 40 g blauwe kaas (bevroren) • 1 st stengelsla

**Werkwijze** • marineer de bieten met de hibiscus overnacht en draai deze door tot een gladde puree en passeer door een fijne zeef • kook de octopus 40 minuten in water met zout, knoflook en laurier, laat in het vocht afkoelen • rooster de octopus op de BBQ totdat deze gekarameliseerd is aan de buitenkant • snij de coquilles in 2en en rooster in een droge hete pan, aanmaken met klein beetje zeer fijn gesnipperde sjalot, limoensap en zeezout  
• kook de stengelsla en maak aan met wat olijfolie en zout  
• rasp de bevroren kaas met een microplane

## Makreel krokant gebakken aardappel, 'bommetje van Oos', ravigote vinaigrette



**Ingrediënten** • 2 makreelfilets • 4 plakken zuurdesem brood (3 mm dik) • 200 g aardappelpuree • ravigote vinaigrette: 25 g kappertjes gehakt, 25 g sjalot gehakt, 20 g bieslook gesneden, 85 g olijfolie, 10 g platte peterselie gehakt, 10 g Chardonnay-azijn, 15 g sushi-azijn, 1 teentje knoflook • 2 Kesbeke zure bommen in blokjes gesneden

**Werkwijze** • **makreel:** makreelfilet met de huidkant op de plak zuurdesem plaatsen. Leg de makreelfilet in de bakpan op de broodkant en bak deze goudbruin totdat de makreel halfgaar is  
• **ravigote vinaigrette:** de ingrediënten mengen en lauwwarm opwarmen • aardappelpuree verhitten en beetje smeug houden, een volle lepel op het bord plaatsen en hier 1 lepel van de blokjes zure bom bovenop scheppen

## Tosti 'Halfom'

pekelvlees, kalfslever, groene asperge, mosterdzaad,  
augurken-gel



**Ingrediënten** • 2 lange sneetjes vers wit brood • 300 g kalfslever  
• 300 g olijfolie • 4 plakken dun gesneden pekelvlees • 4x8 st  
jonge groene asperges • zachte roomboter • mosterdzaad  
• augurken-gel: 500 g Kesbeke augurkenvocht, 5 g gellan

**werkwijze:** • kook de asperges 2 minuten in water met zout en koel gelijk af in ijskoud water • konfiyt de kalfslever 40 minuten in olijfolie op 60 graden en laat opstijven in de koelkast. Snij in dunne plakjes • beleg 1 plak kalfslever met 1 plak pekelvlees en plaats hier bovenop nog een plakje kalfslever • smeer de lange sneetjes brood aan 1 kant in met boter • leg de plakjes gestapelde pekelvlees en kalfslever op plak wit brood op de beboterde kant • plaats hier bovenop gelijkmatig naast elkaar de groene asperges en plaats hier weer bovenop een plak wit brood • snijd de tosti netjes af en plaats deze in een bakpan met een beetje olijfolie en bak aan beide kanten goudbruin, laat de binnenkant niet te warm worden • de tosti rechtop zetten en besprenkelen met wat mosterdzaad • **augurken-gel:** breng augurkenvocht samen met gellan aan de kook, laat afkoelen en stop de massa in een blender en draai tot een gladde gel, eventueel verdunnen met nog wat extra augurkenvocht

## Varkenskop gepofte cracker van de huid, witte bonen, chorizo & cornichon



- Ingrediënten** • 100 g witte bonenpuree • Jerez sherry-azijn  
• olijfolie • 100 g varkenskop • 4 crackers van gepofte varkenshuid  
(verkrijgbaar bij de toko) • 4 flinterdunne plakjes gerookt rugspek  
• chorizo-crème: 500 g zonnebloemolie, 200 g chorizo, 1 eidooier,  
azijn • takje tijm • Kesbeke cornichons

- Werkwijze** • **chorizo-crème:** chorizo in kleine stukjes snijden en  
4 uur laten trekken in de olie op 80 graden • chorizo-olie door  
een zeef passeren, en van de olie mayonaise maken met eigeel en  
azijn • witte boontjes overnacht laten weken en kort afkoken in  
groentebouillon met wat gerookt spek en een takje tijm totdat deze  
beetbaar zijn • haal het buitenste vliesje van de witte boontjes af  
en marineer ze met wat sherry-azijn, olijfolie en wat zout  
• cornichons in de lengte doormidden snijden • varkenskop in  
4 strakke blokjes snijden

## Tartaar van reebok citroengeranium, ingezuurde tulpenbol, rode kool, Amsterdamse ui, bloedworst, lavas



**Ingrediënten** • 200 g reebok platte bil • 3 blaadjes lavas  
• olijfolie • nootmuskaat • crème citroengeranium: 50 g citroengeranium, 50 g mayonaise, 50 g volle yoghurt •  $\frac{1}{4}$  rode kool  
• 4 Kesbeke Amsterdamse uien • 4 ingezuurde tulpenbollen  
• bloedworst-dressing: 50 g bloedworst, 50 g kippenbouillon, 25 g zonnebloemolie, 5 g sherry-azijn, 5 g sushi-azijn, limoensap

**Werkwijze** • reebok fijnsnijden tot tartaarvlees en aanmaken met zout, olijfolie en wat vers geraspte nootmuskaat • lavas fijnsnijden en door de tartaar mengen • **bloedworst dressing**: ingrediënten in de blender doen en fijndraaien, passeren door een fijne zeef • **crème citroengeranium**: citroengeranium fijnsnijden en vermengen met yoghurt en 24 uur laten marineren • yoghurt blenderen en passeren door een fijne zeef, dit vermengen met de mayonaise • rode kool dunsnijden en aanmaken met een scheut bloedworst-dressing • ingezuurde tulpenbol en Amsterdamse ui in schelpjes snijden, aanmaken met olijfolie



## Rauw geschroeide langoustine

ananas piccalilly, gefermenteerde knoflook, geitenkaas,  
bloemkool, wolvarken



**Ingrediënten** • 4 grote langoustines • 60 g Kesbeke piccalilly  
• 20 g ananas in fijne blokjes gesneden • 50 g gefermenteerde  
knoflook • 110 g bouillon • 50 g verse geitenkaas • 3 kleuren  
bloemkool • 50 g wolvarken in blokjes gesneden • witte  
balsamico-azijn

**Werkwijze** • de langoustine goed aanbakken in olijfolie en  
hierna direct uit de pan halen • de gefermenteerde knoflook  
met de bouillon doordraaien tot een gladde crème • smeer de  
langoustine met de knoflook-crème in • de geitenkaas aanvriezen  
en raspen met een microplane. • rol de langoustine door de  
geitenkaas • piccalilly mengen met de ananas • wolvarken kort  
aanzweten in een droge pan en afblussen met witte balsamico-  
azijn en direct uit de pan halen • bloemkool dun schaven (2 mm)  
en 30 seconden garen in de magnetron (half knapperig),  
aanmaken met olijfolie en zout

## Rogvleugel

vadouvan-crème, pompoen, zure bom, buikspek,  
hazelnoot-anchois



**Ingrediënten** • 1 filet gladde rog (600 g) • vadouvan-crème: 10 g vadouvan kruidenmix, 140 g olijfolie, yoghurt, mayonaise • pompoenpuree: 300 g pompoen, 1 takje tijm, ½ teentje knoflook • 1 Kesbeke zure bom in plakjes van 3 mm en in rondjes uitgestoken • hazelnoot-anchois: 100 g hazelnoot geroosterd en fijnggehakt, 20 g Kesbeke kappertjes grofgehakt, 10 g sjalot fijngesnipperd, 5 g knoflook fijngehakt, 3 filets gezouten ansjovis fijngesneden, 60 g olijfolie • hazelnootsaus: 150 g versgeroosterde hazelnoten, 125 g gebruinde boter, 500 g kippenbouillon, citroensap

**Werkwijze** • **hazelnootsaus**: hazelnoten, gebruinde boter en kippenbouillon 2 minuten in de blender, passeer door een fijne zeef. Breng op smaak met beetje citroensap • **vadouvan-crème**: meng de vadouvan-kruiden in 140 g olijfolie en verhit tot 60 graden en laat een paar uur trekken. Zeef de olie en meng dit met ½ yoghurt, ½ mayonaise • **hazelnoot-anchois**: fruit sjalot en knoflook in 60 g olijfolie (niet kleuren) en haal van het vuur. Voeg kappertjes, ansjovis en hazelnoten toe en wat citroensap • **rogvleugel**: snijd de rogfilet in 4 porties. Bak filet aan de mooiste kant aan in bruine boter, draai om en laat zachtjes 3 minuten doorgaren • **pompoenpuree**: 300 g pompoen schoonmaken en in kleine stukken snijden. Kook gaar in de bouillon met knoflook, tijm en klein beetje zout. Blender dit tot een gladde crème en passeer door een fijne zeef

## Tafelzuren van Oos.

*Tja, wie kent ze niet, die beroemde zure bommen of die gele Amsterdamse uien van Kesbeke. Van jongs af aan ben ik hiermee opgegroeid en eerlijk gezegd had ik nooit gedacht dat ik van dit geweldige bedrijf 'De Zilveren Ui' trofee in ontvangst zou mogen nemen!*

*Na jaren met Oos zijn assortiment gewerkt te hebben gingen we samen sparren om onze eigen zuren te bedenken: tulpenbollen, stengelsla, amandelen, de gekste dingen worden door Oos ingemaakt en hoe langer het in de pot zit hoe lekkerder het wordt. Ik vindt dit prachtig en het kan voor mij niet gek genoeg zijn zolang het maar lekker is.*

*Ieder gerecht heeft zuur nodig anders is het gerecht niet in balans, een wijn zonder zuren is toch ook niet lekker... dan is het toch helemaal super als je het zuur kan toevoegen met groenten en dit geeft ook nog eens een knapperige bite!*

*We hebben net een nieuw amuse bedacht in Librije's Zusje Amsterdam: crème van gezouten pinda met rolmops en augurken-gel, de gasten vinden het fantastisch! Helemaal als ik ze vertel dat ik de gel van het augurkenvocht maak!*

*Sidney Schutte*  
Executive Chef  
Librije's Zusje Amsterdam  
Waldorf Astoria Amsterdam



[www.kesbeke.nl](http://www.kesbeke.nl)

[restaurants.amsterdam@waldorfastoria.com](mailto:restaurants.amsterdam@waldorfastoria.com)

