

# DE BASIS VAN HET KOKEN

Nog maar twee nummers geleden waren de recepten in *Vision* ook al van de hand van Jean Beddington. Maar haar nieuwe boek *Bouillon* is zo goed dat wij haar deze plek graag gunnen.

FOTOGRAFIE JOSÉ VAN RIELE

## SCHAAL- EN SCHELPDIERENBOUILLON

Voor circa 1 liter

- 1,5 kg krabkarkassen, garnalenkoppen en -panters etc. (vraag dit aan de visboer)
- 2 el zonnebloemolie
- 2 uien
- 1 venkel
- 1 prei, allen het wit
- 1 kleine winterpeen
- 6 takjes peterselie, alleen de stelen
- 1 el tomatenpuree
- 1 laurierblaadje
- 1/4 tl zwarte peperkorrels
- 200 ml droge witte wijn
- 2 el cognac of brandy

**1** Verhit de olie in een grote pan. Roerbak de schalen van krab en garnalen vijf minuten op hoog vuur. Pel intussen de buitenste laag van de uien, laat de rest van de schil zitten – dat geeft de bouillon kleur. Maak de rest van de groenten schoon en snijd of hak ze fijn.

**2** Schep de ui, venkel, prei, winterpeen en peterseliestelen door de lege panters en roerbak kort tot de groente iets zachter wordt. Roerbak de tomatenpuree één minuut mee.

**3** Blus af met de wijn en de cognac. Schenk er tweeënhalf liter water bij en voeg de laurier en de peperkorrels toe. Breng aan de kook. Laat onafgedekt twee uur trekken op heel laag vuur. Schenk de bouillon door een fijne zeef en laat afkoelen. Gooi weg wat in de zeef achterblijft.



## PADDENSTOELBOUILLON

Voor circa twee liter

- 50 g gedroogd eekhoortjesbrood
- 300 g champignons
- 300 g shiitakes
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 el olijfolie
- 1/4 tl zwarte peperkorrels, geplet
- 1 stuk van 10 cm kombu (gedroogd Japans zeewier)
- 1 reep citroenschil
- Japanse sojasaus

**1** Week het gedroogde eekhoortjesbrood twintig minuten in 200 ml lauwwarm water. Giet af boven een kom en knijp het vocht eruit. Zeef het weekvocht door een fijne doek en bewaar.

**2** Veeg de champignons en shiitakes schoon en snijd de paddenstoelen in vieren. Pel de ui en snijd in dunne ringen. Pel en kneus de knoflook. Verwarm de olie in een grote pan en bak de champignons, shiitakes, ui en knoflook vijf minuten zachtjes. Roer steeds goed. Voeg het eekhoortjesbrood met het gezeefde weekvocht en de peperkorrels toe. Schenk tweeënhalf liter water in de pan, breng aan de kook en laat één uur trekken op heel laag vuur.

**3** Doe de kombu en de citroenschil bij de bouillon en laat nog twintig minuten trekken. Schenk de bouillon door een fijne zeef over in een andere pan. Druk zachtjes op wat achterblijft in de zeef. Laat afkoelen en breng op smaak met sojasaus.





## MERG MET OESTERZWAM IN RODEWIJNSAUS

Voor zes personen / hoofdgerecht  
Bereidingstijd 20 minuten

- merg uit 6 grote pijpen bot
- 2 sjalotten
- 12 oesterzwammen
- 30 g boter
- 150 ml rode wijn
- 2 el rode port
- 50 ml runderfond

**1** Pocheer het merg vier minuten in licht gezouten water. Schep het merg voorzichtig

met een schuimspaan uit het water en laat afkoelen. Snijd het merg in plakjes.  
**2** Pel en snipper de sjalotten. Veeg de oesterzwammen schoon en halveer ze. Smelt de boter in een sauspan en fruit hierin de sjalot glazig. Blus af met de wijn en port en laat tot de helft inkoken. Roer de runderfond erdoor en breng op smaak met zout en peper.  
**3** Voeg de oesterzwammen toe en laat nog twee minuten zachtjes koken. Neem de pan van het vuur en schep het merg door de saus. Serveer met toast van brioche of in uitgeholde eenpersoons-briochebroodjes.

## GROENTEBOUILLON

Voor circa twee liter

- 2 uien
- 4 stengels bleekselderij
- 2 winterpenen
- 2 preien
- 1 venkel
- 2 tenen knoflook
- 2 el zonnebloemolie
- 200 ml droge witte wijn
- 1 bouquet garni (samengebonden bosje van 1 laurierblaadje, 2 takjes tijm en 6 takjes peterselie – alleen de stelen)
- 10 zwarte peperkorrels

**1** Pel de buitenste laag van de uien, laat de rest van de schil zitten – dat geeft de bouillon kleur. Snipper de ui. Maak de andere groenten schoon en snijd ze in blokjes van ongeveer tweeëneenhalve centimeter. Pel en kneus de knoflook.

**2** Verhit de olie in een grote pan en bak hierin de blokjes groenten tien minuten op laag vuur. Blus af met de wijn en laat nog twee tot drie minuten verdampen. Voeg het bouquet garni en de peperkorrels toe, schenk er drie liter water bij en breng aan de kook. Laat nog anderhalf uur trekken op heel laag vuur.

**3** Schenk de bouillon door een fijne zeef over in een kom of andere grote pan. Druk niet op de groenten, want dan wordt de bouillon troebel. Gooi weg wat in de zeef achterblijft. Laat de bouillon afkoelen.







## POMPOENSOEP MET HOLLANDSE GARNALEN

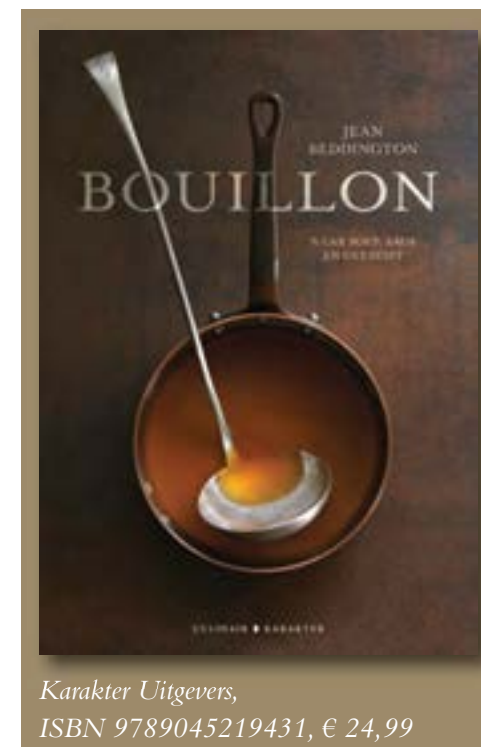
*Voor vier tot zes personen / voorgerecht  
Bereidingstijd 20 minuten*

- 700 g pompoenvruchtvlees (zonder schil)
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 4-5 cm gemberwortel + 1 tl fijngeraspte gember
- 400 ml schaaldierenbouillon (zie pag. 16)
- 1 rode peper
- 100 ml crème fraîche
- 100 g gepelde Hollandse garnalen
- 1 el pompoenpitten

**1** Snijd de pompoen in grove blokjes. Pel en snipper de ui en de knoflook. Schil de gember en snijd hem in plakjes. Schenk de bouillon met 600 ml water in een pan. Voeg de pompoen, ui, knoflook en gemberplakjes toe. Breng aan de kook. Doe het pepertje erbij en draai het vuur lager. Laat afgedekt sudderen tot de pompoen goed gaar is.

**2** Vis het pepertje uit de pan en pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. Rooster de pompoenpitten kort in een droge pan.

**3** Meng de geraspte gember met de crème fraîche. Verdeel de garnalen over vier borden en lepel de soep erover. Schep de gemberroom over de soep en bestrooi met pompoenpitten.



Karakter Uitgevers,  
ISBN 9789045219431, € 24,99



## TOMATEN- EN BASILICUMBOUILLON MET MOZZARELLA

*Voor vier personen / voorgerecht  
Bereidingstijd 20 minuten en 1 dag wachttijd*

- 1 kg rijpe tomaten
- 4 takjes basilicum
- 1 teen knoflook, gepeld
- 5 g zout
- 4 grote vleestomaten, met kroontje
- 2 bollen buffelmozzarella
- een paar druppels olijfolie extra vergine

*Dag van tevoren:*

Was de tomaten en verwijder met een puntig mesje de steelaanzet. Doe de tomaten met twee fijngehakte takjes basilicum, de gepelde knoflook en vijf gram zout in de blender. Maal tot een grove moes. Leg een vochtige kaas- of theedoek in een zeef op een kom. Schep de tomatenmoes erin en laat een nacht uitlekken in de ijskast.

**1** Kruis de vleestomaten in aan de onderkant en dompel ze kort in kokend water. Schep ze direct in een bak ijskoud water. Trek de velletjes eraf, maar laat het kroontje eraan. Snijd met een scherp mes de kapjes eraf (houd apart) en hol de tomaten uit met een lepeltje. Scheur de uitgelekte mozzarella in stukjes. Snijd een paar blaadjes basilicum fijn (houd vier mooie blaadjes apart) en meng met de mozzarella. Schep om met een scheutje olijfolie, iets zout en grofgemalen zwarte peper. Vul de tomaten met de mozzarella en zet de kapjes er weer op.

**2** Breng de uitgelekte 'bouillon' op smaak met zout. Verdeel de bouillon over vier diepe soepborden, leg in elk bord een gevulde tomaat en garneer met een blaadje basilicum en een paar druppels olijfolie.