

The background of the entire page is a dark, textured wooden surface with three pumpkins arranged vertically. The pumpkins are a vibrant orange-red color with a slightly wrinkled texture. The top pumpkin is at the top right, the middle one is in the center, and the bottom one is at the bottom right. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the pumpkins and the wood.

WINTERKOOKBOEK

kerstdiner van de toekomst







WINTERKOOKBOEK

CIRCL

2019 Amsterdam

INHOUD

<u>10</u>	<i>Voorwoord</i>
<u>12</u>	<i>Interview Rudolf</i>
<u>14</u>	MENU VOOR DE STARTER
<u>16</u>	Gepofte bietjes
<u>18</u>	Pompoensoep
<u>20</u>	Gebraden pastinaak
<u>22</u>	Broodpudding
<u>24</u>	<i>Groenhartig: voed je smaakpapillen en je hart</i>
<u>26</u>	<i>Circl restaurant</i>
<u>28</u>	MENU VOOR DE FOODIE WILLEM&DREES MENU
<u>30</u>	Gortrisotto
<u>32</u>	Kastanjechampignonbouillon
<u>34</u>	Gebraden savooiekool
<u>38</u>	Chocolademousse
<u>40</u>	<i>Lindenhoff: verse producten van de boer rechtstreeks naar restaurants</i>
<u>42</u>	<i>Willem&Drees kerstboxen</i>
<u>44</u>	MENU VOOR DE HOBBYKOK
<u>46</u>	Gebakken aardpeer
<u>48</u>	Pompoenbouillon
<u>50</u>	Knolselderij met gezouten citroen in kruidendeeg
<u>54</u>	Bûche de Noël
<u>56</u>	<i>Chocolatemakers: kwaliteitschocolade eerlijk geproduceerd</i>
<u>58</u>	<i>Wijnsuggesties</i>
<u>61</u>	<i>Seizoenskalender</i>
<u>67</u>	<i>Colofon</i>



VOORWOORD

De dagen worden korter en de temperatuur daalt. Tijd om op te warmen bij een haardvuur en lekker de keuken in te duiken, want het feestdagenseizoen komt er aan. Uitgerekend dit seizoen vraagt om extra te genieten van alle mooie seizoensproducten.

Dit kookboek staat boordevol gerechten gemaakt van groenten uit het winterseizoen. Deze gerechten zijn samengesteld door chef-kok van Circl restaurant Rudolf Brand. In dit kookboek zijn alleen vegetarische gerechten te vinden die bijdragen aan een groenere en schonere wereld. Want goed voedsel is voor iedereen belangrijk, net als de manier waarop ons voedsel geproduceerd wordt.

Circl restaurant staat bekend om zijn circulaire gerechten, kwaliteitsingrediënten en duurzame wijnen. Sinds de opening is het de inspirator voor het invoeren van een nieuwe, duurzame visie op zero-waste koken. Circl restaurant werkt zoveel mogelijk samen met leveranciers uit de buurt, zoals Groenhartig, Lindenhoff en Chocolatemakers. Deze leveranciers passen goed bij het gedachtegoed van het restaurant. In de keuken experimenteert Rudolf Brand met duurzame kooktechnieken zoals wecken en fermenteren. Het doel is om (h)eerlijke gerechten te serveren met minimaal energieverbruik en afvalproductie en met een positieve impact op mens en milieu.

Zelf kun je ook bijdragen aan een positieve impact op mens en milieu door groenten van het seizoen te kiezen en misschien wel bij jou in de buurt geteeld. Heb je groenten over? Kies dan voor een conserveermethode als wecken of fermenteren voor een langere houdbaarheid. Zo kun je ze ook buiten het seizoen nog eten.

Duurzaam en biologisch geproduceerd eten is het eten van de toekomst. We hopen je met dit kookboek de kennis te geven om jezelf en anderen te inspireren met smakvolle en duurzame menu's.

Eet smakelijk!
Rudolf, Selma en Elise

RUDOLF BRAND

koken volgens circulaire principes

Rudolf Brand is de chef-kok van restaurant Circl. Hier kookt hij samen met zijn team volgens circulaire principes. Koken heeft Rudolf vooral geleerd door ervaring op te doen in de keuken. Rudolf begon zijn carrière in Londen met een stage en bleef daar drie jaar werken. Terug in Amsterdam begon hij bij Le Meridien Apollo Hotel als sous-chef. Later maakte hij de overstap naar Vossius en restaurant Vermeer onder leiding van Chef Chris Naylor. In 2015 draaide hij in samenwerking met restaurant Vermeer het flexitari-sche pop-up restaurant Roomservice at Olof's en in 2016 zette hij dat concept voort in Swych. De jarenlange samenwerking met Chris Naylor, waar duurzaamheid gemeengoed werd, was het startpunt van de ambitie van Rudolf om alleen met seizoensgebonden en lokale producten te werken, met groenten in de hoofdrol.

Na het pop-up restaurant kreeg Rudolf de kans om zich als chef opnieuw uit te vinden. Hij koos ervoor zich te verdiepen in circulair koken en werd chef-kok van Circl restaurant. "Ik kon de zoveelste chef worden die streeft naar een Michelin ster en met de dikste zeebaars uit de zee werkt, of ik kon het roer omgooien en opnieuw beginnen door mij volledig te richten op circulair koken."

De kennis over circulair koken deed hij op door met verschillende partijen te praten. Door de gesprekken met bedrijven en leveranciers, als Potverdorie! en Instock die al bezig waren met de principes van circulair koken, bouwde Rudolf al snel een netwerk op van gelijkgestemden. Daarnaast hielp deze kennisontwikkeling bij het beter begrijpen van duurzame en lokale groente- en fruitteelt, voedselverspilling en het houden van dieren.

Koken volgens circulaire principes begint al bij de inkoop. Het overgrote deel van de producten koopt Rudolf in bij leveranciers binnen een straal van 25 kilometer om Amsterdam. Hij kiest voor gewas-

sen uit het seizoen die voor verschillende gerechten en bestemmingen geschikt zijn. Brood kan bijvoorbeeld geserveerd worden tijdens de lunch, het buffet, of een à la carte diner. Als er daarna nog over is, kan er een broodpuddingdessert of tosti van gemaakt worden.

Daarnaast draait circulair koken om het aanbod. Als een leverancier een lading boontjes aanbiedt die niet lokaal geteeld is of buiten het seizoen, dan gebruikt Circl restaurant die in principe niet. Maar als blijkt dat de leverancier de lading boontjes anders weg moet gooien, kiest het restaurant er voor om ze toch te serveren.

De menukaart van Circl restaurant is met andere gerechten ingericht. De keuken mag namelijk maar 90 kiloVolt-Ampere (kVA) gebruiken, waar een normaal restaurant van dezelfde grootte 300 kVA gebruikt. Daarnaast heeft de keuken de capaciteit en ruimte niet om voor 50 gasten à la minute vlees te bakken. Rudolf bedenkt daarom welke voorbereidingen 's nachts mogelijk zijn, vanwege de beperkte capaciteit in de keuken. Zo onderzoekt hij welke gewassen gedroogd, gefermenteerd of geweckt kunnen worden. Deze technieken maken het mogelijk dat het restaurant ook op piekmomenten succesvol kan opereren.

Om scherp te blijven op wat hij doet en hoe zijn leveranciers te werk gaan, blijft Rudolf altijd vragen stellen. Hij stelt vragen over bijvoorbeeld de oorsprong van producten. Ook houdt hij zijn leveranciers scherp als hij merkt dat bepaalde gewassen buiten het seizoen geleverd worden. Belangrijk vindt hij hierbij dat het vooral om bewustwording draait en dat keuzes uit te leggen zijn. "De keuzes die we nu maken zijn niet per definitie de allerbeste, maar is op dat moment het beste dat we kunnen doen. Samen leren we van elkaars keuzes om in de toekomst nog betere en duurzamere keuzes te maken."



Menu voor de **STARTER**



Vind je het leuk om een keer uit te pakken voor kerst, maar heb je niet veel ervaring of zin om lang in de keuken te staan? Dan is dit het menu voor jou!

Gemiddeld 60 minuten bereidingstijd per gang.
4 personen

GEPOFTE BIETJES

feta kaas • spruitjes • walnoot • bietensiroop

INGREDIËNTEN

600 gr	rode bieten
150 gr	feta kaas
200 gr	spruiten
50 gr	walnoten
½ liter	bietensap
½ liter	appelciderazijn
125 gr	rietsuiker
	Olijfolie
	Zout en peper
	Garnering (radijs, kruiden)

BEREIDING EEN DAG VAN TEVOREN

Was de bietjes goed en dep droog. Plaats de bietjes in een ovenschaal en rooster in een voorverwarmde oven van 160 °C tot ze gaar zijn. Dit duurt ongeveer een uur. Test met een klein mesje of een prikker of de bietjes gaar zijn. Laat afkoelen en pel de bietjes met een keukenmesje. Zorg dat de bietjes goed schoongemaakt zijn en snijdt ze naar wens in partjes, blokjes of plakken. Marineer in een klein beetje olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Zet weg in de koelkast.

Breng voor de bietensiroop het bietensap, de appelazijn en de suiker aan de kook in een kleine sauspan. Reduceer alles tot een mooie siroop. Controleer op smaak. Is het te zoet, voeg dan nog extra azijn toe. Zet weg in de koelkast.

OP DE DAG ZELF

Kruimel de feta kaas. Rooster de walnoten in een koekenpan met een druppeltje olie en een snuf zout. Maak de spruiten schoon en blancheer in een pan met kokend water en een beetje zout voor 2 minuten. Haal de spruiten uit het water en koel terug in een schaal met koud water. Giet af en dep de spruiten droog. Halveer de spruiten. Haal de bietjes ruim van tevoren uit de koelkast, serveer ze op kamertemperatuur.

À LA MINUTE

Bak de spruiten mooi goudbruin in een koekenpan in olie. Breng op smaak met zout en peper. Maak een diep bord of kommetje op met de ingrediënten. Begin met de bietjes en spruiten, dan de kaas en walnoten. Besprenkel met de siroop en garneer het gerecht met dunne plakjes radijs en wat kruiden naar keuze.



POMPOENSOEP

focaccia • basilicum • pompoenpitten • koolzaadolie

INGREDIËNTEN:

1	biologisch pompoen
1	gele ui
2 tenen	knoflook
1 glas	witte wijn
1 blaadje	laurier
1 liter	groentebouillon
75 gr	zure room
1	focaccia
25 gr	basilicum
50 gr	pompoenpitten uit de pompoen
100 ml	koolzaadolie
	Zout en peper

BEREIDING EEN DAG VAN TEVOREN

Was de pompoen en dep droog. Halveer de pompoen en haal de zaden eruit. Bewaar de zaden om op de dag zelf te roosteren. Snijd de pompoen in grove stukken van ongeveer 10 cm. Laat de schil eraan. Pel de ui en snipper, maak de knoflook schoon en hak fijn.

Leg de pompoen in een ovenschaal en besprenkel met een beetje koolzaadolie, breng op smaak met zout. Gaar in een voorverwarmde oven van 180 °C voor ongeveer een half uur. Controleer met een mesje of de pompoen goed gaar is.

Verwarm een scheut olie in een soeppan en bak de knoflook en ui op middelhoog vuur totdat het lichtbruin is. Voeg de gare pompoen en het laurierblad toe en roer alles om. Blus af met de witte wijn en reduceer tot de helft. Voeg de bouillon toe en breng het geheel aan de kook. Gaar voor 15 minuten. Pureer de soep met een staafmixer of in een blender. Voeg de zure room toe en controleer op smaak. Laat afkoelen en zet weg in de koelkast.

OP DE DAG ZELF

Maak de pompoenpitten schoon en droog en rooster ze in een droge koekenpan tot goudbruin. Breng op smaak met zout en laat afkoelen.

Snijd mooie plakken van de focaccia en besprenkel met olie. Toast de plakken in een toaster of bak ze in een koekenpan.

À LA MINUTE

Verwarm de soep. Hak of scheur de grootste blaadjes basilicum en meng met de pompoenzaden. Maak smeug met een klein beetje olie. Bedek de toast met dit mengsel.

Serveer de soep in kommen en garneer met kleine blaadjes basilicum en een paar druppels olie. En serveer met de toast van focaccia.

GEBRADEN PASTINAAK

aardpeer • rode koolsla • gebakken appel • aardpeersaus

INGREDIËNTEN:

2 grote	pastinaken	1 glas	witte wijn
1,5 kg	aardpeer	1 liter	groentebouillon
2	elstar appels	½ liter	melk
¼	rode kool	150 gr	roomboter
2 tenen	knoflook		Zout en peper
1	gele ui		Appelciderazijn
1 blaadje	laurier	100 ml	mooie olijfolie
1 theelepel	korianderzaad		Frituurolie (bv zonnebloemolie)

BEREIDING EEN DAG VAN TEVOREN

Selecteer 2 mooie aardperen om te braden en houd apart. Was de overige aardperen schoon en dep droog, niet schillen.

Snijd de aardperen in kwarten en gebruik de helft voor de puree, leg de andere helft apart voor de saus.

Kook voor de puree de aardpeer in een ruime pan samen met de melk, een ½ liter groentebouillon en het laurierblad totdat de aardpeer gaar is. Giet af en bewaar het kookvocht. Pureer in een keukenmachine tot glad en breng op smaak met zout en peper. Bewaar in de koelkast.

Pel de ui en snipper. Maak de knoflook schoon en hak fijn. Verwarm in een ruime pan een beetje olie en bak de ui en knoflook kort. Voeg de andere helft van de gesneden aardpeer en korianderzaad toe en bak kort mee. Blus af met de witte wijn en reduceer tot ongeveer de helft. Voeg het kookvocht van de puree toe en kook de aardperen tot gaar. Pureer in een keukenmachine of blender. Breng op smaak met zout, peper en de azijn. Voeg eventueel wat extra groentebouillon toe als de saus te dik is. Bewaar in de koelkast.

OP DE DAG ZELF

Kook de 2 aardperen in kokend water tot net gaar. Haal uit het water en halveer. Was de pastinaken en schil deze. Frituur de schillen op 160 °C in een ruime pan of frituurpan tot goudbruin, laat

uitlekken op keukenpapier en zout na. Halveer de pastinaken. Verwijder het klokhuis van 1 appel en snijd in kwarten. Snijd de rode kool ragfijn met een mes of op de mandoline. Breng op smaak met zout, peper, olijfolie en appelcider azijn. Zet weg in de koelkast.

Braad de pastinaak, aardpeer en de appel in bruine boter in een koekenpan. Pas op dat de boter niet verbrandt. Zet weg buiten de koelkast.

À LA MINUTE

Verwarm de puree in een pan op laag vuur. Verwarm de gebraden groenten in een voorverwarmde oven van 160 °C en breng de saus tegen de kook aan in een sauspan. Haal de rode koolsla uit de koelkast. Snijd dunne plakken van de andere appel op de mandoline of met een mes.

Maak voorverwarmde borden op volgens eigen inzicht en garneer met de pastinaakschillen, de rauwe appel en eventueel een takje groen.



BROODPUDDING

peer • ingelegde pruim • aangezuurde room

INGREDIËNTEN:

500 gr	oud brood (desem/wit/bruin/croissants/etc)	½ theelepel	steranijspoeder
		½ theelepel	kardemompoeder
100 gr	rietsuiker	100 gr	gesmolten boter
4 hele	eieren	50 gr	aangezuurde room of crème fraîche
200 ml	room	50 gr	gewelde pruim
500 ml	volle melk		Rietsuiker om te karamelliseren
	Snuf zout		
½ theelepel	kaneelpoeder		

BEREIDING EEN DAG VAN TEVOREN

Breng in een ruime pan de melk, room, suiker, zout en specerijen aan de kook. Laat afkoelen en meng met de losgeklopte eieren. Scheur het brood in stukken en doe in een schaal. Giet het melk-ei mengsel over het brood.

Schil de peren en haal het klokhuis eruit. Snijd de peer in plakken van ongeveer een ½ cm dik.

Beboter een passende ovenschaal met de gesmolten boter en leg de helft van het broodmengsel onderin. Verdeel daarover de gesneden peer en bedek met de rest van het brood. Druk licht aan en verdeel de overgebleven gesmolten boter over de broodpudding. Dek af met bakpapier en bak in een voorverwarmde oven van 160 °C voor ongeveer 45 minuten.

OP DE DAG ZELF

Klop de aangezuurde room of crème fraîche op met een handklopper tot mooi romig en stevig, zet weg in de koelkast. Doe bij de gewelde pruimen een paar lepels warm water (of een favoriete sterke drank) om een beetje pruimenjus te maken. Bewaar buiten de koelkast voor later.

Stort de broodpudding uit de schaal en snijd mooie plakken. Het is ook mogelijk om de broodpudding in de schaal te laten en te presenteren. Bewaar buiten de koelkast.

À LA MINUTE

Verwarm de broodpudding in een voorverwarmde oven van 160 °C voor 5 minuten. Haal de broodpudding uit de oven en bestrooi met een dun laagje rietsuiker. Karamelliseer met een gasbrander of onder de grill van de oven tot donkerbruin. Serveer met de room en pruimen met de pruimenjus.



GROENHARTIG

voed je smaakpapillen en je hart

Door de wens met lokaal geteelde producten te werken heeft Circl restaurant een breed scala aan leveranciers. Eén daarvan is Groenhartig, een kleinschalige duurzame kwekerij bij MijnStadstuin in Amsterdam West.

Michel Kegels begon deze kwekerij drie jaar geleden omdat hij graag met zijn handen in de aarde wilde werken. En om groenten te telen waar de gezondheid van de mens en het land voorop staan. Mede op basis van de vraag van chefs verbouwt hij het hele jaar door seizoensgebonden gewassen.

Michel heeft een eigen visie op hoe gewassen groeien. Zo teelt hij alles met de omringende ecologie in het achterhoofd. Hij onderzoekt welke elementen nodig zijn om groenten, knollen, kruiden en eetbare bloemen te laten groeien. De bodem is daarvoor het belangrijkste element. Hij zet organische bemesting in zoals zeewiermeel of lavameel. Om het bodemleven te stimuleren, wordt de bodem niet meer omgeploegd en wordt alleen de bovenste 8 centimeter van het land bewerkt om onkruid tegen te gaan.

Met behulp van de juiste vogels en roofvogels probeert Michel plaagdieren tegen te gaan. Door middel van een eetbare haag, stimuleert hij de aanwezigheid van deze vogels. Deze haag trekt niet alleen vogels aan, maar functioneert ook als

windstopper voor de planten. Michel bekijkt daarnaast ook welke beplanting de juiste insecten aantrekt die op hun beurt voor natuurlijke ongediertebestrijding kunnen zorgen.

Groenhartig levert zijn gewassen alleen binnen een straal van ongeveer 10 kilometer. Zo zijn de afnemers verzekert van verse producten. Wat vandaag geogst wordt, ligt de volgende dag al bij de gasten op het bord. Daarnaast worden alle producten zonder verpakkingsmateriaal geleverd in kratten die in eigendom blijven van Groenhartig.

Naast het duurzaam verbouwen van zijn gewassen wil Michel met Groenhartig andere groenteleveranciers stimuleren om meer met seizoensproducten te werken en biodiversiteit in te zetten voor een duurzame kwekerij. Hij hoopt over 10 jaar een groter stuk land te beheren met een voedselbos waar hij fruit en noten kan telen en waar kippen rondlopen. De mest van de kippen kan gebruikt worden als mest voor de gewassen en de kippen kunnen zichzelf voeden door ongewenste gewassen te eten. Op deze manier wil hij ecosystemen sluiten.

CIRCL RESTAURANT

Als je Circl binnenloopt zie je veel hout, lichte ruimtes, duurzaam design en kunst. Circl is niet alledaags. De eventlocatie, het restaurant en de rooftopbar zijn namelijk volgens circulaire principes gebouwd. In het gebouw zie je veel hergebruikte materialen, duurzame innovaties én alles is demonteerbaar. Een zogenaamde 'living lab' waar we experimenteren met duurzame en innovatieve oplossingen voor de uitdagingen van de toekomst.

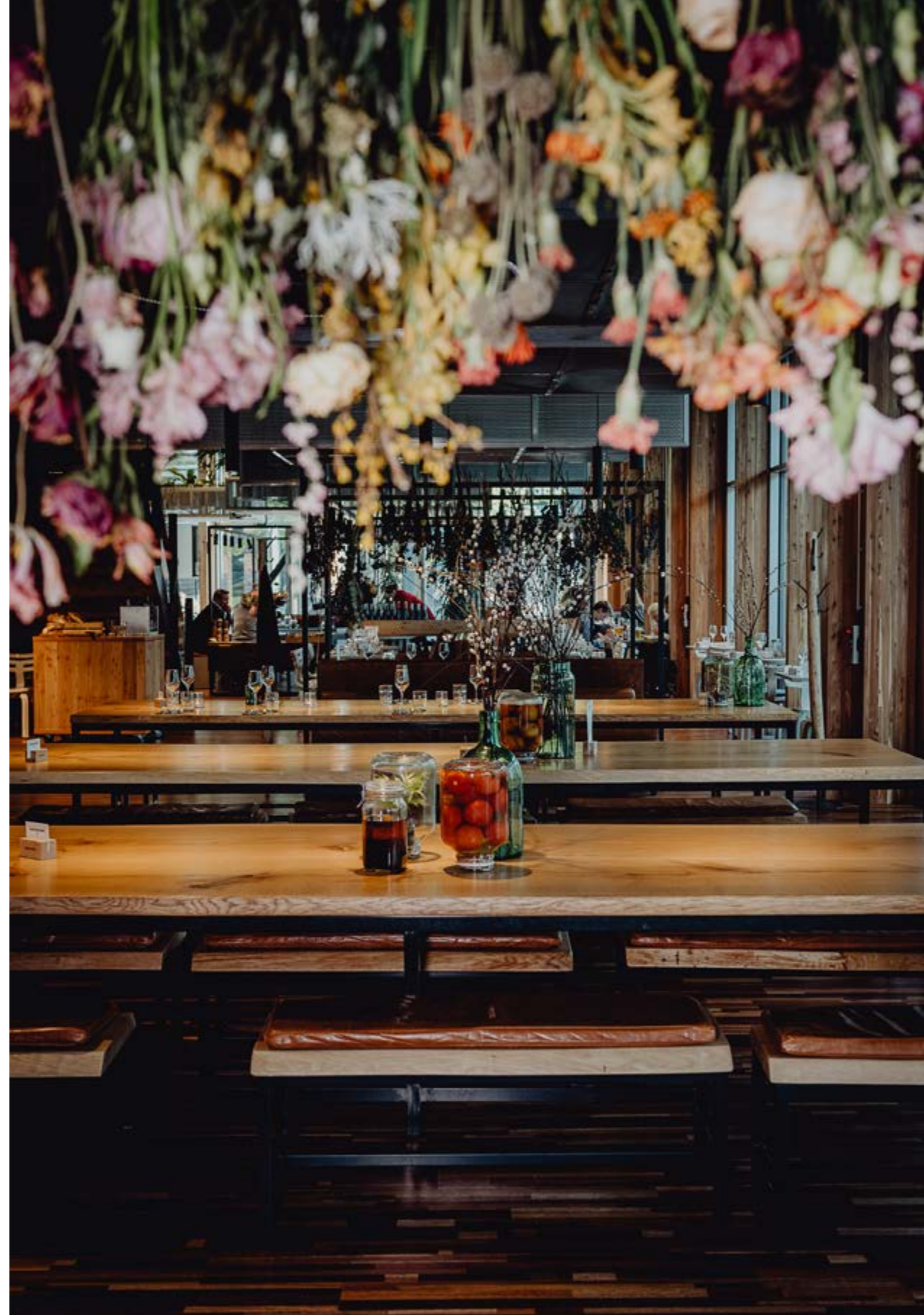
Circulariteit biedt de toekomst. De circulaire economie staat tegenover de benadering waarbij we steeds nieuwe producten aanschaffen, gebruiken en weggooien. Deze wegwerp- en vervangcultuur heeft een enorme impact op de aarde. De circulaire economie gaat er juist vanuit dat producten van nu de grondstoffen zijn voor later. Na gebruik kunnen producten gedemonteerd worden en de materialen opnieuw gebruikt. Circulariteit gaat dus uit van een wereld zonder afval en waardebehoud van grondstoffen, onderdelen en producten. Als we circulair willen werken, dan moeten we dat met elkaar doen.

Onze chef-kok Rudolf Brand weet als geen ander hoe we circulariteit in de keuken toe kunnen passen. Want ook op culinair gebied biedt circulariteit kansen voor de toekomst. Circulair koken staat voor maximaal hergebruik en minimale afvalproductie van grondstoffen, minimaal energieverbruik en het sluiten van kringlopen waar mogelijk. Zo werkt hij met duurzame kooktechnieken zoals wekken en fermenteren. Groenten krijgen in Circl restaurant de hoofdrol. Rudolf en zijn team werken samen met producenten en leveranciers die deze visie delen. Samen kunnen zij het verhaal vertellen over de herkomst van producten en benadrukken dat voedsaamheid belangrijker is dan portiegrootte.

Deze speerpunten hebben geleid tot een onderscheidende culinaire invulling met een assortiment dat wordt bepaald door het seizoen en de markt. Circl restaurant werkt waar mogelijk met lokale en duurzame boeren en leveranciers. Zo werkt het restaurant samen met leveranciers als GroenHartig, Lindenhoff en Chocolatemakers.

CIRCL | RESTAURANT - ROOFTOPBAR - MEETINGS - EVENTS
Gustav Mahlerplein 1B, 1082 MS Amsterdam
www.circl.nl

Blijf je graag op de hoogte van de ontwikkelingen van Circl? Schrijf je dan in voor de nieuwsbrief en meld je aan via circl.nl, volg ons op Instagram via [@circlrestaurant](https://www.instagram.com/circlrestaurant) of kom gezellig langs voor een kop koffie.



Menu voor de **FOODIE**

Sta je graag in de keuken om uit te pakken met een verassend menu? Dan is dit het menu voor jou!

De ingrediënten van dit menu kun je via een foodbox bij Willem&Drees bestellen en bij jou thuis laten bezorgen. Maak het helemaal af met een biologisch wijnpakket.

**Gemiddeld 75 minuten bereidingstijd per gang.
4 personen**

GORTRISOTTO

palmkool • oesterzwammen • ei • oude kaas

INGREDIËNTEN

100 gr	gort	30 gr	kervel, grof gehakt
300 ml	groentebouillon	30 gr	bieslook, fijn gesneden
1	gele ui, gesnipperd	1	citroen
1 teen	knoflook, fijn gehakt		Zout en peper
1 stengel	bleekselderij, in kleine blokjes		Olie om te bakken
75 ml	witte wijn	20 ml	koolzaadolie om af te maken
30 gr	palmkoolblad, zonder nerf, grof gesneden		
4	eieren		
75 gr	roomboter, in blokjes		
100 gr	oesterzwammen		
100 gr	oude harde kaas, geschaafd		

BEREIDING OP DE DAG ZELF

Spoel de gort af onder koud stromend water en laat uitlekken. Snipper de ui en knoflook. Was de bleekselderij en snijd in dunne halve maantjes. Breng het water aan de kook en maak de groentebouillon.

Verhit olie in een brede pan met een dikke bodem en fruit de knoflook, ui en bleekselderij. Voeg de gort toe met een snuf zout als de knoflook en ui glazig zijn. Bak dit 1 minuut onder constant roeren met een houten lepel. Blus daarna af met de witte wijn en wacht tot het vocht is opgenomen. Voeg 1/3 van de bouillon toe, blijf roeren en zet het vuur laag zodat de risotto maar net tegen de kook aan blijft. Wanneer de bouillon bijna opgenomen is voeg je weer 1/3 bouillon toe, herhaal dit nogmaals. Bij de laatste bouillon moet de risotto gaar zijn en nog steeds smeug. Is dit nog niet het geval voeg dan meer bouillon toe. Laat afkoelen en zet afgedekt weg.

Scheur de oesterzwammen in reepjes en zet afgedekt weg. Snijd de roomboter in kleine blokjes en zet apart in de koelkast. Was de palmkool. Snijd de harde nerven eruit en gooi deze weg. Snijd de bladeren grof, dek af en zet apart. Schaaf de oude kaas en zet weg. Rasp de citroen en pers het sap eruit. Zet apart.

À LA MINUTE

Was de kervel, laat goed uitlekken en hak grof. Snijd de bieslook fijn. Breng een pan met ruim water en een snuf zout aan de kook. Blancheer hierin de palmkool een halve minuut.

Verwarm olijfolie in een koekenpan en bak de oesterzwammen mooi bruin. Breng op smaak met zout en peper. Klop de eieren los, verhit de helft van de boterblokjes in een hoge steelpan met dikke bodem en blijf roeren met een spatel tot een roerei ontstaat. Breng op smaak met zout.

Verwarm de risotto. Maak af met de rest van de boterblokjes, de gegaarde palmkool en de bieslook. Voeg het citroensap toe en de rasp van de schil. Verdeel het mengsel op een plat bord en garneer met de gebakken oesterzwammen, roerei, de geschaafde kaas en kervel. Besprenkel met koolzaadolie en serveer.



KASTANJECHAMPIGNON BOUILLON

paksoi • tempeh • soya saus

INGREDIËNTEN:

1 kg	kastanje champignons
4 tenen	knoflook
2 blaadjes	laurier
2	gele ui
125 ml	witte wijn
120 gr	paksoi
100 gr	tempeh
35 ml	groentebouillon
100 ml	sojasaus
2,5 l	koud water
	Zout en peper
	Olie om te bakken

BEREIDING EEN DAG VAN TEVOREN

Pel en snipper de ui en knoflook. Bewaar een aantal champignons voor garnering. Snijd de overige champignons in kwarten. Vermaal in een keukenmachine de champignons met de knoflook, ui, wijn en 2 blaadjes laurier tot puree. Doe dit in stappen zodat de keukenmachine niet te vol is. Schep het mengsel in een hoge pan met het koude water. Breng aan de kook en reduceer +/- 2 uur tot 1/3. Giet op een zeef met een vochtige keukendoek/ kaasdoek en laat een nacht uitlekken in de koelkast.

À LA MINUTE

Snijd dunne plakken (op een mandoline of met een mes) van de overige champignons. Warm de champignonbouillon op en breng op smaak met zout en peper. Eventueel met een beetje sojasaus. Breng het water aan de kook en maak de groentebouillon.

Was de paksoi, snijd in reepjes en bak in olie kort op hoog vuur tot knapperig. Snijd tempeh in kleine blokjes, bak deze in olie goudbruin en blus af met de groentebouillon en een flinke scheut sojasaus zodat de tempeh geglaceerd wordt.

Dresseer in een diep bord de paksoi en de gebakken tempeh. Let op dat alle ingrediënten zichtbaar blijven. Garneer met de rauwe plakken champignons. Schenk de hete bouillon aan tafel op het garnituur.

GEBRADEN SAVOOIEKOOL

pompoen • kastanje • geitenyoghurt • koolsaus

INGREDIËNTEN

1 stuks	savooiekool
1 stuks	oranje pompoen
200 gr	gegaarde kastanjes
500 ml	geitenyoghurt
10 gr	verse koriander
180 ml	koolzaadolie - koolsaus 2 el en groene kool 150 ml
600 ml	groentebouillon – pompoenpuree 6 el en koolsaus 500 ml
50 ml	appelazijn
50 gr	roomboter
	Zout en peper

BEREIDING EEN DAG VAN TEVOREN

GEITENYOGHURT HANGOP:

Plaats een zeef op een kom en leg een schone keukendoek/kaasdoek erin. Schenk de yoghurt erin en plaats enkele uren in de koelkast zodat het vocht kan uitlekken en je een stevige hangop yoghurt krijgt (dit kan in de koelkast gedurende een nacht).

POMPOENPUREE:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Was de pompoen en halveer deze (je hoeft de pompoen niet te schillen). Schep met een lepel de zaadlijsten eruit. Snijd de ene helft van de pompoen in gelijke parten en de andere helft in kleine blokjes. Houd de pompoenparten en -blokjes gescheiden. Zet de pompoenparten apart en dek af. Besprenkel de pompoenblokjes met koolzaadolie, zout en peper.

Leg de pompoenblokjes op het bakpapier en plaats in de oven en schep af en toe om. Prik met een vork om de gaarheid te controleren. Je kunt ze na circa een half uur uit de oven halen. Breng het water aan de kook en maak de groentebouillon. Doe de pompoenblokjes in een blender of keukenmachine en voeg bouillon, appelazijn en koolzaadolie toe. Mix tot een smeuïge puree en breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen en zet afgedekt apart.

OP DE DAG ZELF

GEITENYOGHURT HANGOP:

Was de koriander en hak fijn. Schep de yoghurt uit de doek en meng met beetje koolzaadolie, koriander, zout en peper. Zet minimaal een half uur in de koelkast zodat de smaken kunnen intrekken.

KOOLSAUS:

Breng een grote pan met ruim water en zout aan de kook. Verwijder de buitenbladeren van de groene kool en bewaar de rest. Was de buitenste bladeren, verwijder lelijke plekken en gaar de koolbladeren circa 10-15 minuten. Giet af onder de koude kraan om het gaarproces te stoppen en de mooie groene kleur te behouden. Breng water aan de kook en bereid groentebouillon. Pureer de koolbladeren met de groentebouillon en koolzaadolie in een blender of keukenmachine mooi glad en breng op smaak met zout. Als de saus nog niet glad genoeg is, passeer dan via een zeef. Zet opzij.

GROENE KOOL:

Snijd de overgebleven groene kool in grote parten, en laat de stronk eraan. Smeer de kool royaal in met koolzaadolie. Je kunt de olie het best met je handen in de kool masseren, wrijf daarbij goed tussen de koolbladeren. Dit voorkomt dat de kool later aanbrandt. Breng op smaak met zout en peper. Zet afgedekt weg.

À LA MINUTE

Verwarm de oven voor op 180 °C. Besprenkel de pompoenparten met koolzaadolie, zout en peper en de groene kool met appelazijn. Leg de pompoenparten én de groene kool bij elkaar in de ovenschaal of braadslee. Braad circa 30-45 minuten tot pompoen zacht is, en de kern van de kool net gaar is en de buitenbladeren bruin en krokant zijn.

Haal de voorgedroogde kastanjes uit elkaar, bak ze mooi goudbruin in een beetje olie met de roomboter en breng op smaak met zout en peper. Warm de koolsaus op in een steelpan. Verwarm de pompoenpuree in een kleine pan. Haal de geitenyoghurt hangop uit de koelkast.

Haal de groene kool en pompoen uit de oven. Trek de koolbladeren uit elkaar zodat er een soort waaier ontstaat. Schep eerst de koolsaus op de borden en leg de koolwaaier erboven op. Dresseer alle componenten naar eigen inzicht op en rond de kool.



CHOCOLADEMOUSSE

aangezuurde room • kletskoppen • karamelsaus • kersen

INGREDIËNTEN:

CHOCOLADEMOUSSE

180 gr chocolade puur
110 ml volle melk
2 eieren
30 gr rietsuiker
375 ml slagroom

KARAMELSAUS

75 ml water
240 gr rietsuiker
200 ml slagroom
1 citroen

KLETSKOPPEN

60 gr tarwebloem
150 gr rietsuiker
60 gr roomboter
50 gr hazelnoten
3 el water
0,5 tl kaneel
Zout

VOOR DE GARNERING

75 ml zure room
200 gr kersen op siroop

BEREIDING EEN DAG VAN TEVOREN

KLETSKOPPEN:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Beleg een bakplaat met bakpapier.

Neem een kommetje en meng de tarwebloem, zout en kaneel. Hak de hazelnoten fijn. Smelt de boter in een steelpan. Als de boter gesmolten is draai je het vuur uit en voeg je de rietsuiker toe. Roer dit er goed doorheen en voeg het water toe. Meng het bloemmengsel er in delen doorheen en blijf goed roeren zodat er geen klontjes ontstaan. Voeg op het laatst de gehakte hazelnoten toe. Laat het mengsel een paar minuten staan om iets dikker te worden.

Maak met een grote theelepel hoopjes op de bakplaat. Hou voldoende afstand, omdat de kletskoppen nog uit zullen lopen tijdens het bakken. Bak af in 6-8 minuten. Hou de kletskoppen goed in de gaten, want ze worden snel te donker. Haal uit de oven en laat afkoelen tot ze uitgehard zijn. Herhaal tot het beslag op is. Zet de afgekoelde kletskoppen afgedekt weg.

CHOCOLADEMOUSSE:

Breek de chocolade in stukken en houd een stuk apart voor de garnering. Smelt de chocolade au bain-marie. Klop de slagroom lobbij en zet koud

in de koelkast. Breng de melk aan de kook, splits de eieren en klop met een mixer de eidooiers met de rietsuiker luchtig totdat alle suiker is opgelost. Voeg op een lage stand van de mixer de kokende melk geleidelijk toe en klop door tot enigszins afgekoeld. Doe het mengsel in een steelpan en verwarm op laag vuur onder constant roeren in 8-10 minuten tot 70 °C voor het garen van het ei. Het mengsel wordt nu dikker (vla-dikte). Meng dit met de gesmolten chocolade en laat afkoelen tot ongeveer 30 °C. Spatel de lobbij geslagen slagroom erdoor in twee fases. Belangrijk is dat de slagroom erdoor heen wordt gespateld zodat de lucht erin blijft. Laat de chocolademousse gedurende een nacht opstijven in de koelkast.

OP DE DAG ZELF

KARAMELSAUS:

Zet slagroom op kamertemperatuur. Voeg op hoog vuur in een hoge pan met dikke bodem de rietsuiker en het water samen en breng aan de kook tot 117 °C (niet roeren!). Voeg dan langzaam de room toe en meng met een spatel. Kook op middelhoog vuur nog 5-7 minuten door tot de juiste dikte is bereikt. Houd rekening met het dikker worden van de karamel als die afkoelt. Maak saus af door sap van ¼ uitgeknepen citroen toe te voegen. Zet afgedekt weg in de koelkast.

À LA MINUTE

Verwarm de karamelsaus en schaf de overige chocolade. Dresseer het gerecht volgens eigen inzicht. Je kan alles op de kletskoppen dressereren of juist beginnen met de mousse. Belangrijk is dat alles samen gegeten wordt. Garneer met de aangezuurde room en de kersen uit de siroop. Besprenkel het geheel met een beetje siroop van de kersen en de geschaafde chocolade.

LINDENHOFF

verse producten van de boer rechtstreeks naar restaurants

Sinds het begin werkt Circl restaurant samen met Lindenhoff voor zowel groenten, als vlees en zuivel. De visies van beide bedrijven komen goed overeen en Lindenhoff weet Rudolf te vinden als ze onverwachts met een lading producten blijven zitten. Daarom is er dagelijks contact tussen Lindenhoff en het restaurant.

Dertig jaar geleden begon boerenbedrijf Lindenhoff in Baambrugge met het verkopen van vlees en groente aan restaurants omdat er vraag was naar goed en traceerbaar vlees. Nu verkopen meerdere boeren, tuinders en telers hun verse producten via Lindenhoff. Restaurants en consumenten kunnen hier groenten, fruit, zuivel, kaas, vlees, gevogelte en vis inkopen. De visie van de Lindenhoff is lokale en traceerbare producten te verkopen, met een authentieke smaak.

De groenteafdeling wordt gerund door oud-kok Olaf de Meij. De afdeling heeft een assortiment van 2200 producten, waarbij het streven is dat ze in de volle grond zijn geteeld. Ook probeert Lindenhoff zoveel mogelijk groente en fruit zo dichtbij mogelijk te verkrijgen zodat ze niet milieubelastend per vliegtuig getransporteerd worden. Daarnaast koopt het bedrijf voornamelijk seizoensproducten in en communiceert dit ook duidelijk met restaurants. Zo probeert de Lindenhoff bijvoorbeeld geen haricot verts buiten het seizoen te verkopen, maar een vergelijkbaar alternatief van het seizoen aan te bieden. Op die manier streeft het bedrijf er naar om in de toekomst alleen nog maar seizoensproducten te verkopen.

De kaasafdeling van Bernard Bekker haalt zuivelproducten als boerenboter, karnemelk, room en kazen op bij de boer en verkoopt die door aan restaurants. Door de kleinschaligheid van de boeren kunnen zij kazen van rauwe melk maken op de boerderij zelf. Hierdoor krijgen de kazen een vollere smaak. Daarnaast maakt het bedrijf afspraken met de boeren over de rijptijd van de

kazen voor de optimale smaak. Zo biedt Lindenhoff de garantie van volle kaassmaken aan restaurants. Daarnaast rijpt het bedrijf zelf ook zachte kazen onder de juiste omstandigheden van luchtventilatie, vochtigheid en met de juiste rusttijd. Kaas krijgt hier aandacht en tijd, zodat restaurants en consumenten hier smaakvolle en ambachtelijke kazen kunnen kopen.

Voor Lindenhoff is balans belangrijk: "als je planten wil eten, heb je ook dieren nodig". Om een ecosysteem in balans te houden, zijn er dieren nodig die mest leveren voor gewassen. Het bedrijf houdt dieren (koeien, varkens) op een natuurlijke en duurzame manier. De koeien staan vaak buiten, hebben veel ruimte in hun stal en krijgen alleen gras en reststromen te eten, zoals bierborstel en suikerbiet. Door een gebalanceerd ecosysteem waar plaats is voor dieren en rekening gehouden wordt met biodiversiteit is een inspirerende, toekomstgerichte visie ontstaan.

Volgens Olaf zijn paddenstoelen, portobellos of bonen en noten perfecte vleesvervangers die qua structuur en smaak in de buurt komen van vlees.

Volgens Bernard heeft kaas de basissmaak van umami en kan daarmee vlees goed vervangen. Kies bijvoorbeeld voor Parmezaanse kaas over een vegetarisch pastagerecht.





WILLEM&DREES KERSTBOX

Ben je geïnspireerd door chef Rudolf's gerechten en wil je je vrienden en familie dit jaar met Kerst verrassen met een vegetarisch kerstdiner? Dan hebben we het makkelijk voor je gemaakt. Cirl heeft in samenwerking met Willem&Drees een maaltijdbox samengesteld met alle benodigde ingrediënten voor het FOODIE menu (pag.30). Met deze kerstbox word je volledig ontzorgd voor kerst met een compleet 4-gangen diner waar je je tafelgasten echt mee kan verrassen en dat zonder ook maar 1 stap in de supermarkt te hoeven zetten. Een goede voorbereiding is het halve werk!

Willem&Drees laat zien dat je kan genieten van lekkere, biologische maaltijden en boodschappen van Nederlandse bodem en tevens een eerlijke prijs betaald aan de boeren die zorgdragen voor een gezonde bodem en een rijke biodiversiteit. Het wil het voedselpatroon en boodschappingedrag een duurzame boost

geven. Daarom bieden ze een breed assortiment maaltijd- en versboxen aan, passend bij jouw leefstijl, die wekelijks thuisbezorgd worden. Daarnaast kan elke box in de webwinkel aangevuld worden met losse biologische producten en/of maaltijden.

Kerst wordt verrukkelijk én eenvoudig. Bestel jouw Kerstbox vanaf € 119 en je ontvangt alle ingrediënten inclusief prachtig receptenboek bij jou thuis.

- De Kerstbox is te bestellen tot en met 18 december. Op=op!
- De Kerstbox wordt naar keuze op zondag 22 of maandag 23 december bezorgd.
- De Kerstbox is beschikbaar voor 4, 6 en 8 personen.

www.willemendrees.nl/boxen/kerstbox

Menu voor de **HOBBYKOK**



Beheers jij de beste kooktechnieken en kun je wel wat uitdaging aan om als thuishok een uitgebreid diner voor je gezelschap te serveren? Dan is dit het menu voor jou!

Gemiddeld 90 minuten bereidingstijd per gang.
4 personen

GEBAKKEN AARDPEER

zuurkool • boekweit • aardappel • koffie • uiensaus

INGREDIËNTEN:

2 grote	aardperen	1 glas	witte wijn
100 gr	ambachtelijke zuurkool	2 blaadjes	laurier
75 gr	boekweitkorrels	1 tl	korianderzaad
150 gr	grote aardappel	100 ml	koolzaadolie
10 gr	gemalen koffie	50 ml	appelcider azijn
5	gele uien		Zout en peper
2 tenen	knoflook		Frituurolie (bv zonnebloemolie)
½ liter	groentebouillon		

BEREIDING EEN DAG VAN TEVOREN

Pel de uien en snijd in julienne, maak knoflook schoon en hak fijn. Verwarm wat olie in een ruime sauspan en fruit de knoflook aan. Voeg alle uien met een snuf zout, laurier en korianderzaad toe en bak op middelhoog vuur rustig tot volledig gekaramelliseerd. Blijf roeren totdat het mengsel mooi donkerbruin is. Blus af met witte wijn en reduceer volledig op hoog vuur. Blus af met de azijn en reduceer volledig op hoog vuur. Blus af met de groentebouillon, breng aan de kook en gaar voor ongeveer 30 minuten op laag vuur. Blender alles in een keukenmachine of blender. Breng op smaak met zout en peper. Bewaar in de koelkast.

Schil de aardappelen en rasp op een blok rasp. Spoel onder koud water af en zet weg onder water in de koelkast.

OP DE DAG ZELF

Was de aardperen goed met water. Niet schillen. Gaar in een pannetje met water met een snuf zout. Controleer met een mesje of de aardpeer gaar is. Giet af en laat afkoelen. Halveer ze met een scherp mes. Kook de boekweitkorrels in ruim water met wat zout tot beetgaar. Giet af en laat uitlekken. Breng op smaak met zout, peper en koolzaadolie. Bewaar buiten de koelkast.

Controleer de zuurkool op zuurtegraad. Supermarkt zuurkool kan te zuur zijn, in dat geval kort afspoelen met koud water en uit laten lekken.

Laat de aardappel uitlekken en dep droog met keukenpapier. Verwarm de frituurolie in een ruime pan tot 160 °C en frituur de aardappel goudbruin en krokant. Niet teveel in een keer anders koelt de olie te ver af en/of is de kans groot dat de olie overkookt. Schep de aardappel uit de olie met een draadspaan en laat uitlekken op keukenpapier. Zout na op smaak. Bewaar buiten de koelkast.

À LA MINUTE

Verwarm de uiensaus in een sauspannetje en roer nog door. Bak de aardpeerhelften in olie in een koekenpan tot krokant. Breng op smaak met zout en peper. Maak de borden op met de uiensaus, daarop de zuurkool en boekweit. Plaats daarop de krokant gebakken aardpeer en garneer met de koffie, krokante aardappel en wat koolzaadolie. Maak eventueel nog af met wat groene kruiden.



POMPOENBOUILLON

wortel-gember ravioli • kastanje • bosui

INGREDIËNTEN:

2 grote	bio pompoenen	1 pakje	wontonvellen (toko)
2	gele uien	50 gr	gegaarde kastanje
2 tenen	knoflook	1 stengel	bosui
1 glas	witte wijn		Zout en peper
2 takjes	tijm		Gekneusde zwarte peper naar smaak
¼	groentebouillon	1	ei
2	winterpenen	10 ml	pompoenolie
75 gr	verse gember		Zonnebloemolie

BEREIDING EEN DAG VAN TEVOREN

Was de pompoen en snijd in grove stukken, niet schillen. Gebruik ook de draden en zaden van de pompoen. Doe dit in een sapcentrifuge of slow juicer en bewaar het sap en de pulp apart. Pel de uien en snipper. Maak de knoflook schoon en hak grof. Verwarm wat zonnebloemolie in een ruime pan en fruit de knoflook en de uien tot glazig, niet kleuren. Voeg de draden, zaden en het pulp toe en bak een minuut mee op middelhoog vuur, blijf roeren. Blus af met de wijn en reduceer tot droog op hoog vuur. Giet de pompoensap op en breng aan de kook. Indien de massa in de pan te droog is, voeg dan de groentebouillon ook toe. Gaar dit voor 30 minuten of tegen de kook aan. Giet dit op een keukendoek op een zeef en zet dit onder lichte druk (bv een passend bord of schaal) weg in de koelkast voor 1 nacht.

Schil de gember en snijd in dunne plakken van ongeveer 2 millimeter. Schil de winterpeen, snijd in grove brunoise. Stoom of kook de winterpeen met zo min mogelijk water gaar. Voeg voor de laatste 5 minuten de dungesneden gember toe en gaar samen verder met de winterpeen. Giet af en laat uitdampen. Het moet zo droog mogelijk zijn voor de puree. Pureer dit samen in een keukenmachine en breng op smaak met zout en peper. De smaak moet mooi in balans zijn. Zet koud weg in de koelkast.

OP DE DAG ZELF

Kluts het ei met een staafmixer of een vork en

zorg ervoor dat er geen slierten meer in het geklutste ei zitten. Haal de wontonvellen uit de verpakking en leg 4 stuks op een plank. Bestrijk dit met een kwastje met het ei. Vul de vellen met een portie wortel-gember puree en bedek met een 2e vel. Vorm ravioli's door rondom de vulling lichte druk uit te oefenen tussen duim en wijsvinger. De wontonvellen zijn vierkant, je kunt ze uitsteken met een ronde steker of zo serveren. Bewaar de ravioli's afgedekt in de koelkast voor gebruik.

Bak de voorgegaarde kastanjes in een koekenpan mooi krokant in wat olie. Breng op smaak met zout en peper en laat uitlekken op keukenpapier. Bewaar buiten de koelkast. Was de bosui en dep droog, bewaar in de koelkast voor later.

À LA MINUTE

Snijd de bosui ragfijn in ringen. Verwarm de bouillon en controleer op smaak. Breng water in een sauspan aan de kook met een snuf zout. Gaar de ravioli's in het kokende water tot gaar, dit is erg afhankelijk van de vulling maar duurt ongeveer 3 minuten. Als ze boven komen drijven kun je al eens controleren hoe gaar de wontonvellen zijn. Kook ze niet te gaar. Haal ze uit het water en plaats ze in een klein kommetje. Garneer met de kastanje en de bosui en een paar druppels van de pompoenolie. Strooi naar smaak wat gekneusde peper over de ravioli. Schenk de hete bouillon aan tafel over de ravioli.



KNOLSELDERIJ MET GEZOUTEN CITROEN IN KRUIDENDEEG

pastinaak • rode wijn sjalot • witlof • appel • boerenkoolsaus

INGREDIËNTEN:

1	knolselderij	100 ml	koolzaadolie
1	gezouten citroen		Frituurolie (bv zonnebloemolie)
1 kg	pastinaak		Zout en peper
1 liter	volle melk	VOOR HET KRUIDENDEEG	
2	sjalotten	200 gr	bloem
1 glas	rode wijn	4 gr	zout
1 eetlepel	honing	90 gr	roomboter, kamertemperatuur
2 stronken	witlof	1	eidooier
1	elstar appel	1 eetlepel	peterselieblad
1	eiwit	1 eetlepel	bieslook
500 gr	boerenkoolblad	1 eetlepel	dille
½ liter	groentebouillon		

BEREIDING EEN DAG VAN TEVOREN

Schil de knolselderij met een mes en spoel schoon onder stromend water. Dep droog. Snijd de gezouten citroen in 8 parten. Boor met een appelboor 3 gaten in de knolselderij helemaal door de knolselderij heen. Verwijder de uitgeboorde knolselderij en vul de gaten op met de gezouten citroen. Zorg ervoor dat de gaten zo goed mogelijk gevuld zijn.

Meng voor het kruidendeeg de zachte boter en zout met de bloem en kneed goed door voor ongeveer 5 minuten. Hak de kruiden grof en voeg samen met een eidooier toe aan het deeg. Kneed door tot alles is opgenomen in het deeg. Laat het deeg 30 minuten rusten in een afgesloten bakje in de koelkast. Haal het deeg uit de koeling en rol dun uit, op een bebloemde ondergrond, tot je deeg groot genoeg is om de knolselderij in te pakken. Bestrooi de knolselderij met peper en leg op het deeg. Pak de knolselderij in en zorg dat het deeg overal even dik is. Haal overtollig deeg weg. Dek af en zet in de koelkast voor de volgende dag.

Schil de pastinaak en snijd in stukken van ongeveer 3 cm. Spoel de schillen schoon met water en bewaar in de koelkast. Doe de stukken pastinaak in een ruime pan, zet onder met melk

en voeg een snuf zout toe. Kook de pastinaak gaar en giet af. Bewaar wat van de melk om later eventueel de puree wat af te slappen. Pureer de pastinaak in een keukenmachine, controleer de dikte en voeg eventueel nog een scheutje melk toe. Breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen en bewaar in de koelkast.

OP DE DAG ZELF

Breng een ruime pan met water aan de kook en breng op smaak met zout. Kook hierin de boerenkool helemaal gaar, zeker 10 minuten. Haal de gare boerenkool uit het water en spoel koud onder stromend water. Als de boerenkool niet gaar genoeg is krijg je onvoldoende binding van de groente en een korrelige saus. Laat de boerenkool uitlekken en pureer het in een blender of keukenmachine met toevoeging van groentebouillon. Voeg net zoveel bouillon toe tot je de gewenste dikte hebt. Zeef de saus om de vezels eruit te halen. Breng op smaak met zout en peper en een goede scheut koolzaadolie. Bewaar buiten de koelkast.

Was de sjalotjes goed onder stromend water en halveer ze over de lengte. Zorg dat het uiteinde het halve sjalotje bij elkaar houdt. Verhit wat olie in een klein pannetje en bak de sjalotten op de

snijkant mooi bruin en krokant. Blus af met de rode wijn, honing en een snufje zout. Gaar de sjalotjes op laag vuur tot de rode wijn een siroop is geworden en de sjalotjes helemaal zacht zijn, maar nog wel mooi van vorm. Als het te hard gaat voeg dan een beetje water toe. Laat de wijn en honing niet verbranden. Een deksel op de pan kan ook helpen. Haal de pan van het vuur en laat zo staan.

Was de witlof en dep droog. Haal de buitenste blaadjes eraf en bewaar voor garnering. Halveer de witlof in de lengte. Verhit olie in een ovenbestendige koekenpan en bak de witlof op de snijkant goudbruin. Breng op smaak met zout en gaar verder met de deksel op de pan in een voorverwarmde oven van 160 °C met de snijkant naar beneden (in de zelfde koekenpan). Controleer na ongeveer 10 minuten met een mesje of prikkertje of de witlof gaar is. Haal uit de oven maar laat in de pan liggen. Zet de pan apart voor later.

Breng frituurolie in een ruime pan op temperatuur, 160 °C. Dep de pastinaakschillen goed droog met keukenpapier. Frituur de schillen in de hete olie tot goudbruin. Haal uit de olie met een draadspaan en laat uitlekken op keukenpapier. Zout na.

3 UUR VOOR SERVEREN

Haal de ingepakte knolselderij uit de koelkast. Kluts eiwit los met een vork of staafmixer. Bestrijk

het deeg met het eiwit. Gebruik hiervoor een kwastje. Besprenkel met wat grof zeezout en gekneusde peper. Plaats de knolselderij in een ruime ovenschaal en bak voor ongeveer 2 uur in een voorverwarmde oven van 160 °C. controleer met een lang dun mesje of naald of de knolselderij gaar is, de korst mooi goudbruin en de knolselderij helemaal zacht ook ik het midden. Knolselderij kan best wel wat garing hebben, half rauwe knolselderij is niet erg lekker in dit gerecht, dus wees niet bang. Haal uit de oven en bewaar buiten de koelkast.

À LA MINUTE

Snijd dunne plakken van de appel op een mandoline of met een mes. Verwarm de puree in een klein pannetje. Verwarm de saus en roer goed door, niet meer laten koken. Snijd mooie plakken van de knolselderij, overdwars zodat de gezouten citroen in iedere plak mooi zichtbaar is. Leg op een ovenplateau. Haal het bruine buitenste velletje van de sjalotjes. Verwarm in een voorverwarmde oven van 160 °C de knolselderijplakken, witlof en sjalotjes voor ongeveer 5 minuten. Maak de borden op. Begin met de knolselderij en dresseer de puree er naast. Plaats de gebakken witlof en het sjalotje op de rand van de knolselderij. Garneer met de rauwe witlof, appel en gefrituurde pastinaakschillen. Maar het geheel af met de saus. Besprenkel met een paar druppels koolzaadolie en wat gekneusde peper en een paar korrels grof zeezout.



BÛCHE DE NOËL

wittechocoladesaus • sinaasappelsorbet

INGREDIËNTEN:

VOOR DE CAKE

6 eieren
70 gr bloem
25 gr cacaopoeder
150 gr suiker
2 gr zout
Poedersuiker om te bestrooien

VOOR DE VULLING

360 gr chocolade puur
220 ml volle melk
4 eieren
60 gr suiker
750 ml slagroom

VOOR DE FONDANT

120 gr zachte roomboter
200 gr poedersuiker
25 gr cacaopoeder

30 ml slagroom

VOOR DE CHOCOLADESAUS

150 ml slagroom
125 gr witte chocolade
VOOR DE CHAMPIGNON-MERENGUE
100 gr eiwit
150 gr suiker
100 gr poedersuiker

VOOR DE GARNERING

Mespuntje zout
Cacaopoeder
Poedersuiker
Geschaafde chocolade (met een kaasschaaf of rasp van een reep goede chocolade)
Sinaasappelsorbet (of een smaak naar keuze)

BEREIDING EEN DAG VAN TEVOREN

VOOR DE CAKE:

Verwarm de oven voor 175 °C. Meng voor de cake de bloem, cacaopoeder en het zout in een kom. Scheid de eieren en doe de eidooiers in een ruime schaal, klop romig met een handklopper en voeg langzaam 100 gram van de suiker toe. Klop verder tot luchtig en romig, zorg dat de suiker is opgelost. Voeg het bloemmengsel toe en klop verder tot alles goed vermengd is.

Doe in een andere schaal de eiwitten en klop luchtig, voeg langzaam de resterende 50 gram suiker toe en klop door tot de suiker is opgelost en er stijve pieken ontstaan. Meng in 2 keer door het eidooiermengsel. Doe dit voorzichtig zodat de massa luchtig blijft. Stort dit op een ovenplateau op bakpapier en strijk glad met een paletmes. Bak in de voorverwarmde oven tot de cake gaar is, ongeveer 12 minuten. Bestrooi een schone keukendoek met poedersuiker en leg de cake daarop met het bakpapier omhoog. Haal het bakpapier van de cake en rol met de keukendoek op tot de vorm van een boomstam, laat afkoelen.

VOOR DE VULLING:

Verwarm de chocolade au bain-marie en houd warm. Klop de slagroom lobbij met een handmixer en zet koud weg in de koelkast. Doe de melk in een pan en breng aan de kook. Scheid de eieren en klop de eidooiers met 40 gram van de suiker romig, zorg dat alle suiker is opgelost. Voeg al roerend de warme melk toe en doe dit mengsel terug in de pan. Verwarm dit op laag vuur tot ongeveer 70 °C, blij steeds roeren zodat het geen omelet wordt.

Als de massa dikker is geworden uit de pan gieten in een ruime schaal. Doe de gesmolten chocolade erbij en roer goed door. Laat afkoelen buiten de koelkast. Haal de slagroom uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Klop in een andere schaal de eiwitten luchtig. Voeg langzaam de resterende 20 gram suiker toe en klop door tot alle suiker is opgelost en er stijve pieken ontstaan. Zorg ervoor dat alles ongeveer dezelfde temperatuur heeft. Haal de slagroom uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Spatel de lobbij slagroom door het

chocolademengsel tot het goed vermengd is. Spatel vervolgens de stijve eiwitten door de massa, doe dit in 2 keer. Vermeng alles goed en dek af. Laat de vulling opstijven in de koelkast.

Rol de cake uit de keukendoek op een schoon werkblad. Haal de keukendoek weg. Verdeel de vulling over de cake en zorg dat het overal gelijk is, gebruik hiervoor een paletmes. Rol de cake met de vulling weer op tot de vorm van een boomstam. Plaats de boomstam met het einde van de cake onderop in een schaal en zet weg in de koelkast om verder op te stijven. Ongeveer 2 uur.

VOOR DE FONDANT:

Klop de boter met een mixer op in een ruime schaal. Voeg poedersuiker en cacao tot en klop verder tot alles is opgelost, en een mengsel zonder klontjes ontstaat. Voeg de room toe en klop rustig verder tot room is opgenomen.

Haal de boomstam uit de koelkast en smeer rondom helemaal in met de fondant. Gebruik hiervoor een paletmes. Maak het niet te glad zodat het op de bast van een boom lijkt. Garneer met de geschaafde chocolade. Zet terug in de koelkast.

OP DE DAG ZELF

VOOR DE CHAMPIGNON-MERENGUE:

Klop de eiwitten in een ruime schaal luchtig met een mixer. Voeg langzaam de gewone suiker toe en blij doorkloppen tot alle suiker is opgelost en het eiwit stijve pieken vormt. Stop met kloppen

en spatel de poedersuiker door de eiwitten, doe dit voorzichtig zodat de eiwitten luchtig blijven. Verwarm de oven voor op 130 °C. Vul een spuitzak met het opgeklopte eiwit. Gebruik een siliconen matje om de merengue op te spuiten, bakpapier kan ook. Spuit steeltjes en apart hoedjes in de vorm van champignons. Gelijke aantallen. Droog de merengue in de oven. Gebruik een houten pollepel om de ovendeur op een kier open te zetten zodat het vocht makkelijk kan ontsnappen en de merengue mooi kan drogen. Ga uit van ongeveer 30 minuten tot een uur. Merengue maken luistert erg nauw en is afhankelijk van vele factoren. Blijf kijken en geef het zo lang de tijd tot de merengue droog en krokant is. Haal uit de oven en laat afkoelen. Maak de champignons door het hoedje voorzichtig op het steeltje te drukken, een klein beetje gesmolten chocolade kan helpen om aan elkaar te plakken.

VOOR DE SAUS:

Verwarm in een sauspan 150 ml slagroom, tegen de kook aan. Hak de witte chocolade grof met een mes. Haal van het vuur en voeg de witte chocolade toe. Roer tot volledig glad en laat afkoelen buiten de koelkast.

À LA MINUTE

Haal de boomstam ongeveer 30 minuten voor serveren uit de koelkast. Presenteer op een mooi bord of schaal en garneer met de merengue, poedersuiker, cacaopoeder. Serveer in het geheel en snijd aan tafel mooie plakken. Presenteer een plak op een bord en garneer weer uit. Serveer met de saus en het ijs.

CHOCOLATEMAKERS

kwaliteitschocolade eerlijk geproduceerd

Chocolatemakers levert Circl restaurant chocolade die onder andere in desserts wordt gebruikt. Om de keten te verduurzamen hebben de initiatiefnemers besloten het goede voorbeeld te tonen en anderen te inspireren.

Chocolatemakers Enver Loke en Rodney Nikkels begonnen in 2011 met chocolade maken: van boon tot reep. In hun Amsterdamse chocoladefabriek draait iedere stap om duurzaamheid, waar goede kwaliteit en smaak voorop staan. De van huis uit tropische landbouwers hielden zich al langer bezig met het verduurzamen van productieketens, maar dat ging ze niet snel genoeg. "Daarom dachten we: laten we onderdeel worden van de sector en het doen zoals wij denken dat het moet. Voor ons betekende dat: mooie kwaliteitschocolade op een zo goed mogelijke manier produceren."

De chocoladerepen van Chocolatemakers worden van 'single origin' biologische bonen gemaakt: voor een chocoladereep wordt maar een soort boon gebruikt. De cacaobonen worden direct ingekocht bij de cacaoboeren zelf in Peru, Dominicaanse Republiek en Congo met elk een eigen verhaal. Zo werken ze in Peru aan projecten om de bodemkwaliteit te verbeteren en bouwden ze met de boeren een chocoladefabriek. Met deze fabriek kunnen de boeren een beter en zelfstandig inkomen genereren. Vanuit de Dominicaanse Republiek worden de bonen geheel op windkracht met een zeilschip naar Nederland vervoerd. Voor de cacaoboeren in Congo is cacao teelt een belangrijke bron van inkomsten waarmee onder andere scholen, kerken en ziekenhuis zijn gefinancierd.

Ook het lokale proces willen de ondernemers verduurzamen en daarom nemen ze de tijd om

chocolade te maken. Het proces van boon tot reep kost ongeveer 2 weken. In de nieuw gebouwde fabriek in Amsterdam komen de bonen in grote zakken binnen, die ze zelf branden in een tweehands machine. Na het branden van de bonen maken ze er nibs van. Vaak gebeurt dit proces andersom vanwege tijd, maar op deze manier ontwikkelt de smaak van chocolade zich beter.

Eerlijke chocolade begint bij goede cacaobonen, die goed gefermenteerd en gedroogd moeten zijn. Een cacaoboer kan alleen goed voor zijn land en zijn producten zorgen als hij daar de middelen voor heeft en een eerlijke marktprijs ontvangt. Door persoonlijk afspraken met de lokale cacao-boeren en het ambachtelijke productieproces in eigen beheer is er een prijsverschil ontstaan tussen Chocolatemakers chocolade en veel van de reguliere merken. Door het doorberekenen van de eerlijke prijs voor de cacaobonen, zijn sommige repen twee keer zo duur.

De chocolademakers hopen in de toekomst een volledig duurzame alternatieve cacaoketen te kunnen bouwen met directe samenwerking met boeren, bedrijven (bijvoorbeeld restaurants en supermarkten) en consumenten. Ze willen laten zien en ervaren dat een eerlijke en transparante cacaoketen bijdraagt aan betere chocolade en een betere wereld.

WIJNSUGGESTIES

verhaal gouden Ton

Een diner met goed gezelschap vraagt om bijpassende wijnen.

Circl restaurant heeft een samenwerking met De Gouden Ton voor verrassende wijn en spijs combinaties.

De Gouden Ton verkoopt toegankelijke wijnen die goed aansluiten bij het kerstdiner, zoals de biologische wijnen van het Spaanse Bodegas Enguera.

VERDIL 2018, BODEGAS ENGUERA, VALENCIA

Enguera is een jong, ambitieus wijnhuis, gevestigd ten zuiden van de stad Valencia in zuidoost Spanje. De wijngaarden worden biologisch bewerkt en in de moderne winery probeert men zo CO₂ neutraal mogelijk te werken. Bij Enguera worden authentieke Spaanse druivenrassen gebruikt en deze Verdil is daar een goed voorbeeld van, het is een onbekende druif die je nergens anders ter wereld tegenkomt. De wijn is geurig, bloemig en fris fruitig; drink 'm binnen twee jaar na de oogst.

TEMPRANILLO 2018, BODEGAS ENGUERA, VALENCIA

Tempranillo is de meest voorkomende rode wijn druif van Spanje. Hij wordt in heel Spanje in verschillende wijngebieden gebruikt, de bekendste zijn Rioja en Ribera del Duero. Vaak worden Tempranillo wijnen op eikenhout gerijpt maar er zijn ook veel varianten, zoals deze variant, die geen houtrijping krijgen. In Spanje noemt men dit type wijn 'Joven', wat 'jong' of 'om jong te drinken' betekent. Dit type wijn wordt vaak licht gekoeld geserveerd. Drink 'm binnen drie jaar na de oogst.

WIJNKOPERIJ DE GOUDEN TON

Wijnkoperij De Gouden Ton heeft een breed assortiment kwaliteitswijnen met een focus op de wijnen uit Europa. In de winkels werken gepassioneerde mensen met kennis van zaken. Veel van de wijnen in het assortiment zijn biologisch of biologisch dynamisch. De Gouden Ton heeft acht fysieke winkels in Nederland en een webshop.



HERFST

SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER
Bleekselderij	Bloemkool	Aardpeer
Bloemkool	Boerenkool	Bloemkool
Boerenkool	Broccoli	Boerenkool
Broccoli	Chinese Kool	Broccoli
Chinese Kool	Knolselderij	Chinese Kool
Courgette	Koolraap	Knolselderij
Knolselderij	Koolrabi	Koolraap
Koolrabi	Paksoi	Paksoi
Maïs	Pastinaak	Pastinaak
Paksoi	Peultjes	Pompoen
Pastinaak	Pompoen	Prei
Peultjes	Prei	Rabarber
Pompoen	Raapstelen	Radicchio
Prei	Rabarber	Rammenas
Raapstelen	Rammenas	Rettich
Radicchio	Rettich	Rode Biet
Rammenas	Rode Biet	Rode Kool
Rettich	Rode Kool	Savooiekool
Rode Biet	Rucola	Schorseneren
Rode Kool	Savooiekool	Spitskool
Rucola	Schorseneren	Spruiten
Savooiekool	Spinazie	Winterpostelein
Schorseneren	Spitskool	Witlof
Snijboon	Spruiten	Wortelen
Sperzieboon	Witlof	
Spinazie	Wortelen	
Spitskool		
Spruiten		
Witlof		

WINTER

DECEMBER	JANUARI	FEBRUARI
aardpeer	aardpeer	aardpeer
boerenkool	bleekselderij	bleekselderij
chinese kool	boerenkool	boerenkool
knolselderij	chinese kool	chinese kool
koolraap	knolselderij	knolselderij
pastinaak	koolraap	koolraap
pompoen	pastinaak	koolrabi
prei	pompoen	paksoi
rabarber	prei	pastinaak
radicchio	rabarber	pompoen
rammenas	rammenas	prei
rettich	rettich	rabarber
rode biet	rode biet	rammenas
rode kool	rode kool	rettich
savooiekool	savooiekool	rode biet
spitskool	schorseneren	rode kool
spruiten	spitskool	schorseneren
veldsla	spruiten	spitskool
winterpostelein	winterpostelein	spruiten
witte kool	witte kool	winterpostelein
witlof	witlof	witte kool
wortelen	wortelen	witlof
		wortelen

LENTE

MAART	APRIL	MEI
Aardpeer	Andijvie	Andijvie
Bleekselderij	Asperge	Asperge
Bloemkool	Bleekselderij	Bleekselderij
Boerenkool	Chinese Kool	Bosui
Courgette	Komkommer	Chinese Kool
Chinese kool	Lamsoren	Doperwten
Knolselderij	Paksoi	IJsbergsla
Komkommer	Postelein	Komkommer
Koolraap	Prei	Koolrabi
Paksoi	Raapstelen	Kropsla
Prei	Rabarber	Lamsoren
Pastinaak	Radijs	Paksoi
Postelein	Rode Biet	Postelein
Raapstelen	Rode Kool	Prei
Rabarber	Schorseneren	Rabarber
Rode Biet	Spinazie	Radijs
Rodekool	Tuinbonen	Rettich
Savooiekool	Tomaten	Rode Biet
Schorseneren	Uien	Rode Kool
Spitskool	Veldsla	Spinazie
Veldsla	Witte Kool	Tomaten
Witlof	Witlof	Tuinbonen
Wortelen	Wortelen	Witte Kool
	Zeekraal	Witlof
		Wortelen
		Zeekraal

ZOMER

JUNI	JULI	AUGUSTUS
Andijvie	Andijvie	Andijvie
Asperge	Bleekselderij	Bleekselderij
Bleekselderij	Bloemkool	Bloemkool
Bloemkool	Broccoli	Broccoli
Bosui	Chinese Kool	Chinese Kool
Broccoli	Courgette	Courgette
Chinese Kool	Doperwt	Koolrabi
Doperwt	Komkommer	Maïs
IJsbergsla	Koolrabi	Paksoi
Komkommer	Lamsoren	Peultjes
Koolrabi	Paksoi	Postelein
Lamsoren	Peultjes	Prei
Paksoi	Postelein	Raapstelen
Peultjes	Prei	Radicchio
Postelein	Rabarber	Radijs
Prei	Radicchio	Rode Biet
Rabarber	Radijs	Rode Kool
Radicchio	Rettich	Rucola
Radijs	Rode Biet	Savooiekool
Rettich	Rode Kool	Snijbonen
Rode Biet	Rucola	Sperziebonen
Rode Kool	Savooiekool	Spinazie
Rucola	Sperziebonen	Spitskool
Savooiekool	Spinazie	Veldsla
Spinazie	Spitskool	Venkelknol
Spitskool	Tuinbonen	Witte Kool
Tuinbonen	Venkelknol	Witlof
Venkelknol	Witte Kool	
Witte Kool	Witlof	
Witlof		







COLOFON

AUTEURS

Rudolf Brand
Selma van der Graaf
Elise Duitshof

FOTOGRAFIE

Karine de Bruijn

PARTNERS

Willem&Drees met speciale dank aan:

Saskia van der Laan
Huub Grutterink
GroenHartig
Lindenhoff
Chocolatemakers
De Gouden Ton

DRUKWERK

Jubels

ONTWERP

Caroline Langendoen, Xerox Mediaservices

Circl

Gustav Mahlerplein 1B, Amsterdam
020 628 20 80
info@circl.nl

Disclaimer

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door print-outs, kopieën, of op welke manier dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de makers.

