

Boswandeling

Komt u weleens in het bos? Hier in Gelderland is het onmogelijk de bossen te vermijden, overal kom je bos tegen. Op de fiets, in de auto, maar meestal ga ik te voet, samen met de kids. Ik vind de herfst de mooiste periode om door het bos te slenteren. Als je goed kijkt zie je overal verschillende paddenstoelen tussen de pas gevallen bladeren en uit de bomen gewaaide takken. Deze takken hebben een nieuwe bestemming gekregen. Het dode hout wordt door insecten gebruikt om nestjes in te maken en verschillende paddenstoelen zien hun kans zich hier op te vermenigvuldigen. Daar waar mijn kinderen zich verbazen over de stank van een stinkzwam ben ik natuurlijk stiekem op zoek naar eekhoorntjesbrood; voor mij toch de lekkerste paddenstoel die er is. Als we verder lopen en de geur van die stinkzwam vergeten zijn, ruiken we weer de geur van het bos.

Dat geeft een warm gevoel dat in mijn fantasie past bij verschillende smaken. De wortelen, knollen, pompoenen...ik moet denken aan tarbot, eekhoorntjesbrood en knolselderij. Helaas kan ik geen eekhoorntjesbrood vinden, maar toch kom ik thuis met een voldaan gevoel en de basis voor een nieuw gerecht is gelegd.

Sierk

Gegrilde tarbot met *sponge cake van dennennaalden,*
truffel, crème van eekhoorntjesbrood
en saus van gepofte knoflook

Ganzenlever met
speculaas en
sorbet van druiven



Kreeftencocktail

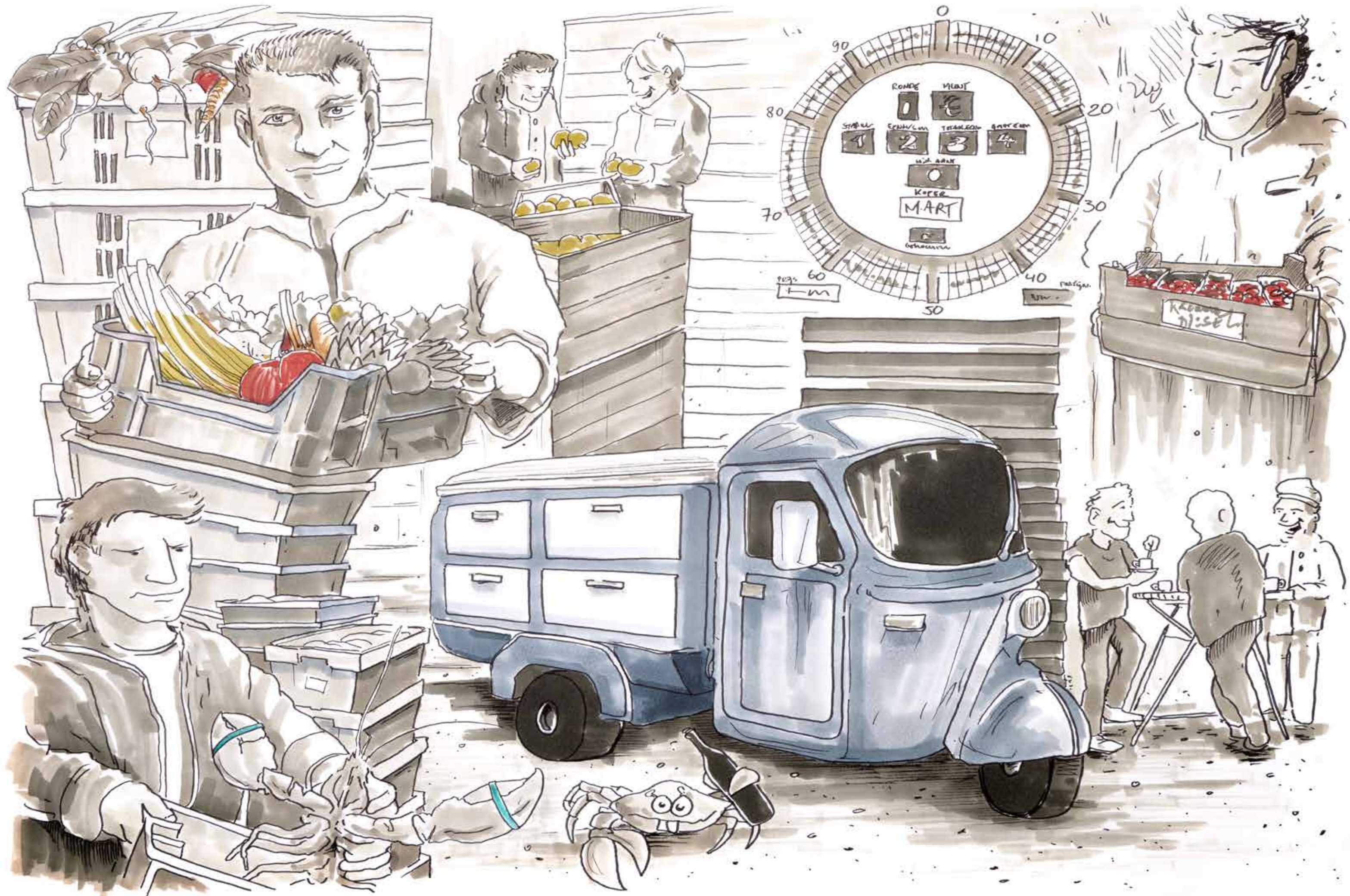
Dissel-stijl

Fantasiekreeft

Al jarenlang fantaseerde ik over de perfecte kreeftencocktail. Ik wilde iets proeven wat qua smaak al jaren klopte, maar naar mijn weten nooit zo is gepresenteerd. Toen ik ongeveer een maand bij De Kromme Dissel werkte kwam het moment om gedachten om te zetten in daden. We wilden een soort eigentijdse en 'foute' kreeftencocktail maken. We gaven de 'klassieke' cocktail een echte Kromme Dissel twist. Het resultaat is een ontzettend luchtige tomaten-cocktailsaus uit een kidde, gerookte kiprolletjes, lekkere gemarineerde kreeft en tong, krokante schotsen van dragon en krokant gebakken kippenhuid. Alles klopte in mijn beleving; missie volbracht!

Tom





Wagyu-entrecote met
sushi van ossenstaart,
lente-ui en **kroepoek soja**

Grade A5+

Zonder andere boeren, die ook met liefde en zorg hun runderen opvoeden, af te vallen, is het Japanse Wagyu-vlees toch het meest bijzondere vlees dat ik ooit heb geproefd. Japans Wagyu is afkomstig van 100% volbloedrunderen van het ras Japanese Black, geboren en getogen in Japan. Deze runderen leven in de prachtige omgeving van de Gunma-prefectuur, ten noordwesten van Tokio, waar ze genieten van zorgvuldig geselecteerd voer, zuiver water en schone lucht. In 2014 werd in Londen het vlees officieel in Europa gepresenteerd en daar heb ik het voor het eerst geproefd. Het is niet te vergelijken met welk vlees dan ook. Wij serveren Wagyu grade A5+, de hoogst haalbare gradatie die Wagyu kan hebben. We serveren het vlees op een ander bord dan de Japanse groentegarnituren om het vlees zo puur mogelijk te laten proeven.

Tonny

