

MONIQUE HILTMANN

K O O K P O F K

1



1 juli 2010 - we proosten op de opening van de Zeeuwse Hemel!

De smaak te pakken

Als je weet dat de liefde van de(ze) man door de maag gaat, begrijp je vast waarom Monique en ik al twintig jaar onafscheidelijk zijn. Toen we elkaar leerden kennen, was een van haar eerste acties het verwijderen van alle diepvrieshamburgers en 'kant en klaarpakjes' uit mijn ijskast, het weggooiën van torens oude pizzadozen en het verzorgen van een serieuze dagomzet bij de plaatselijke toko. De geur van bier en oud frituurvet, die ons studentenhuus in Rotterdam jaren had gekenmerkt, maakte plaats voor een nieuwe wereld van specerijen, kruiden en pruttelende potjes op het fornuis.

Samen smaken ontdekken, genieten en delen, werd een dagelijks terugkerend feestje. Of eigenlijk al snel een 'avondlijks' feestje, want ten tijde van ons reclamebureau, de eerste vijftien jaar van ons samenzijn, kwamen we vaak pas in de latere uurtjes aan koken toe. En als we te laat of te moe waren, gingen we maar al te vaak de stad in, op zoek naar restaurantjes en keukens die we niet kenden. Een terugkerende scène aan zo'n tafel was dan, dat Monique de

verwerkte ingrediënten probeerde te onderscheiden en aantekeningen maakte over de smaken. Fantaserend over wat zij er zelf mee zou doen, of over hoe ze het gerecht nét iets spannender zou kunnen maken. Tegelijkertijd zat ik het betreffende 'tentje' in mijn hoofd opnieuw in te richten en verzuchtte ik – meestal na het grootste deel van de fles wijn soldaat gemaakt te hebben – dat wij toch eigenlijk ons eigen plekje zouden moeten maken. Ergens waar alles zou kloppen. Puur, zonder poespas, met echte smaken. Hoe hemels zou dat zijn?!

Met het verschijnen van dit eerste Zeeuwse Hemelkookboek, op 1 juli 2015, is het op de kop af vijf jaar geleden dat we werkelijk zijn begonnen om die droom waar te maken. Dichtbij, onder ons huis aan de Melkmarkt in Zierikzee, maakte ons kantoor plaats voor alles wat wij onder de Zeeuwse Hemel wilden laten zien en proeven. Wat dat zoal aan heerlijkjes opleverde, vind je nu terug in dit kookboek. Het is een bundeling van Monique's meest bijzondere recepten. Een mengelmoes van ideeën en gerechten, beïnvloed door keukens en culturen uit vele windstreken, waar mogelijk klaargemaakt met ingrediënten van hier. Om uiteindelijk samen te smelten in onze eigen Zeeuwse Hemelstijl, met als rode draad – ik mag het zeggen na zoveel liefde door de maag – de verfijnde smaak en creativiteit van Monique.

'Een recept schrijft zichzelf,' zegt zij altijd bescheiden. 'Als je goede ingrediënten leidend laat zijn en écht durft te proeven en proberen, kom je vanzelf tot iets moois.' Nu vanzelf, dat zal allemaal best, maar ik heb gezien hoeveel proeven en proberen er aan dit heerlijkjes vooraf is gegaan, dus ik vind het schrijven van dit boek, dat zoveel liefde voor koken uitstraalt, vooral ook een te prijzen prestatie. En dat doe ik hier dan ook: dank je wel lieve keukenprinses!

Oké, genoeg hierover nu; voor het recept van dit voorwoord een al te zoet karakter krijgt. Mij rest enkel nog om lezers en (thuis)koks veel plezier te wensen met dit eerste kookboek. Monique en ik ontmoeten je graag in de Zeeuwse Hemel, om te horen hoe het jullie in de keuken verging, of natuurlijk om te genieten van wat wij nu op de kaart hebben staan. En wie weet breng jij ons weer op nieuwe ideeën voor een recept in een volgende kookboek...Of dat er gaat komen? Jazeker, we hebben de smaak te pakken!

Joost Pieters

* *...Elk nieuw recept ontstaat door af te durven wijken van het bestaande.*

INHOUD

INHOUDSOPGAVE PER GERECHT	5
VOOR	6
KLANTEN & GASTEN	28
TERRAS & TUIN	30
HOOFD	32
WIJNADVIES VAN ASTRID JOOSTEN & THÉRÈSE BOER	63
DE MEISJES & DE JONGENS	64
SOEP	66
LIVE MUZIEK OP DE ZEEUWSE HEMEL PLANKEN	84
SAMEN KOKEN (1)	86
SALADE	88
BOUWEN AAN DE HEMEL	110
SAMEN KOKEN (2)	112
TOE	114
HET SCHAAP & HET LIED	136
INDEX PER INGREDIËNT	138
DANKWOORD & COLOFON	140

KOOKINSTRUCTIE:

Als in de recepten olijfolie voorkomt, wordt altijd extra vierge olijfolie bedoeld. Als er sprake is van bakolijfolie wordt dat speciaal benoemd. De gebruikte eetlepels in dit boek hebben een inhoud van 15 ml en theelepels 5 ml. Oventemperaturen zijn bedoeld voor een heteluchtoven, maar beschouw ze slechts als aanwijzing omdat de temperaturen per oven kunnen verschillen.

* Je kunt hier zoeken op gerecht. Maar heb je iets in huis...
...en weet je niet wat je er mee moet doen? Kijk dan vooral...
...op de index per ingrediënt op pagina 138!.....

INHOUDSOPGAVE PER GERECHT

VOOR

TOAST MET MANGO, CABRALES EN PEPITA'S UIT DE OVEN	8
GROENE ASPERGES MET BUFFELBURRATA EN KAPPERTJES	12
PORTOBELLO'S MET DADELS, HAZELNOOT EN COUSCOUS	16
DRUIVENSALADE MET WALNOOT, FETA EN VERJUS	20
TORENTJE VAN AUBERGINE EN MOZZARELLA MET BASILICUM	24

HOOFD

PASTA MET CHORIZO, ROZEMARIJN, KNOFLOOK EN PIMENTÓN	34
ARTISJOKKENTAART MET SPINAZIE, GEITENKAAS EN OREGANO	38
ZALMMOOT MET VIJGENMOSTERD EN PANKOCRUMBLE	42
GROENTEFEESTJE UIT DE HOUTOVEN IN DE TUIN	46
INDIASE RODE KIPCURRY MET CHAAT MASALA SALADE	50
MAROKKAANSE TAJINE MET SCHOUWS LAMSVLEES EN COUSCOUS	54
OP DE HUID GEBAKKEN DIKLIP-HARDER UIT DE OOSTERSCHELDE	58

SOEP

GEROOSTERDE POMPOENSOEP MET RAZ EL HANOUT EN QUINOA	66
AARDPERENSOEP MET VIJGENMOSTERD EN SESAMZAAD	72
SINAASAPPEL VENKELSOEP MET TOMAAT EN VIJGDADLAZIJN	76
TOMATENSOEP MET BASILICUMPESTO EN PIJNBOOMPITTEN	80

SALADE

RIJSTSALADE MET AVOCADO, CASHEWNOOT EN RODE PEPER	90
SALADE GEROOSTERDE AUBERGINE EN GEKARAMELISEERDE UI	94
SALADE GEMARINEERDE SCHAPENKAAS MET ZA'ATAR EN TOMAAT	98
SALADE MET TOMAATJES, AARDBEI EN BUFFELMOZZARELLA	102
SALADE MET MANGO, PROSCIUTTO EN WALNOOT	106

TOE

ÇIFTLIK YOGHURT MET LEMONCURD EN ITALIAANSE SAVOIARDI	116
PEREN TARTE TATIN MET AMANDELEN EN CLOTTED CREAM	120
KASTANJEMOUSSE MET VANILLEROOM EN KASTANJEHONING	124
ROZEN'IJS' MET KARDEMOMKOEK EN PISTACHENOOT	128
AGAVEKARAMEL MET OLIJFOLIE EN VANILLEIJS	132



V O O R



TOAST MET MANGO, CABRALES EN PEPITA'S UIT DE OVEN



Kaas van koe, geit en schaa!

De blauwe “queso cabrales” wordt met de hand gemaakt, op de boerderijen in de bergen van Noord-Spanje. De boeren mengen voor deze kaas de melk van koeien, geiten én schapen. De verhouding hangt af van de beschikbaarheid van de soort melk. De kaas rijpt in grotten, waar een zilte wind vanuit de golf van Biskaje waait. Van binnen is de kruimelige kaas roomwit met diepblauwe aders. De kaas heeft een pittige geur en een lange nasmaak. Spanjaarden vermengen hem vaak met olijven en smeren hem dan op toast.

Groene pompoenpitten zijn gezonder dan witte pompoenpitten

Kies je voor mango azijn of witte balsamico?

Mango azijn is al heel lang een van de favoriete azijnen in onze keuken. Maar vind je deze azijn net iets te zoet, probeer dan eens een witte balsamico. Die wordt van dezelfde druivensoort als donkere balsamico gemaakt, maar niet zolang gerijpt.



Een heerlijke combinatie met witte balsamico is de salade met groene tuinkruiden, die wij bij onze garnalenkroketjes serveren.

Meng verschillende soorten groene sla, dragon, dille, lente ui en stukjes komkommer. Besprenkel met witte balsamico en olijfolie. Strooi er wat versgemalen peper over. In de zomer serveren we het met de bloemen en blaadjes van de Oostindische kers.

tip Restjes mango over? Vries de stukjes in en blender er de volgende dag een lekkere smoothie van, met Turkse yoghurt en versgeperste jus.

TOAST MET MANGO, CABRALES EN PEPITA'S UIT DE OVEN

Ingrediënten voor 4 personen

- 50 gram rucola
- 8 sneetjes desembrood
- 1 mango
- cabrales of een andere pittige blauwe kaas
- 50 gram pepita's
- versgemalen peper
- mango azijn
- olijfolie

Snij voor dit voorgerecht sneetjes van het smalle deel van een desembrood. Zijn de sneetjes te groot, maak er dan maar één per persoon, in plaats van twee.

Vorbereiden:

- verwarm de oven voor op 200 graden
- schil de mango, leg hem op zijn zij en snij precies langs de platte pit de linkerhelft eraf, doe hetzelfde met de andere kant en snij dan beide helften in dunne maantjes
- snij de cabrales in minimaal 12 dunne plakjes
- leg wat rucola op 4 kleine bordjes en sprenkel er wat mango azijn overheen

Afmaken:

Beleg de sneetjes **desembrood** dakpansgewijs met afwisselend een maantje **mango** en een plakje **cabrales**. Zet 5 minuten in de voorverwarmde oven om de kaas te laten smelten en het brood te toasten. Haal uit de oven en leg op de **rucola**. Bestrooi met de **pepitapitjes**.

Pepita's zijn groene pompoenpitten. Wij gebruiken gebrande pitten uit Oostenrijk, lekker bol en knapperig. Aanvankelijk maakten we dit gerecht met pijnboompitten maar de lichtzoete pepita's passen er nog beter bij.

** Neem voor een voorgerecht de kleinst mogelijke sneetjes... desembrood of juist groter als je er een lunchgerecht... van wilt maken.....*