



**YAKITORI VAN KIP
MET RIJSTNOEDEL
EN SOJA-CITRUS
VINAIGRETTE**
p.46

+



DIM SUM VAN WAGYU
p.50

+



**CHINESE KOOL
GEMARINEERD
MET SRIRACHA
CHILISAUS**
p.52



CRISPY GAMBA'S
p.60

+



TEMPURA
p.66

+



CRISPY DUCK SALAD
p.68



BEEF TIKKA MASALA
p.124

+



NAANBROOD
p.138



CEVICHE
p.84

+



**ZUIDERSE
QUINOASALADE**
p.152

+



**GRIEKSE SALADE VAN
PAPRIKA, FETA, RODE
UI, GROENE OLIJF EN
GEFRUITE KRUIDEN**
p.94

+



**ZEEBAARS IN
ZOUTKORST**
p.102

+



**GEGRILDE TOAST MET
ARTISJOK, AUBERGINE,
PAPRIKA EN GEITENKAAS**
p.116

+



**ITALIAANSE SALADE
VAN FREGOLA SARDA EN
TOMAAT**
p.96



**GEGRILDE BLOEMKOOI
MET TAMARINDE**
p.142

+



**MIJN VERSIE VAN
HUMMUS**
p.134

+



**BABA GANOUSH,
MIJN FAVORIETE
AUBERGINEDIP**
p.136

+



**MAROKKAANSE
COUSCOUSSALADE
MET GEGRILDE
LAMSMERGUEZ**
p.140

+



NAANBROOD
p.138

+



**KROKETJES VAN
IBERICOHAM**
p.130

+



**CRISPY MEAT STICKS MET
ZOETZURE SAUS**
p.174



**KROKETJES VAN
VARKENSPOOT**
p.178



RILLETTE VAN KEELSPEK
p.170

+



**GEPEKELDE
ZILVERUITJES,
HOMEMADE**
p.172

+



**GEPEKELDE AUGURKEN,
HOMEMADE**
p.173

+



**ZUIDERSE
QUINOASALADE**
p.152

+



**KROKANTE TAART
MET 4 KAZEN, GROENE
KRUIDEN EN GEKONFIJTE
TOMAAAT**
p.98

+



**GEVULD MAROKKAANS
BROOD MET YOGHURT
DIP**
p.144

+



**BABA GANOUSH,
MIJN FAVORIETE
AUBERGINEDIP**
p.136



**MAROKKAANSE
COUSCOUSSALADE
MET GEGRILDE
LAMSMERGUEZ**
p.140

Behalve met liefde en gevoel probeert Gert ook met veel precisie te koken. 'Wanneer ik dingen uitprobeer zet ik altijd een timer en een weegschaal naast het vuur. Door verschillende versies uit te proberen kom ik zo tot een recept waar ik helemaal kan achter staan. En dat maak ik daarna dan ook exact op dezelfde manier: bij een goed recept zijn de gaartijden en de doseringen juist, zodat je niet moet beginnen improviseren.' Dat verklaart waarom Gert niet alleen een eitje met een timer kookt ('5 en een halve minuut is ideaal') maar ook de ingrediënten voor zijn spaghetti-saus afweegt.

De gerechten in dit boek halen hun inspiratie uit de hele wereld, van Spanje tot Japan. Zoals een dessert in een Portugees restaurant hem inspireert, zo haalt hij ook zijn iPhone én zijn schetsboek boven in de rest van de wereld. 'Ik sluit me niet graag op in één soort keukenstijl. Ik reis heel veel en op die reizen doe ik heel veel inspiratie op. Mijn hoofd zit altijd vol met ideeën. Ik zie bijvoorbeeld hoe ze in Hong Kong een vis samen met stukjes gember driekwart gaar stomen en die daarna overgieten met olie op 160 graden. Dat inspireert mij om er dan mijn versie van te maken.'



Shanghai, Hot pot



Shanghai, Street food.



15 home



"LESS"

Veel van die ideeën kan Gert niet gebruiken voor Hertog Jan. 'Daar houden we heel sterk aan de band met onze tuin. Bovendien heb ik al een heel repertoire gerechten voor Hertog Jan uitgebouwd, wanneer ik daar een nieuw gerecht aan toevoeg, gaat dat door een heel strenge selectie.'

In L.E.S.S., de bistro die gevestigd is op de vroegere lokatie van Hertog Jan, gaat het er anders aan toe. Veel van de gerechten die in dit boek staan, verschijnen ook op tafel in L.E.S.S.. 'Omdat het helemaal klopt met wat ik graag kook voor vrienden en familie. Niet ingewikkeld, maar altijd vol smaak. En gemaakt om te delen, want dan pas wordt het gezellig.'

Ik hou van frisse zuren in de keuken en in deze bereiding vind je die volop. Het basisgerecht is een klassieker uit de Peruaanse keuken. Ik kies ervoor om die klassieker een beetje meer uit te werken en er een smakelijke mix van vis, schaal- en schelpdieren in te verwerken. Laat je niet afschrikken door de naam, het is een zeer eenvoudig gerecht waarbij rauwe vis gemarineerd wordt in citruszuren. Ceviche kan als voorgerecht geserveerd worden, maar op zomerse dagen is het een verfrissend hoofdgerecht dat heerlijk smaakt met een quinoasalade en brood met olijfolie.

1 u	Infuseren van de marinade, koken van de kreeft en de kokkels en snijden van de ingrediënten
10 min	Marineren en dresseren

Dit heb je nodig voor 4 personen

Zo maak je het

VOOR DE ‘TIJGERMELK’**

- 500 G LIMOENSAP (HIERVOOR HEB JE ZO’N 20 LIMOENEN NODIG)
- 40 G KORIANDER
- 40 G GEMBER
- 40 G LOOK
- 2 G RODE KLEINE PEPERTJES, ZONDER ZAADLIJSTEN

VOOR DE ‘TIJGERMELK’

Snij de koriander, gember, look en rode pepertjes fijn. Voeg samen met het limoensap. Laat de ingrediënten een uurtje infuseren. Giet door een zeef.

VOOR DE GROENTEN

Snij de komkommer overlangs in twee, verwijder de zaadlijsten. Snij nadien in plakjes van 3 mm dik. Schil de paprika’s en verwijder de zaadlijsten. Snij in balkjes van 5 mm dik . Snij de tomaatjes in twee. Besprenkel de groenten met olijfolie en wat witte wijnazijn. Laat marineren.

Goed om weten

* Pulpo is de Spaanse benaming voor octopus. De voorgedaarde tentakels zijn als conserven te koop in Spaanse delicatessenwinkels en bij de gespecialiseerde handelaar La Buena Tierra (www.labuenatierra.be).

** Tijgermelk is de vertaling van ‘leche de tigre’, de marinade die in Peru gebruikt wordt om ceviche te maken.

TE COMBINEREN MET
ZUIDERSE
QUINOASALADE
p.152





GEVULD MAROKKAANS BROOD MET YOGHURT DIP

vervolg

Dit heb je nodig

Zo maak je het

- GROF ZOUT
- KOMIJN

VOOR DE YOGHURT DIP

- 250 G GRIEKSE YOGHURT
- 4 VERSE LENTE-UITJES
- 10 G KORIANDER
- 1 LIMOEN
- 1/4 TEENTJE LOOK
- SCHEUT OLIJFOLIE
- SNUIF ZOUT

EXTRA NODIG

- ZEEF
- KEUKENROBOT
- VOCHTIGE HANDDOEK
- BAKPAPIER
- DEEGROL

Verdeel het deeg in 4 gelijke delen. Bol ze op. Rol elk bolletje met de deegrol uit tussen bakpapier, tot een mooie ronde vorm met een dikte van 2 tot 3 mm. Neem één plak uitgerolde deeg en leg hierop een deel van de vulling. Blijf met de vulling een tweetal cm van de rand, en zorg ook voor een hoogte van 2 cm. Leg hierop een andere plak deeg. Rol de zijkanten op en zorg dat ze mooi gesloten zijn. Strijk de bovenkant in met olijfolie, kruid met grof zout en komijnzaad. Bak in een pan en gebruik daarbij rijkelijk olijfolie, zodat de buitenkanten mooi crispy zijn. Gaar nog verder in een oven van 200°C, gedurende ongeveer een kwartier.

VOOR DE YOGHURTDIP

Snij de lente-uitjes fijn. Snij de koriander fijn. Meng de Griekse yoghurt met de fijngesneden lente-ui en koriander. Plet het 1/4 teentje look en voeg toe, net als de rasp en het sap van 1 limoen. Kruid af naar smaak met zout en een scheut olijfolie.

Goed om weten

- * Raz el hanout (of ras el hanout) is een Marokkaanse kruidenmengeling van ongeveer 20 verschillende kruiden. Je vindt de kruidenmengeling soms in supermarkten en horecazaken maar ook in winkels met Noord-Afrikaanse verse producten.
- ** Pimentón de la Vera is typisch voor de Spaanse keuken. Het poeder is gemaakt van gedroogde rode paprikapepers. Er zijn verschillende varianten, van mild tot pittig. Je vindt het in Spaanse winkels, sommige super- en horecamarkten en bij La Buena Tierra (www.labuenatierra.be).

GELAKTE KALFSSCHENKEL MET
WITTE BONEN IN EEN PITTIGE
TOMATENCOULIS

Een feestelijk gebrad waar je met zo’n 6 mensen van kan eten. We kennen kalfsschenkels uit de Italiaanse klassieker ossobuco . Daarvoor wordt de schenkel in schijven gesneden. Hier laten we hem in zijn geheel. Dat levert een mooi alternatief voor het zondagse rondsgebrad.

- 30 u Pekelen van de schenkel
- 3 u Garen en lakken van de schenkel
- 1 u Maken van de coulis

Dit heb je nodig voor 6 personen

Zo maak je het

VOOR DE KALFSSCHENKEL

- 1 KALFSSCHENKEL OP BEEN (ZO’N SCHENKEL WEEGT ONGEVEER 2 KILO)
- 2 LITER WATER
- 90 G NITRIETPEKELZOUT*
- 90 G GROF ZOUT
- 100 G WORTELEN
- 80 G BLEEKSELDER
- 75 G UI
- 1 TAKJE TIJM
- 1 TAK ROZEMARIJN
- 2 BLAADJES LAURIER
- 5 TENEN GELETTE LOOK
- 30 PEPERBOLLEN
- 5 DL BRUINE KALFSBOUILLON
- OLIJFOLIE

KALFSSCHENKEL

Maak de schenkel schoon.
Vergeet het vlies rond het vlees niet in te snijden.
Los het nitrietpekelsout en het grof zout op in het water. Giet dit over de schenkel en laat het vlees 30 uur pekelen.
Spoel goed en dep droog.
Bak de schenkel mooi krokant aan in een pan met wat olijfolie, zorg dat alle kanten mooi gekleurd zijn.
Snij de wortelen, ui en selder in grove stukken.
Leg de schenkel en de groenten in een ovenschotel samen met de tijm, laurier, rozemarijn, look en peperbollen. Voeg de bruine kalfsbouillon toe.
Zet in een voorverwarmde oven van 140°C gedurende twee tot 3 uur, bevochtig regelmatig met de bouillon.
De schenkel is gaar als je er een vork in kan prikken zonder weerstand te voelen. De bouillon zal zo goed als ingekookt zijn.
Dankzij het regelmatig bevochtigen blijft de schenkel lekker sappig en hangt er een blinkend laagje sterk smakende bouillon rond de schenkel (de lak).

