



Peter Lute

DE KRACHT VAN KRUIDEN

SMAKEN UIT DE KRUIDFABRIEK



Colofon

© Peter Lute, 2017
© Uitgeverij Carrera Culinaire, Amsterdam 2017

Receptuur: Peter Lute
Tekst en styling: Vanja van der Leeden
Tekst kruidenpaspoortjes: Frank Radder
Fotografie: Remko Kraaijeveld
Ontwerp binnenwerk: Tijs Koelemeijer
Omslagontwerp: Riesenkind
Zetwerk: Simone van Kins
Culinaire redactie: Lars Hamer
Visagie: Carmen Zomers

Met dank aan keramiste Marjoke de Heer
en smaak- en reukexpert prof. dr. Gerrit Smit.

ISBN 978 90 488 3630 7
ISBN 978 90 488 3631 4 (e-book)
NUR 440

OVERAMSTEL
uitgevers

www.carreraculinaire.nl
www.overamstel.com

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave
mag worden verveelvoudigd en/of openbaar
gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm
of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke
toestemming van de uitgever.

Carrera Culinaire is een imprint van Overamstel
uitgevers bv

INHOUD

VOORWOORD 7

HOE WERKT DIT BOEK? 15

KRUIDENPASPOORTJES 17

Zachte kruiden

Harde kruiden

Specerijen

Gemengde specerijen

SMAAKHERINNERINGEN VERKLAARD 51

WERKEN MET KRUIDEN EN SPECERIJEN 55

BASISBEREIDINGEN 63

KOKEN MET KRUIDEN EN SPECERIJEN 75

NAWOORD 199

DANKWOORD 200

RECEPTENINDEX 203

REGISTER 204



VOORWOORD

VERWONDERING

Als het mij na al die jaren nog weet te raken, moet het toch iets bijzonders zijn? Bijzonder, maar tegelijkertijd ook heel simpel. Hoe je door de toevoeging van kruiden op een eenvoudige manier een gerecht opsmukt, ik blijf me erover verwonderen. Zoals ik me kan verwonderen over de enorme rijkdom langs de Amstel, bij ons restaurant: haal je handen door het wuivende groen langs de oevers en je snuift weelderige kruidendampen op. Ik kan me verwonderen over een onlangs ontdekte wollige muntsoort in de Ardèche. Ik kan me verwonderen over het allesoverstijgende aroma van bloeiende vlieren. Maar misschien verwonderde ik me nog wel meer over het feit dat ik blijkbaar de enige was destijds op culinair festival *Taste of Amsterdam*. Er hing die overweldigende vlierbloesemgeur, maar het aan hun smartphone vastgelijmde publiek leek het niet te merken. Dan kan ik niet anders dan uitroepen: 'Mensen, ruiken jullie dat dan niet?' Nu wil ik niet de rol van kruidenmessias claimen, ik wil gewoon graag delen wat mij overkomt. En je behoeden voor argeloos consumeren – met het risico nu toch als een verlosser te klinken.

EUREKA

Ik herinner je eraan je zintuigen te gebruiken, dat is immers waar koken voor een groot deel over gaat. Gefocust te proeven en te ruiken, te voelen en te luisteren. Mensen die mij beter kennen weten van mijn 'ui-erlebnis'; hoe ik als twaalfjarig jongetje de geest kreeg voor een uienveld. Mijn fiets uit mijn handen liet vallen om de geur op te snuiven, de kleuren van het veld in het landschap over te zien gaan en me volledig te laten overdonderen door de natuur. Het was mijn culinaire eureka, vanaf dat moment was het duidelijk dat ik wilde koken. Ik omarmde dat uienveld met al mijn zintuigen en dat is precies wat ik je met dit boek wil laten doen.

ONTLEDEN

We gaan smaken ontleden. Ik leer je de essentie van kruiden, hoe je de kracht ervan intact laat. Ik laat je zien dat de elementen die een gerecht maken, vrijwel altijd de kruiden en specerijen zijn. Het stukje vis, groente of vlees is vooral een structuurbrenger en daarmee inwisselbaar.

Kruiden en specerijen zijn oneindig boeiend. En dan heb ik het nog niet eens over de historie, de wereldwijde verspreiding van ingrediënten en culturen, het bloed dat erom is vergoten, de rijkdom die ermee vergaard is. Ik richt me in dit boek vooral op het smaakaspect.

De perfecte garing van een langoustine, hoe die kwetsbare cellen zo mooi in je mond uiteenspatten... ik kan er intens van genieten. Maar daar houdt het op. Met kruiden en specerijen kun je oneindige smaaklagen bouwen, een stuk kool met rokerig paprikapoeder een vleeservaring meegeven.

DE KRUIDFABRIEK

Om dit kruidenmanifest vorm te geven moest er iets veranderen in mijn restaurant. Het borrelde al een tijdje, ik miste een bepaalde zingeving in het werk. Lute Restaurant behoorde inmiddels tot de gevestigde orde en al klinkt dat als een geslaagde horecamissie, sleur lag op de loer.

Ondanks die sluimerende routine, kon ik nog altijd de lol inzien van een baal uien schoonmaken. Het gevoel met het product verveelt me nooit. Je trekt iets uit de aarde en daar maak je iets van. Die uiengeur, het knappende geluid van je eigen verse worteltjes, het zijn net de prikkels die ik nodig heb. Om dat gevoel over te kunnen brengen aan de buitenwereld, heb ik de omgeving hier aangepast en hebben we Lute omgebouwd tot 'De Kruidfabriek' – dat dit terrein ooit plaats bood aan een kruitfabriek is een mooi toeval.

Ik heb geen tijd om boerenmarktjes af te struinen, dus heb ik hier mijn eigen tuin van Eden gecreëerd: achter het restaurant een groentetuin en een kruidenkas die geïntegreerd is in het restaurant – de *chefs table* staat nu met één been in de keuken en met het andere in die bloeiende kas. Ik werk samen met herborist Frank Radder en mag zijn waanzinnige plantenkennis inzetten om tuin en kas uit te breiden.

Mijn kookstijl is niet veranderd, deze is nog altijd toegankelijk en herkenbaar. Ik voel alleen de behoefte om het oppervlaktewater te verruilen voor de diepte en meer aandacht te schenken aan het verhaal en de mensen achter de ingrediënten. Ik werkte al zo veel mogelijk met Nederlandse producten en daar ga ik in de toekomst ook mee door. Ik weet het, dit lokale verhaal is niet origineel, maar daarmee niet minder belangrijk om onder de aandacht te brengen.

Als je beseft dat een groot deel van onze uitstekende Noordzeevis wordt geëxporteerd, terwijl we hier onder modderige omstandigheden gekweekte tilapia's uit Zuidoost-Azië eten, moet je daar toch iets aan willen doen?





Dus maken we afspraken met viskotters over de afname van bijvangst en werken we met duurzaam uitgemolken dubbeldoelkoeien.

De link met kruiden en specerijen is wat mij betreft niet meer dan logisch, uiteindelijk draait ons vak toch grotendeels om het creëren van smaken. Met dit boek wil ik laten zien hoe je intensiteit uit simpele dingen haalt. Mijn kruidenselectie is daar slechts een greep uit en die is zeker niet compleet. Maar genoeg om je te inspireren en aan de slag te gaan.

Zodat je straks met zelfvertrouwen je eigen smaakcombinaties maakt.

Peter Lute ■



¹⁷ KRUIDENPASPOORTJES



Zacht kruid

PETERSELIE

Petroselinum crispum

Petros betekent rots en **selinum** betekent selder. Je zou dit kunnen vertalen als ‘aan selderij verwante rotsplant’. **Crispum** staat voor gekruld. De naam voor platte peterselie is *Petroselinum crispum* ‘Gigant d’Italia’ of *Petroselinum crispum var. neapolitanum*.

WETENSWAARDIGHEDEN

Peterselie is een tweejarige plant. Dit wil zeggen dat de zaden in een normale natuurlijke cyclus kiemen in de tweede helft van de zomer. De kiemplanten overwinteren en gaan het voorjaar daarop groeien, bloeien en vormen zaad in de loop van de zomer. Na de zaadvorming sterft de moederplant af en nemen de nieuwe zaailingen het stokje weer over. We onderscheiden krulpeterselie, snijpeterselie, platte of bladpeterselie en wortelpeterselie. Peterselie kan van nature veel mineralen uit de bodem opnemen.

GEUR EN SMAAK

De specifieke geur en smaak van de kruidige peterselie is een allemansvriend. Bij verse peterselie kun je de gezondheid proeven! Het groene loof zit vol vitaminen en mineralen.

CULINAIR

Vers

In het Verenigd Koninkrijk wordt platte peterselie gebruikt als basis van een maaltijdsalade.

Bijvoorbeeld met hazelnootjes, vis, spekjes en ui. Briljant, ik hoop dat deze gezonde en smakelijke gewoonte overwaait naar Nederland. Ook in het Midden-Oosten is platte peterselie vaak de basis voor salade, denk aan tabouleh. Daarnaast wordt het kruid veelvuldig ingezet als garnering van gevogelte, vis, vlees, aardappelen, eiergerechten, kruidendressings en -boter.

Gedroogd

In dressings en worst.

Verhit

In bouillons, ovengerechten, stoofschotels, sauzen en soepen.

Wortelpeterselie combineert goed met asperge en venkel.

INDICATIES

Sterk mineralen aanvullend, ontstekingsremmend en zuiverend.

CONTRA-INDICATIES

Bij normaal culinair gebruik niet bekend. ■

Hard kruid

ROZEMARIJN

Rosmarinus officinalis

Rosmarinus is samengesteld uit de woorden **ros** (dauw) en **marinus** (zee of ‘van zee komend’). **Officinalis** wil zeggen uit de apothekerswerkplaats (**officina**) en wordt gemakshalve vaak vertaald als geneeskrachtig.

WETENSWAARDIGHEDEN

Vrijwel iedereen kent rozemarijn. Een statig kruid dat heerlijk geurt en op latere leeftijd een prachtig houten stammetje vormt. Rozemarijn kent vele onderlinge variaties. Zo zijn er in Frankrijk laboratoria die alle stofjes die in de verschillende variaties te vinden zijn analyseren en op naam brengen. Hieruit ontstaan verschillende typen met verschillende biochemische samenstelling. Dit is vooral belangrijk bij de productie van etherische olie. Bij een strenge winter is rozemarijn in Nederland niet helemaal winterhard.

GEUR EN SMAAK

De krachtige geur en smaak van rozemarijn voeren u mee naar mediterrane streken. Bruisende stadjes en dorpjes aan de Middellandse Zee. In zijn puurste vorm is rozemarijn bijna ontoegankelijk, maar goed culinair toegepast is het een onmisbaar kruid.

CULINAIR GEBRUIK

Vers

Heerlijk bij grill- en barbecuegerechten,

aardappelen, gevogelte, groente, eiergerechten, kaas, stoofpotjes, sauzen, soep, vis, vlees en wild.

Gedroogd

In brood, gebak, gelei, jam, azijn, kruidenolie en dressing, maar ook toe te passen in gerechten onder ‘Vers’. Vers en gedroogd zijn bij rozemarijn inwisselbaar, maar gebruik bij vers de dubbele hoeveelheid.

Verhit

Rozemarijn kan in gerechten worden mee-verhit. In zijn algemeenheid kunnen we stellen dat kruiden die een beetje verhouten, kunnen worden meeverhit in een bereiding. Voorbeelden hiervan zijn salie, rozemarijn en tijm.

BLOEM

De bloemen van rozemarijn hebben een zacht rozemarijnaroma. De kleur varieert van bijna wit, lila, lichtblauw tot diepblauw, afhankelijk van de variëteit, maar ze zijn allemaal eetbaar.

INDICATIES

Ondersteunt de bloedsomloop, ontgift, verkwikt en stimuleert.

CONTRA-INDICATIE

Bij normaal culinair gebruik niet bekend. ■





TABOULEHSALADE MET PETERSELIE, MUNT EN GEROOSTERDE GRAPEFRUIT

Voor 4 personen - voorgerecht

INGREDIËNTEN

1 bos platte peterselie, de blaadjes
1 bos Zwitserse munt, de blaadjes
1 teentje knoflook
300 g gekookte bulgur
1 citroen, het sap en de rasp
50 g feta, verbrokkeld
2 rode grapefruits
olijfolie, naar smaak
zoutflakes

BENODIGDHEDEN

gasbrander

Als je citrusvruchten roostert, maak je de smaak complexer.

BEREIDING

- 1 Snijd de blaadjes peterselie en munt met een scherp mes fijn. Wrijf het teentje knoflook door een kom. Meng hier alle ingrediënten, behalve de grapefruit, in. Voeg olijfolie naar smaak toe. Gebruik geen zout, dit maakt de salade zacht.
- 2 Snijd de schil van de grapefruits weg en snijd de vruchtvleesparten eruit. Schroeï de parten op een bakplaat rondom met de gasbrander en bestrooi ze vlak voor het serveren met zoutflakes.
- 3 Schep de salade in een kom en leg de parten grapefruit er losjes op.

ALTERNATIEVEN

Te gek met sardientjes van de barbecue, geroosterde kip of lamsbout. Serveer het vlees dun gesneden en lauwwarm. ■

WARM GEROOKTE MAKREEL, PICCALILLY EN OOST-INDISCHE KERS

Voor 4 personen - voorgerecht

INGREDIËNTEN

4 verse makreelfilets
Oost-Indische kers, ter garnering
augurkjes, ter garnering
zilveruitjes, ter garnering

VOOR HET PEKELWATER

4 dl water
80 g zeezout
2 teentjes knoflook
1 stengel citroengras (sereh)
1 takje citroentijm

VOOR DE PICCALILLY

150 g van je favoriete piccalilly
50 g mayonaise

BENODIGDHEDEN

rookoven
keukenmachine

Vette vis is lekker met frisse en spicy
tegenhangers.

BEREIDING

- 1 Breng alle ingrediënten voor het pekelwater aan de kook. Zeef het en laat het afkoelen. Laat de makreelfilets er 30 minuten in liggen en dep ze daarna droog. Bereid de rookoven voor. Leg de filets in de rookbak met de huid onder en rook ze met niet te veel warmte. Je ziet dat het visvlees langzaam lichter van kleur wordt (dit is het stollen van het eiwit). Als het puntje mooi blank is, is de makreel klaar. Als je witte stipjes ziet is de temperatuur net te hoog of ben je iets te ver gegaan.
- 2 Draai de piccalilly fijn in de keukenmachine en meng het met de mayonaise.
- 3 Schep wat piccalilly op het bord. Decoreer royaal met de Oost-Indische kers, augurkjes en zilveruitjes. Serveer de makreel niet te warm, anders is het erg machtig.

ALTERNATIEVEN

Je kunt de makreel vervangen door forel, zalm of roodbaars.

TIP

Bedenk bij het roken dat rookmot van bomen met veel hars een zwaardere geur geeft. Wij roken graag met hickory, maar ook met mot van appel- of perenbomen. Probeer vooral uit wat je een lekkere houtsoort vindt om mee te roken. ■



ASPERGEBLINI MET BEARNAISESAUS

Voor 2 personen -
voorgerecht/hoofdgerecht

INGREDIËNTEN

16 grote groene asperges
klaverzuring, ter garnering

VOOR HET BLINIBESLAG

75 g zelfrijzend bakmeel
50 g bloem
250 ml melk
1 ei
60 g eiwit (van 2 eieren)
2 g zout

VOOR DE BEARNAISESAUS

2 sjalotten
¼ bos dragon, de blaadjes
65 ml verjus of wittewijnazijn
40 ml witte wijn
60 g eidooier (van 3 eieren)
200 g boter, gesmolten
zout en peper

BENODIGDHEDEN

ovenbestendige koekenpan
thermometer

ALTERNATIEVEN

Probeer ook eens met schorseneren, pastinaak, oerbiet of courgette. Witvis of kip volgens een lichte bereiding combineert ook mooi.

Je mist geen vis of vlees met deze speciale 'pannenkoek'.

BEREIDING

- 1 Snijd voor de bearnaisesaus de sjalotten en de dragonblaadjes fijn. Kook de azijn en de witte wijn ongeveer 10 minuten zachtjes met de dragonstelen en de sjalotten. Zeef en meng het vocht met de eidooiers. Klop het au bain-marie gaar en voeg de gesmolten boter er in een dun straaltje al kloppend aan toe. Breng de saus op smaak met de fijnge-sneden dragonblaadjes en zout en peper. Houd de temperatuur op zo'n 45 °C om te serveren.
- 2 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 3 Blancheer de asperges en snijd ze in de lengte doormidden. Leg ze even apart.
- 4 Zeef voor het blinibeslag het zelfrijzend bak-meel en de bloem in een kom. Doe hier de melk en het ei bij en meng het klontvrij met een garde. Laat het beslag 10 minuten rusten. Klop in de tussentijd het eiwit op met het zout. Als je pieken kunt maken in het eiwit spatel je het direct door het rustende beslag.
- 5 Leg de asperges met de platte kant naar beneden zij aan zij in de ovenbestendige koekenpan. Bak ze kort aan en giet er voorzichtig het beslag op. Bak de blini op matig vuur lichtbruin en zet dan in de oven. De aspergeblini is gaar als de bovenkant droog is.
- 6 Draai de blini om op een platte schaal.
- 7 Snijd de blini doormidden en serveer op een warm bord. Serveer de saus aan de zijkant en decoreer met klaverzuring. ■



TWEE OCHTENDSHAKES

Receptuur per persoon

INGREDIËNTEN

Met frambozen en ijzerkruid

2 dl yoghurt
100 g frambozen
20 g guavesiroop
4 blaadjes ijzerkruid

Met mango, rode peper, kwark en basilicum

150 g kwark
150 g rijpe mango
4 blaadjes basilicum
100 ml rooibosthee (koud)
rode peper, naar smaak

BENODIGDHEDEN

blender

Een lekkere ochtendkick.

BEREIDING

- 1 Supersimpel: gooi alle ingrediënten voor de shake naar keuze in de blender.
- 2 Serveer in een glas bij de ochtendkrant. ■



POLENTAFRIETEN MET KAPPERTJES EN PETERSELIEMAYONAISE

Voor 4 personen - bijgerecht

INGREDIËNTEN

VOOR DE POLENTA

1 l water
250 g polenta
150 g jonge kaas, geraspt
150 g Parmezaanse kaas, geraspt
150 g boter
1 citroen, het sap en de rasp
bloem, om te paneren
eiwit, om te paneren
broodkruim, om te paneren

VOOR DE PETERSELIEMAYONAISE

60 g eidooier (van 3 eieren)
6 g fijne mosterd
2 g zout
50 ml wittewijnazijn
½ bos krulpeterselie
100 g kappertjes
5 dl zonnebloemolie

BENODIGDHEDEN

frituurpan
keukenmachine

Een top bijgerecht.

BEREIDING

- 1 Verwarm een frituurpan met zonnebloemolie voor op 180 °C.
- 2 Kook het water in een pan. Als het water kookt strooi je de polenta er al roerend in. Kook de polenta rustig gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Als hij gaar is haal je de pan van de hittebron en roer je de kaas en de boter erdoorheen. Als alles goed is opgenomen voeg je het citroensap en de -rasp toe en stort je de polenta direct in een bak tot een dikte van 2 centimeter.
- 3 Laat de polenta een paar uur opstijven in de koelkast. Snijd er frieten van. 2 x 2 x 10 centimeter is een mooie maat. Paneer de frieten in deze volgorde: eerst door de bloem, dan eiwit en vervolgens het broodkruim (panko).
- 4 Begin in de keukenmachine met de eidooiers en voeg dan de mosterd en het zout toe. Even draaien en dan de azijn toevoegen. De peterselie en de kappertjes toevoegen en door-draaien. Nu langzaam met een dun straaltje de olie toevoegen. Zorg voor een mooie emulsie. Bewaar de mayonaise op kamertemperatuur.
- 5 Frituur de polentafrieten op 180 °C goudbruin en serveer ze in een frietzak of krant, met de peterseliemayonaise.

ALTERNATIEVEN

Mayonaise van dragon of basilicum. De frieten zijn als bijgerecht top bij gestoofd rundvlees. Op z'n Limburgs met zuur of in de Indonesische rendangstijl. ■





DOOR HET PERSONEELSETEN

Koriander. You love it or you hate it. Ik hoor bij de eerste groep en was van meet af aan gefascineerd door de smaak. Op de koksschool werd koriander heel weinig gebruikt en in mijn prille restaurantcarrière ging het kruid voornamelijk door het personeelseten. Voor de gasten was het te moeilijk, 'zepig' hoorde je vaak. Maar dan is het niet goed verwerkt. Gekneusd of meegekookt. Inmiddels zijn smaken veranderd en is het kruid geaccepteerd. Dat is mooi, want ik ben gek op koriander in al zijn fasen, vooral op de cressen en de bloemetjes. ■



ROEREITJE MET WILDE KRUIDEN EN KROKANTE PANCETTA

Voor 4 personen - ontbijtgerecht

INGREDIËNTEN

12 dunne plakjes pancetta
8 scharreleieren
1 dl room
½ dl karnemelk
100 g gemengde wilde kruiden, zoals
daslook, weegbree, wondklaver
en zuring
4 plakjes toast of cracker
zout en peper

BENODIGDHEDEN

vetvrij papier
keukenpapier

Kijk om je heen voor wilde kruiden.

BEREIDING

- 1** Verwarm de oven voor op 160 °C.
- 2** Leg de plakken pancetta op vetvrij papier en maak ze mooi bruin en krokant in de oven. Laat de pancetta uitlekken op keukenpapier.
- 3** Klop de eieren los met een garde en voeg er de room aan toe. Voeg iets zout en peper toe en verwarm in een pan op laag vuur. Blijf met een spatel roeren.
- 4** Op het moment dat de massa gaat stollen is het opletten. De kunst is om het smeug te houden (baveaux). Op dat moment spatel je de karnemelk en de kruiden door het ei en roer je het losjes door. De karnemelk houdt het roereitje fris en mooi van kleur.
- 5** Serveer het roerei op toast of crackers, met de spekjes bovenop.

ALTERNATIEVEN

Maak een vegetarische variant met paddenstoelen en dragon. ■

WATERMELOEN G&T MET VANILLE- ROZEMARIJNROOM EN KLETSKOPPEN

Voor 6 personen - nagerecht

INGREDIËNTEN

1 watermeloen
3 dl tonic
1 dl gin

VOOR DE VANILLE-ROZEMARIJN- ROOM

200 g suiker
1 vanillestok
8 naaldjes rozemarijn
3 dl room

VOOR 8 KLETSKOPPEN

120 g boter
250 g witte basterdsuiker
80 g amandelpoeder
125 g bloem
60 ml water
2 g kaneelpoeder
snufje zout

BENODIGDHEDEN

siliconen matje of bakpapier
blender

Gewoon lekker.

BEREIDING

- 1 Verwarm de oven voor op 170 °C.
- 2 Maak de klets koppen. Roer de boter en basterdsuiker in een mixer glad, let op dat je het niet te luchtig laat worden. Voeg de overige ingrediënten toe en draai dit nog even rustig door. Laat het beslag een aantal uren rusten.
- 3 Strijk het beslag zo dun als mogelijk uit op een bakplaat bedekt met bakpapier of een siliconen matje. Je krijgt dan een plak die je na het bakken in stukken kunt breken. Of maak met een lepel een rondje als je ronde koekjes wilt.
- 4 Bak de klets koppen lichtbruin in de oven. Afhankelijk van de oven duurt dit ongeveer 10 minuten. Laat ze afkoelen op de plaat.
- 5 Snijd de meloen in plakken van ongeveer ½ centimeter dik. Verwijder de pitjes. Marineer de meloen met de tonic en gin.
- 6 Doe de suiker, vanillestok en rozemarijn in de blender. Draai dit fijn en zeef het. Je hebt nu iets meer dan je voor dit recept nodig hebt. Weeg 60 gram af en bewaar de rest voor een ander gerecht. Rozemarijnsuiker is bijvoorbeeld heerlijk over wat gebakken appeltjes.
- 7 Breng de room op smaak met het suikermengsel en klop het stevig tot slagroom. Zet dit goed koud.
- 8 Bouw voor het serveren het dessert in laagjes op.

ALTERNATIEVEN

Je kunt de meloen vervangen door aardbeien of frambozen. ■





RATATOUILLE 'DE KRUIDFABRIEK' EN UIENCOMPOTE MET TIJM

Voor 4 personen - hoofdgerecht

INGREDIËNTEN

4 witte uien
1 dl olijfolie
2 takjes rozemarijn
2 takjes tijm
1 aubergine
4 rode uien
2 groene courgettes
2 gele courgettes
8 ontvelde tomaten

VOOR HET BROODKRUIM

4 g rozemarijn
4 g tijm
50 g boter
100 g broodkruim

BENODIGDHEDEN

aluminiumfolie
ovenschaal

Een feestelijke variant.

BEREIDING

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Wikkel de witte uien met de olijfolie en takjes rozemarijn en tijm in aluminiumfolie. Doe dit ook met de aubergine, maar prik deze wel even met een vork op een paar plekken in zodat de smaak beter intrekt. Zet de uien en aubergine in de oven en pof ze 40 minuten.
- 3 Haal de ui en aubergine uit de oven en verlaag de oventemperatuur naar 160 °C. Laat de ui en aubergine iets afkoelen en haal het aluminiumfolie eraf. Haal met een lepel het vruchtvlees uit de aubergine en ui. De schil kan weg, maar vang het vocht op. Hak de aubergine en ui fijn, maak het smeug met het vocht en gebruik dit als bodem in de ovenschaal.
- 4 Snijd de rode uien, courgettes (geel en groen) en tomaten in plakken van 3 millimeter. Leg de plakken om en om, dakpansgewijs, op de bodem van ui en aubergine.
- 5 Snijd voor het broodkruim de rozemarijn en tijm fijn. Smelt de boter in een koekenpan. Voeg het broodkruim, rozemarijn en tijm toe. Roer dit tot het bruin is. Strooi het broodkruim over de groente.
- 6 Gaar de ratatouille nog een halfuur in de oven.
- 7 Zet de schaal midden op tafel en eet gezellig samen. ■