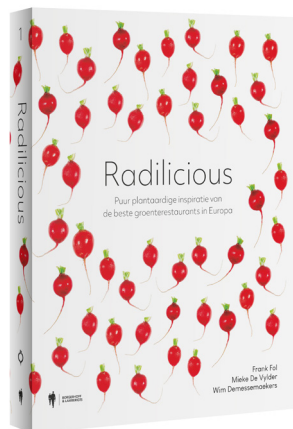




Radilicious



Het is weer een meesterwerk van de hand van Groentechef Frank Fol. Hij reisde met Mieke de Vylder en fotograaf Wim Demessemaekers de halve wereld rond en kreeg 20 van de beste groentechefs ter wereld bereid om enkele van hun waanzinnige recepten prijs te geven. Culinaire Saisonier kreeg als mediapartner van We're Smart het voorrecht om enkele van die recepten te publiceren in deze editie.

't Aards paradijs met chef Lieven Lootens

70°C. stoom de helft van de tuinbonen en laat afkoelen tot 36°C. Voeg de koji toe en meng goed. Laat 5 dagen in een vochtige warme ruimte van 36°C staan om een mooie aromatische schimmel-

laag te laten ontwikkelen. Draai met de boter tot een gladde crème. Stoom de resterende tuinbonen en mix fijn met de crème. Dresseer op bord en garneer met de bloemen.

Preibloemstengel

INGREDIËNTEN: bloemen van allium.

Voor de preibloemstengel:

± 4 preibloemstengels, 1 tl venkelzaad, 1 tl anijszaad, 5 cl olijfolie.

Voor de groene prei-olie: 5 dl olijfolie, preigroen van 2 preistengels.

Voor de koji van tuinbonen: koji-kin, 250 g dubbelgedopte tuinbonen, 100 g plantaardige boter.

Schil het onderste gedeelte van de preibloemstengels en kook beetgaar in gezouten water. Snijd het groene gedeelte in schijfjes en bak de rest nog even aan in olijfolie met het venkel- en anijszaad. Blancheer voor de olie het preigroen en blender met de olie 15 minuten op een temperatuur van





Bolenius met chef Luc Kusters

Gebraiseerde aubergine, gefermenteerd brood, venkel, kruiden en bloemen

INGREDIËNTEN: kruiden en bloemen, verkruimeld roggebrood.

Voor de broodsaus: 250 g brood, 1 l water, 10 g zout, 20 g basisferment.

Voor de venkelpuree: 500 g venkel, 50 g ui, 5 g zout, 50 g zonnebloemolie, 5 g venkelzaad, 1 g steranijs, 5 st laurierblad, 1 g anijszaad.

Voor de iced venkel: venkel.

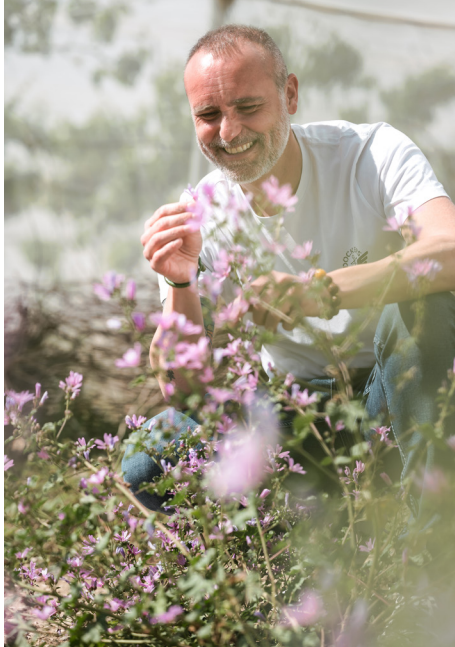
Voor de gebraiseerde aubergine: 1 aubergine, zout, olie.

Voor de daslookolie: 100 g daslook, 300 g zonnebloemolie.

Meng voor de saus alle ingrediënten in een steriele pot en laat 14 dagen fermenteren. Blender de massa glad en breng aan de kook. Passeer door een zeef. Fruit de uien aan met de aromaten en voeg venkel en zout toe. Stoof gaar, draai glad in de blender. Snijd de venkel flinterdun en vacumeer met ijswater. Schil de aubergine, snijd in plakken van 3 cm, zout aan beide kanten en laat

10 minuten intrekken. Bak ze in ruim olie aan beide kanten goudbruin. Blender voor de olie de ingrediënten op 80° C en zeef door een doek. Lak de aubergine met de broodsaus en verwarm 2 minuten in de oven van 160° C. Dresseer op de venkelpuree. Maak de iced venkel aan met daslookolie en garneer met de kruiden en bloemen. Werk af met daslookolie.





El Invernadero met chef Rodrigo de la Calle

INGREDIËNTEN: bladgoud.

Voor de rolletjes knolselderij: 1 knolselderij, 87,5 g honing, 62,5 g plantaardige boter.

Voor de honingglazuur: 12,5 g agavesiroop, 12,5 g honing, 12,5 g water.

Voor de krokante zandkoekjes: 50 g plantaardige boter, 20 g muscovadosuiker, 20 g kristalsuiker, 40 g amandelmeel, 50 g bloem all purpose.

Voor de koffieroom: 10 g Colombiaanse koffiebonen, 110 g plantaardige room, 3,1 g vloeibare glucose, 3,1 g invertsuiker, 53,75 g vegan witte chocolade, 28,75 g plantaardige room.

Voor de citrengel: 150 g citroensap, 12,5 g water, 20 g honing, 1,1 g agar.

Schil de knolselderij en snijd met de Japanse mandoline in lange dunne banen. Leg de plakken strak op elkaar en vorm er rolletjes van. Snijd elk rolletjes in 4 schijven van 2 cm en plaats in een met boter ingevet vormpje van 6 cm diameter. Lepel er wat honing op en bak 30 minuten in de oven van 180°C. Haal uit de vorm en gooi de iets te gare buitenste laag weg. Los de twee zoetstoffen op in water en reduceer tot 1/3. Bewaar op kamertemperatuur. Meng voor het zandkoekje boter en suiker en maak een deeg met de bloem en amandelmeel. Rol de helft van het deeg met bakpapier tot een dikte van 2 mm en bak met afgedekt et bakpapier 12 minuten in de oven van 175°C. Steek er koekjes van 4,5 cm diameter uit. Plet de koffiebonen, verwarm 440 g room tot 80°C en infuseer 3 uur afgedekt hierin de koffiebonen. Zeef en reserveer 340 g room. Verwarm deze room tot 60°C met beide suikers en giet over de chocolade tot deze smelt. Voeg de resterende room toe en laat rusten. Klop het mengsel tot de textuur van slagroom. Maak een gel. Glaceer het koekje met de gel en plaats er het taartje op. Glaceer met de honingglazuur, spuit er de room bij en garneer met bladgoud.



L'ousteau de Baumanière met chef Glenn Viel

Artisjok

INGREDIËNTEN: geraspte pistache.

Voor de pitatartelettes: 600 g T55 bloem, 250 g water, 30 g olijfolie, 10 g zout.

Voor de citroencrème: 1 gekonfijte citroen, 200 g geroosterde pistachenoten, 10 g citroensap, 100 g artisjokpuree, 150 g water.

Voor de pistachemousse: 125 g plantaardige melk, 1 g agar, 75 g artisjokpuree, 100 g pistachecrème, 125 g plantaardige room.

Voor de artisjokbouillon: 700 g artisjok, 1 l water.

Voor de taartvulling: 8 st artisjokhart, 100 g rucola, 1 bos bieslook, 1 bos platte peterselie, 1 st citroen, 3 st sjalot, plantaardige boter, 4 gekonfijte citroenen, 1 citroen, 80 g pistache, 30 g ingelegd mosterdzaad, 40 g geroosterde en gestampde pistachenoten, balsamico-azijn, peper, provencekruiden, espelettepeper.

Meng voor de tartelette de ingrediënten tot een glad deeg, rol zo dun mogelijk uit en steek 16 rondjes van 9 cm uit. Bak 10 minuten in de oven van 180°C tussen twee vormpjes. Meng alle ingrediënten voor de crème tot een gladde massa en zeef door een kaasdoek. Breng voor de



La Salita met chef Begoña Rodrigo

De Pastinaak

Voor de spaghetti van pastinaak:

1 kg pastinaak gesneden als spaghetti, 150 g knoflookolie, 10 g tijm, peper, zout.

Voor de kimchibasis: 50 g rijstmeel, 200 ml water, 1 el suiker, 60 g verse bieslook, 200 g kool, 100 g pastinaak gekookt, gember stuk 4 cm, 6 teentjes knoflook, 50 g rode koreaanse rode peper.

Voor de kimchisaus: 6 l vegan room, 450 g kimchibasis, peper, zout.

Voor de duxelles van champignon: 100 g sjalot, 1 kg champignons gehakt, 15 g verse tijmblaadjes, peper, zout, 100 g ghee.

Voor de gebrande quinoa: quinoa.

Vacumeer de spaghetti met warme knoflookolie en tijm en breng op smaak. Sautéer op moment van doorgifte. Verwarm voor de kimchibasis het water en voeg rijstmeel toe. Meng zonder klonten. Voeg suiker toe, haal van het vuur en zet opzij. Snijd de bieslook fijn, snijd de gember en knoflook fijn, snijd kool en pastinaak fijn en voeg peper toe aan het rijstmengsel. Meng nu alle componenten. Reduceer voor de saus de room op laag vuur tot $\frac{3}{4}$. Het moet een dikke textuur hebben en licht bruin kleuren. Meng alle ingrediënten en reserveer. Bak voor de duxelles de sjalotjes gedurende 5 minuten en voeg dan de overige ingrediënten toe. Gaar 5 minuten. Kook de quinoa, laat drogen en frituur. Vorm een cirkel met de warme spaghetti, leg duxelles in het midden en lepel er de kimchisaus over. Garneer met de krokante quinoa.

mousse de melk en agar aan de kook. Mix met de artisjokpuree en pitsachecrème en laat afkoelen. Meng met de lobbige room en reserveer koel. Kook de artisjokken in het water en laat 6 uur trekken op 90° C. passeer door een doek en reserveer koel. Gril voor de vulling de artisjokken en snijd in blokjes. Hak de kruiden fijn en snijd de citroenschil in fijne suiker. Snipper de sjalot en fruit aan in boter. Mix het vruchtvlees van de citroen tot een gladde massa en snijd de gekonfijte citroenschil in fijne suiker. Meng alle ingrediënten. Leg twee tartelettes op elkaar en lepel er wat vulling in. Bedek met de pistachemousse, rasp er pistache over en werk af met citroencrème. Serveer de bouillon apart.

