



# Een Culinair Avontuur in het donker

Na het overweldigende succes van de 'Witte Groente' collectie, onthult Koppert Cress met trots deel II van deze innovatieve reeks. De Feather Tops, Talpa Shoots en vernieuwde Sweet Lov zijn het aanvullende resultaat van in het donker geteelde scheuten. Een nieuwe dimensie aan smaken in deze bijzondere categorie. Eerder introduceerde we de Morar Shoots en Sweet Peeper en werden deze verrassend goed ontvangen.

De gastronomie maakt momenteel een ware revolutie door. De plantaardige keuken is een keuken die de status van trend al voorbij is en heeft zijn plek in onze keukens en harten veroverd. Een gezondere levens-

stijl en bewuster omgaan met natuur en toekomst zijn richtlijnen die onze gastronomische profielen hebben gewijzigd, blijvend welteverstaan. Koppert Cress roept het al jaren en hoe gaaf is het dat de kleine

kiemplantjes niet enkel ter decoratie dienen, maar nu ook hun smaaktechnische nut opnieuw bewijzen en aantoonbaar laten zien dat ze bijdragen aan die door iedereen gewenste gezonde leefstijl. Een avondje op restaurant moet plezier zijn, maar de gast wil ook steeds opnieuw verrast worden. En dat kan nu met die mysterieuze witte groenten die Koppert Cress heeft gelanceerd of zoals Luc Kusters ze noemt: KELDERS-GROENTEN. Groenten die qua smaak en textuur weten te verrassen en over hun looks nog maar niet te spreken. Luc: "Wij en dan bedoel ik Bolenius, willen graag onze principes blijven uitdragen. Basis sinds jaar en dag zijn de Dutch Cuisine principes waar wij als vlaggenschip ons sterk aan houden. Daarin zoek je natuurlijk steeds nieuwe smaken en wat daaruit gegroeid is, is ons andere menu en dat is helemaal plantaardig. Dat zijn principes waar wij sterk in geloven. De keldergroenten geven een nieuwe smaak en textuur aan mijn gerechten waardoor we onze gasten kunnen blijven verrassen. Net als met de Cressen gebruiken we de keldergroenten dus in eerste instantie als smaakmakers." Tijd om ze wat beter te leren kennen.

## **FEATHER TOPS**

Elegante scheuten, geteeld in onze speciaal ontworpen donkere kamers, hebben een frisse anijsachtige smaak met een vleugje zoethout en een lichte hint naar munt met knapperige stelen smakend naar aardse tonen. De Feather Tops bieden niet alleen een visueel spektakel maar ook een verfijnde smaak. Ideaal voor het verfijnen van salades, visgerechten, cocktails en andere culinaire hoogstandjes.

## **TALPA SHOOTS**

Ontdek de lichte bitterheid met zoete en hartige tint met verfijnde textuur en verrassende vorm van Talpa Shoots, in het donker geteeld voor maximale smaakontwikkeling. Voeg deze unieke scheuten toe aan zowel warme als koude gerechten voor een ongeëvenaarde culinaire ervaring.

## **VERNIEUWDE SWEET LOV**

De geliefde Sweet Lov keert terug met een opwindende nieuwe formule. Sweet Lov is een vers ontkiemde maïskorrel. De Sweet Lov is een onderdeel van onze witte groenten collectie, geteeld in een gecontroleerde omgeving om zo de unieke knapperige bite en sappige zoete smaak te waar-

borgen. De in het donker geteelde scheuten bieden een intensere zoetheid en verfijnd aroma. Een must-have voor desserts, drankjes en decoratie.

### De meester zelf aan het woord

Rob Baan deelt zijn visie op deze nieuwe introductie: "In het donker geteelde groenten openen nieuwe mogelijkheden voor creatieve en smaakvolle gerechten. Deze collectie is een eerbetoon aan innovatie en culinair vakmanschap." De Feather Tops, Talpa Shoots en vernieuwde Sweet Lov worden gekweekt in speciaal ontwikkelde donkere kamers met geoptimaliseerde omstandigheden. Hierdoor krijgen de groenten hun unieke smaakprofielen en visuele aantrekkingskracht.

## WITTE WONDER WEELDE

Recept Luc Kusters

**INGREDIËNTEN:** Pompoenpitolie, 1 Granny smith appel, Morar Shoots, Sweet Lov, Sweet Peeper, Talpa Shoots en Feather Tops. (zoveel mogelijk witte groenten).

**Voor hete bliksem:** 500 g aardappels (Bildstar), 200 g droge aardappelmasa, 150 g groene appelpuree, 150 g haver-melk, 50 g gepekeld appel, 25 g Bolenius specerijenolie, 3 g zout.

**Voor uitgebakken oesterzwammen:** 1000 g oesterzwammen, in fijne reepjes gescheurd, 100 g zonnebloemolie, 200 g sjalotbasis, xantana.

**Voor de sjalot basis:** 500 g sjalot, 200 g natuurazijn, 10 g zout, 100 g zonnebloem olie, 200 g gepekeld appel.

**Voor de gepofte boekweit:** 50 g boekweit gedroogd, zonnebloemolie, eventueel wat zout.

Schil voor de hete bliksem de aardappels. Snijd in kwarten en spoel overtollig zetmeel er af. Kook tot ze gaar zijn en giet af. Laat droog stomen. Druk door een fijne zeef. Mix alle ingrediënten, behalve de droge aardappelmasa, glad met behulp van een staafmixer en breng dit aan de kook. Voeg het appel-haver-melk mengsel langzaam toe aan je aardappelmasa en maak hier een

gladde puree van met een pannelikker. Stoof voor de uitgebakken oesterzwammen de sjalotten met wat zout tot volledig glazig in 100 gr zonnebloemolie. Blus af met de azijn en reduceer deze volledig. Voeg het water toe en kook door tot je een eindproduct hebt van 500 gram. Draai deze massa glad in de blender en voeg de xantana en gepekeld appel toe. Verhit de 100 gr zonnebloemolie tot 160°C. Bak de oesterzwammen rustig uit tot deze helemaal bruin zijn. Verlaag geleidelijk tijdens het proces de temperatuur tot 140°C zodat de oesterzwammen niet verbranden maar wel zo goed mogelijk uitgebakken worden. Meng de uitgebakken oesterzwammen met de sjalotbasis en laat 1 nacht staan. Verhit voor de gepofte boekweit de zonnebloem olie tot 200°C en pof de boekweit. Laat uitlekken in een zeef en daarna op keukenpapier. Zout licht na. Gebruik een diep bord voor dit gerecht. Verwarm de hete bliksem en de

uitgebakken oesterzwammen. Snijd een dun (2 mm) fiche van de Granny smith appel. Leg een steekring met een diameter van 5 cm in het midden. Maak een cirkel van de hete bliksem om de cirkel heen. Vul de steker royaal met de oesterzwammen. Leg hier de Granny smith fiche op. Bouw met alle witte groenten een mooi organisch en luchtig pakket op het appel fiche. Strooi wat van de gepofte boekweit op de hete bliksem en garneer met wat druppels pompoenpitolie.



**KOPPERT CRESS**  
*Architecture Aromatique*

www.koppertcress.com  
twitter @koppertcress  
facebook Koppert Cress  
instagram @koppertcress



Bekijk via bijgaande QR code de video  
'White Vegetables Part II X Bolenius Amsterdam'