



SHARE

Vier seizoenen
samen koken,
eten & genieten

December. Een heerlijke maand, maar ook een periode waarin je van alles moet en nauwelijks aan jezelf toekomt. In *Share* pleit Natascha Boudewijn ervoor om in alle rust weer eens écht kerst te vieren. Samen rond een tafel vol pure gerechten met groente in de hoofdrol.



Titel: Share, vier seizoenen samen koken, eten & genieten
Auteur: Natascha Boudewijn
Uitgeverij: Becht
ISBN: 9789023014799
Prijs: 27,95 euro

Leef eenvoudig en vier het leven met iedereen van wie je houdt: dat is waar Green-delicious, het concept van chef en culinair auteur Natascha Boudewijn, voor staat. Op de sfeervolle zolder van een oude, gerenoveerde hollenschuur in Voorschoten – omringd door eeuwenoude landgoederen en met in het voorjaar uitzicht op duizenden pioenrozen – vind je Natascha's kookatelier. Hier organiseert ze workshops en seizoensdiners, maar ook werkt Natascha er in haar moestuin en aan haar kookboeken.

Share, Natascha's derde boek, neemt je mee door vier seizoenen eten, leven en genieten in en rond het atelier. Het biedt ruim tachtig recepten voor gerechten om met vrienden en familie te delen. Let wel, zonder vlees of vis: een keuze die volgens Natascha past bij de tendens om minder vlees en vis te eten én meer met de seizoenen te leven.

Haar kleurrijke en verrassende gerechten ademen nostalgie. Het gevoel dat je krijgt wanneer je terugdenkt aan die ene keer dat je in dat bergdorpje écht Italiaans at; precies dat gevoel wil Natascha benaderen met haar gerechten: "De charme van de eenvoud werkt voor mij; het gaat niet om imponeren met spullen, het gaat om imponeren met smaken."

De recepten in het boek zijn niet ingewikkeld of tijdrovend, maar wel groots in smaak en voorkomen. Perfect dus voor een ontspannen kerstavond. Wij worden enthousiast van de prachtige ravioli met paarse wortel, gefrituurde rozemarijn en sinaasappelschil – een gerecht dat overigens binnen twintig minuten op tafel staat. En dan de uientartelettes uit de Elzas, de kans is groot dat dit een van je classics wordt. Die bak je gerust het hele jaar door. Maar goed, eerst maar eens die kerst.

AMUSESOEPJE VAN KNOLVENKEL EN RICARD

In Nederland is knolvenkel geen wintergroente. Desondanks associeer ik het toch altijd met de winter. Dat komt omdat het in de Italiaanse keuken juist ook in de winter wordt gebruikt. Het klimaat is daar in het zuiden veel milder en dat maakt de teelt van knolvenkel in een groot deel van de winter mogelijk. Voor mij is dit sorpje, op smaak gebracht met de verrukkelijke Ricard om de anjissmaak nog eens te benadrukken, dan ook een uitgesproken kerstgerechtje. Zeker als je er ook nog granaatappeltjes overheen strooit.

**amuse of tussengerecht
voor 4 personen**

INGREDIËNTEN

- 1 sjalotje, geschild en fijngehakt
- 1 knolvenkel, in stukjes, houd wat venkelgroen apart voor de garnering
- 1 kleine aardappel, geschild en in kleine blokjes
- 200 ml Ricard (of andere pastis, verkrijgbaar bij de slijter)
- 125 ml room
- 1 el olijfolie
- 1 el granaatappeltjes

1 Verhit een pan met dikke bodem en fruit de sjalot in 1 eetlepel olijfolie tot deze glazig is. Voeg de knolvenkel en de aardappel toe en bak al roerend even mee.

2 Voeg de Ricard of een ander merk pastis toe en breng aan de kook. Laat het geheel tot de helft inkoken. Doe vervolgens de room erbij en laat nog eens met een derde inkoken.

3 Laat even afkoelen en pureer in de blender of met een staafmixer tot romig. Serveer warm in kleine glaasjes met het venkelgroen en wat granaatappeltjes erover.



“In plaats van een geurkaars zet je een pannetje met wat water, steranijs, kruidnagel, rozemarijntakjes en sinaasappelschijfjes op een heel laag vuurtje. Dan is je huis in één klap in een heel pure en heerlijke feestsfeer. En jij ook.”

DRIE IN DE PAN

Van karnemelk met bietkaviaar & roze peper

Deze bietkaviaar steelt de show op de kersttafel. De kaviaar en het beslag kun je van tevoren al bereiden, zodat je alleen de pannenkoekjes nog hoeft te bakken als iedereen aan tafel zit. Roze peper is geen echte peper – het zijn de zaden van een struik die in Zuid- en Midden-Amerika groeit.

voorgerecht voor 6 pannenkoekjes van Ø 7 cm,
6 personen, eenvoudig te verdubbelen,
goed van tevoren te bereiden

INGREDIËNTEN

VOOR DE BIETKAVIAAR

- 150 g rode biet, gekookt, in reepjes en uitgelekt
- 100 g feta of geitenkaas
- 2 el platte peterselie, blad fijngehakt + iets achterhouden voor de garnering
- kneepje wasabi, naar smaak
- 1 tl roze peper, iets geplet in een vijzel + iets achterhouden voor de garnering
- paar druppels citroensap

VOOR DE POFFERTJES VAN

KARNEMELK

- 75 g bloem
- snuf zeezout
- zwarte peper naar smaak, versgemalen
- 2 el amandelmeel
- 30 g roomboter, gesmolten
- 150 ml karnemelk
- zonnebloem- of arachideolie of boter om in te bakken

OOK NODIG

vijzel



- 1 Meng alle ingrediënten voor de bietkaviaar in de keukenmachine of in een maatbeker met de staafmixer. Breng zo nodig op smaak met zout en peper. Zet apart.
- 2 Meng de bloem, het zeezout, de peper en het amandelmeel met een garde. Voeg de gesmolten boter en de karnemelk toe en roer tot je een homogeen mengsel hebt – het moet eruitzien als dikke room. Proef en breng eventueel verder op smaak met zout en peper.
- 3 Verhit een grote koekenpan met wat olie of boter. Bak drie pannenkoekjes tegelijk in de pan en leg ze op wat keukenpapier. Bak vervolgens de rest van de pannenkoekjes.
- 4 Leg ze op een mooi bordje en maak er een klein torentje van bietmousse op. Strooi er ter decoratie nog wat roze peper en peterselleblaadjes overheen. Dien warm op.

TIP De kaviaar en het beslag zijn in de koelkast 1 dag houdbaar.



RAVIOLI

Met paarse wortel, gefrituurde rozemarijn & sinaasappelrasp

Een perfect recept wanneer je niet kunt naar te lang in de keuken wilt staan, maar wel iets moois, origineels en lekkers wilt maken. Als je juist wel fijn aan de slag wilt in de keuken, dan maak je de pasta zelf. Op de website van Green delicious vind je een lekker basisrecept. dekeukervangreendelicious.nl

hoofdgerecht voor 2 personen, eenvoudig te verdubbelen voor meerdere personen

INGREDIENTEN

250 g paarse worteltjes, waarvan één in dunne schijfjes en de rest in blokjes
175 ml bietensap
1 sinaasappel, schil en paar ei sap
40 ml (soja)room
paar el zonnebloem- of arachideolie
8 zwarte olijven zonder pit, in plakjes en droog gedroogd
2 takjes rozemarijn, heel gelaten en droog gedroogd
250 g ravioli met een neutrale vulling
optioneel: klemen ter garnering

1. Breng de wortelblokjes met het bietensap aan de kook. Laat gaarkoken en giet af. Voeg een paar eetlepels sinaasappelap toe en de soja- en eiroom en pureer met de staafmixer tot een crème. Houd warm en zet apart.
2. Breng het water voor de ravioli aan de kook. Bak intussen de takjes rozemarijn in wat zonnebloem- of arachideolie in een halve minuut knapperig. Laat uitlekken op wat keukenpapier. Doe hetzelfde met de olijven en tot slot met de wortel-schijfjes. Haal de rozemarijnnaaldjes van de takjes en hak met de olijven fijn.
3. Kook de ravioli volgens de gebruiksaanwijzing op het pak. Verwarm de borden een beetje voor. Verdeel de wortelcrème over de borden, schep de ravioli erover en verdeel de wortel-schijfjes erover. Strooi tot slot het mengsel van rozemarijn en olijven over de borden en maak af met de sinaasappel-schilletjes en eventueel nog wat klemen voor de kleur.

TARTELETTES AUX OIGNONS UIT DE ELZAS

Ook al ik in de Elzas een uientaan en drink daarbij een kostelijke sylvaner-wijn. Een onvergelyke ervaring, want de uientaan wasen zo anders en puur en gingen fantastisch samen. Het recept voor deze tartelet is van een polpouret uit de Elzas en ik vond het jaren geleden in een Frans tijdschrift. De tartelettes worden gemaakt met maar een paar ingrediënten en zitten zo vol smaak, dat je eigenlijk niet kunt geloven dat het komaf zo eenvoudig is.

**Lunch of hoofdgerecht voor 8 personen,
voor 8 quichevormpjes van Ø 15 cm**

INGREDIËNTEN

100 g oud witbrood zonder korst
100 ml droge witte wijn, bijvoorbeeld
sylvaner of pinot blanc
3 el olijfolie
900 g uien, in ringen gesneden
3 eieren, van blijde kippen
15 g bloem
10 g zeezout
snuf nootmuskaat, versgeraspt
15 ml room
boter om vormpjes mee in te vetten
2x 270 g bladerdeeg uit het koelvak, totaal
540 g (pas op het laatste moment uit de
koelkast halen)

- 1 Stapel de boterhammen in een kom en giet de wijn erover. Laat goed intrekken en draai het brood zo nu en dan, om het proces wat te helpen.
- 2 Verhit 3 eetlepels olijfolie in een pan met dikke bodem en doe er de uientangen bij. Roer goed zodat alle uien met een laagje olie bedekt zijn. Zet op een laag vuur met het deksel erop en laat de uien in 15-20 minuten zacht stoven. Roer af en toe in de pan om aanbakken te voorkomen.
- 3 Verhit de oven voor tot 190°C. Prak het geweekte brood met een vork grof. Meng in een grote kom de eieren met de bloem, het zout en breng op smaak met flink wat peper en versgeraspte nootmuskaat. Voeg de room toe, het brood, de uien en meng voorzichtig en goed met een spatel.
- 4 Beboter de quichevormpjes goed en bekleed die vervolgens met het bladerdeeg. Prijk er met een vork wat gaatjes in en stort er vervolgens de uienvulling op. Verdeel gelijkmatig over de vormpjes. Bak circa 30 minuten in het midden van de oven. Check iets eerder al even om er zeker van te zijn dat de bovenkant niet te donker wordt. Kan op kamertemperatuur of warm worden gegeten met een grote groene salade en een gekoeld glas sylvaner erbij.

