



Alain *Chef* Alders

Wat eet je thuis het liefst?

“Groente met een visje. Een lekker scholletje, rouget of stuk kabeljauw. Dat hangt af van het jaargetijde. Ik eet vis in het juiste seizoen. Verder probeer ik elke dag drie stuks fruit te eten.”

Wat is je lievelingswijn?

“Pinot noir, een grove boerenwijn. Het is wel jammer dat ik uitslag krijg van rode wijn, maar dat belet me niet om het te drinken.”

Eet je liever thuis of ga je liever uit eten?

“Thuis. Ik eet al vijf dagen per week op mijn werk. Met mijn vrouw en kinderen zit ik thuis altijd aan tafel als we eten. Het is een contactmoment waarbij we het gezellig hebben met elkaar.”

Welk keukengereedschap vind je onmisbaar?

“Een mes natuurlijk. Wat is een kok zonder mes? Als je niks kunt snijden, heb je niets aan die andere gereedschappen zoals een pincet.”

Noem twee buitenlandse restaurants waar je graag eet en waarom?

“Baskenland is mijn favoriet. Vanaf mijn vakantieadres in Toulouse ga ik daar elk jaar tapas eten bij kleine bars maar ook bij Mugaritz in San Sebastian. Het is back to basic. Je proeft wat je eet.”

Welk kookboek inspireert je?

“Harold McGee. On food and cooking. The science and lore of the kitchen. Je moet kennis van het product hebben. Het is belangrijk dat je weet wat er gebeurt in de pan.”

Chef Alain Alders

Tekst Bianca Roemaat | Beeld Renée Frinking

Een warm onthaal bij de Vrienden van Jacob

ALAIN ALDERS**Leeftijd:** 48 jaar**Waar:** Restaurant De Vrienden van Jacob, Landgoed Duin & Kruidberg in Santpoort**Functie:** executive chef-kok Landgoed Duin & Kruidberg, restaurant De Vrienden van Jacob, brasserie DenK**Werkte eerder bij:** Corona (Den Haag), De Hoefslag (Bosch en Duin) en De Kersentuin (Amsterdam)**Getrouwd:** met Natalie, twee kinderen**Woonplaats:** Zuid-Scharwoude**Specialiteit:** dat hangt af van het seizoen. Vooral groente met seizoensvis zijn favoriet**Opleiding:** LTS, consumptieve technieken, Sint Hubertus in Amsterdam (consumptief koken en brood & banket), deeltijdstudie Kort Middelbaar Beroeps Onderwijs in Amsterdam en verschillende specialistische opleidingen**SVH Meesterkok:** sinds 2006

Het is een feestje om bij SVH Meesterkok Alain Alders over de vloer te komen in de Vrienden van Jacob op Landgoed Duin & Kruidberg in Santpoort-Noord. De positief ingestelde chef ontvangt zijn gasten op amicale wijze, met veel seizoensproducten. De natuur staat daarbij hoog in het vaandel. Naast chef, is Alain vooral een buitenmens.

Dobberen in een bootje op het water, vlak bij zijn huis. Dat is voor Alain Alders het ultieme geluuksmoment. “Met een glaasje rode wijn en een zakje chips. Lekker buiten in de frisse lucht. Het geeft mij een gevoel van vrijheid.”

Alain is Amsterdammer van geboorte, maar verloor op zijn veertiende zijn hart aan het buitenleven toen hij naar Egmond aan Zee verkaste. Tegenwoordig woont hij lekker landelijk. “Ik sta vijf dagen per week binnen, in de keuken. Als ik twee dagen vrij ben, moet ik naar buiten.” Met de kop in de wind, is Alain in touw met houthakken, klussen en verbouwen. “Ik heb mijn eigen boothuis gebouwd. Van daaruit vaar ik zo de natuur in.”

De chef heeft een diep respect voor de natuur. Dat komt tot uiting in zijn productkeuze. Zo trekt hij eropuit met de boswachter. Van hem leert hij welke paddenstoelen en planten er groeien in natuurpark Zuid-Kennemerland, dat grenst aan landgoed Duin & Kruidberg. “Je mag daar niet plukken, maar wel op ons eigen terrein. Hier heb ik brandnetels, daslook en morieljes.”

‘Als de gasten het naar hun zin hebben, heb ik ook plezier’

OP LOCATIE

De service die de witte en zwarte brigade op landgoed Duin & Kruidberg bieden, gaat verder dan alleen hun eigen grond. Ze verleggen graag hun werkterrein naar andere locaties. Ter plekke richt chef Alain Alders daar zijn keuken in en kookt naar de wensen van de opdrachtgever.

Zoals op het strand. “Een keer per jaar ben ik te vinden bij Ajuma Beach op het Zuidstrand van Zandvoort. Dit jaar heb ik met Roger Rassin van restaurant La Rive in het Amstel Hotel in Amsterdam een viergangenmenu bereid. Super leuk om te doen. Lekker buiten koken.”

Voor een picknick in de duinen draait de chef zijn hand niet om. Zo dekt hij gerust tafels midden in de duinen om gasten daar te voorzien van een zesgangenlunch tijdens een fietstocht langs de kust. “Ik word blij als de gasten blij zijn. Dat is een feestje om te doen. Het geeft me energie. Bovendien vind ik het heerlijk om buiten te zijn.”



Het landgoed is een officiële huwelijkslocatie.

3500 HERTEN

Een ‘product’ dat vanuit de duinen het landgoed op loopt, zijn de herten. “Als ik bij zonsondergang hier weggrijd, steken ze over. Ze wandelen door onze tuin. In de herfst schieten jagers ze af. Er zijn 3500 herten, het is een plaag. Omdat er in de duinen niet genoeg te eten is, lopen ze hier over de weg en vreten de tuinen kaal.”

Van jagers uit de buurt krijgt Alain gemiddeld vier herten per week. Deze laat hij besterven in een speciale koelkast. Samen met zijn keukenteam snijdt de SVH Meesterkok de dieren uit. “De eerste keer dat ik zo’n hert zag hangen, moest ik wel even slikken. Je

ziet ze toch eerst hier lopen. Dat is een apart gevoel.”

Door zo met dit hert te werken, heeft Alain het gevoel dicht bij de natuur te staan. “Je krijgt een andere beleving bij het vlees en meer respect voor de natuur.” Daarom houdt hij het seizoen in ere. Zoals bij de vis. “Als deze vol kuit zit omdat ze aan de voortplanting bezig zijn, wil ik ze niet bereiden.”

Werken met regionale producten is het streven, maar het is geen knellend regime. “Mijn rundvlees haal ik uit Ierland. Daar hebben de koeien meer ruimte en is de lucht schoner dan langs de A9, met al die uitstoot van fijnstof.”

SCHILDEREN MET SMAKEN

Als je de weg naar het landgoed Duin & Kruidberg op rijdt, valt je oog direct op een bord aan de rechterkant. Daarop staat de naam van De vrienden van Jacob, het luxe restaurant op het landgoed. Daaronder prijkt de slogan: ‘Koken is schilderen met smaken’. Onder deze tekst staat een dikke verfstreep.

Bij binnenkomst in de imposante ontvangsthall van het landgoedhotel met veel schilderijen en klassieke ornamenten, is een grote schildersezal de *eyecatcher*. Daarop staan de culinaire exposities van 2016 vermeld, oftewel de hoofditems van de vier seizoensmenukaarten van januari, april, juli en oktober. Zoals damhert, haas, rodekool, pastinaak, oester en griet in oktober. Wie wil, kan proeven van de kaart door een tiengangendiner te bestellen. Zo kun je genieten van de schilderijen die chef Alain Alders op de borden maakt. De opmaak is mooi subtiel. Daarbij gebruikt hij vooral seizoensproducten van hoge kwaliteit, bij voorkeur uit de regio. Zoals hert en bramen uit het naburige natuurgebied Zuid Kennemerland. Lichte gerechten voeren de boventoon. Elke creatie bestaat uit verschillende smaken en structuren die een geheel vormen. Vandaar het credo van de chef: ‘koken is schilderen met smaken’.





Duin & Kruidberg een multifunctioneel horecabedrijf.

Van luxe woonhuis tot landgoedhotel

Midden in Nationaal Park Zuid-Kennemerland, vlak achter de duinen, ligt Landgoed Duin & Kruidberg in Santpoort-Noord.

Wat nu als onderkomen voor 75 hotelkamers dient, was ooit in functie als het grootste woonhuis van Nederland. In 1907 liet tabak- en theehandelaar Jacob Theodoor Cremer het landhuis bouwen.

Hij woonde er met zijn Engelse vrouw Annie Hogan. Het interieur ademt nog steeds de grandeur van begin twintigste eeuw en heeft karakteristieke, klassieke bouwelementen. Naast de hotelkamers is restaurant De Vrienden van Jacob op de eerste etage te vinden, precies op de plek waar Jacob vroeger zijn vrienden ontving. Beneden in het souterrain zit de trendy Brasserie & Loungebar DenK. Verder is er het koetshuis Nova Zembla.

In de vijf klassieke stijlkamers kunnen gasten terecht voor vergaderingen, diners, recepties of een high tea. Last but not least is er een conferentiecentrum met tien moderne vergaderzalen. Landgoed Duin & Kruidberg is een officiële huwelijkslocatie.

'Eten en koken is voor mij vooral samenzijn'

100 JAAR

Gezond leven en eten zijn belangrijk. "Ik wil honderd jaar worden want ik wil thuis nog van alles bouwen, dus moet ik fit blijven." Bij Landgoed Duin & Kruidberg timmert de cuisinier inmiddels al 19 jaar aan de weg. Hij begon als chef voor luxe, private diners van de eigenaar van het chique landhuis, de ABN AMRO-bank. Vijftien jaar geleden kwam er groen licht van de eigenaar om van Duin & Kruidberg een multifunctioneel horecabedrijf te maken met hotel, restaurant, brasserie en banqueting. Het landgoed is uitgegroeid tot een landelijk bekende gastronomische **hotspot**.

De chef heeft daar zijn steentje aan bijgedragen. "Dit is de leukste baan die er is. Ik mag alles doen, zolang het maar succesvol is." Die vrijheid is Alain op het lijf geschreven, want hij kiest graag zijn eigen

pad en doet de dingen net een tikkeltje anders dan zijn collega's. Zo heeft hij geen moestuin. "Dat is weer zo'n modetrend onder koks. Mijn vrouw heeft al tien jaar een groentetuin en ik eet alles alleen op," een brede lach versijnt op het vrolijke gezicht van de goedgebekte kok, die het hart op de tong heeft. Een chef's table? Dat pakt de SVH Meesterkok anders aan. Vier keer op een avond nodigt hij twee gasten uit om in de keuken een gerecht te eten, staand aan de werkbank. "We dekken een hoekje op met linnen, bestek en een wijnglas. Zo krijg je nog meer contact met je gasten. Eten en koken is voor mij vooral samenzijn." Af en toe wordt het een beetje te gezellig in Alains keuken en moet de bediening 'ingrijpen'. "Ze komen de gasten ophalen omdat ik te lang met ze klets."

DELEN

Interactie met zijn gasten, dat is wat de chef wil. "Er zijn koks die bereiden wat ze zelf lekker vinden, maar ik kook niet voor mezelf, maar voor mijn gasten. Je moet delen. Als je niet deelt, kom je niet ver." De cuisinier stapt daarom uit zijn keuken en komt aan tafel met een groentecocktail van komkommer, venkel en vermouthe. Het liefst heeft Alain dat zijn gasten hem vertellen wat ze wel of niet lusten, hoe lang ze willen dineren en dat ze hem de vrije hand geven. "Ik wil ze graag een leuke avond bezorgen en ondersteun dat met lekker eten en drinken. Als de gasten het naar hun zin hebben, heb ik ook plezier in mijn werk."

Voor contactgegevens zie bladzijde 128

GNOCHI MET
PARMEZAANSE
KAAS, MORIELJES EN
KWARTELEITJES

Voorgerecht voor 4 personen



Hert, paddestoelen en bramen. Als chef Alain Alders naar deze ingrediënten grijpt, is de herfst op gang gekomen. In dit driegangenmenu heeft hij seizoensproducten uit het najaar verwerkt. De wijnadviezen zijn van sommelier Milton Verseput.

Gnocchi

- ❶ Meng de puree, bloem, Parmezaanse kaas en eidooier door elkaar. Rol in 'pillen' van circa 3 cm. Rol deze op een (boter)plankje tot mooie pilletjes van tot 1 cm dikte en 3 cm lang.
- ❷ Pocheer de gnocchi. Breng op smaak met peper, zout, een fijngesneden sjalotje en eventueel geraspte Parmezaanse kaas.

Paddestoelen en kwarteleitjes

- ❶ Doe de kwarteleitjes in de vriezer voor 24 uur.
- ❷ Brand de bundelzwam met een brander. Breng op smaak met peper en zout.
- ❸ Bak de overige paddestoelen in de geklaarde roomboter. Breng op smaak met een gestoofd sjalotje en verse peterselie.
- ❹ Ontdooi de kwarteleitjes in de koeling. Pel ze. Het eiwit is vloeibaar en dooier is zacht gestold. Laat op kamertemperatuur komen. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Morieljeschuim

- ❶ Laat de gedroogde morieljes circa 25 minuten trekken in de knolselderijbouillon.
- ❷ Haal de pan van het vuur. Monteer de massa met boter met behulp van de staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.

Parmezaankoekje

- ❶ Schaaf de kaas op de fijne microplane.
- ❷ Verdeel de geraspte kaas op een siliconen matje. Bak af in een voor verwarmde oven op 170°C, circa 4 minuten tot het koekje mooi krokant is.

Spongecake

- ❶ Meng alle ingrediënten met een garde goed door elkaar.
- ❷ Doe de massa in een kidde met 2 patronen. spuit deze in een plastic wegwerpbekertje zodat deze voor 2/3 gevuld is.
- ❸ Plaats de bekertjes 1 minuut in de magnetron (vermogen: 1200 watt). Laat afkoelen.
- ❹ Pluk de cake uit de bekertjes en leg ze op een bakpapier. Laat drogen in de oven op 60°C, circa 30 minuten.

PRESENTATIE

Dresseer de ingrediënten speels op het bord. Leg paddestoelen met de gnocchi, parmezaankoekjes, eitjes ertussen. Lepel het morieljeschuim hiertussen.

TIP Om de ribbeltjesstructuur van de gnocchi te krijgen, gebruikt Alain Alders twee boterplankjes. Deze 'houtjes' hielden vroeger de boter bijeen. Zo heb je meteen een handige mal om het deeg overheen te rollen. Je kunt ook een vork gebruiken om de ribbels te maken.

* Paddestoelen plukken mag in Nederland alleen op je eigen grond of langs het bospad en uitsluitend voor privégebruik. Pluk alleen onder begeleiding van een deskundige boswachter en ga niet op eigen houtje op paddestoelenjacht. Er zijn veel paddestoelen die niet geschikt zijn voor consumptie en die zijn voor een leek lastig te onderscheiden.

GNOCCHI MET PARMEZAANSE KAAS

- 250 g aardappelpuree
- 150 g bloem
- 25 g Parmezaanse kaas
- 25 g eidooier
- 1 g peper
- 1 g zout
- 1 sjalotje
- 10 g Parmezaanse kaas (optioneel)

PADDESTOELEN EN KWARTELEITJES

- 12 kwarteleitjes
- 16 stuks bundelzwam
- peper en zout (naar smaak)
- 1 sjalotje
- 1 takje peterselie
- 12 morieljes
- 20 cantharellen
- 3 champignons

MORIELJESCHUIM

- 25 gedroogde morieljes
- 4 dl knolselderijbouillon
- 40 g boter

PARMEZAANKOEKJE

- 100 g Parmezaanse kaas

SPONGECAKE

- 250 g eiwit
- 20 g poedersuiker
- 20 g bloem
- 50 g pistache
- 25 g cèpespoeder
- 20 g amandelpoeder

KEUKENGEREEDSCHAP

- Brander
- Staafmixer
- Microplane
- Kidde



BRANDNETELCRÈME

- 30 g jonge brandneteltopjes
- 120 g knolselderij
- 10 g boter

SAUS VAN HERT EN AMANDEL

- 3 dl hertenjus
- 80 g gebrande amandelen
- 60 g boter
- 1 el amandelolie (optioneel)

GROENTEGARNITUREN

- 1/3 bloemkool
- 2 artisjokken
- 4 dl groentebouillon
- 1 el olijfolie

KASTANJEPUREE

- 40 g knolselderij
- 4 dl groentebouillon
- 80 g kastanjes
- 1 snijbiet
- 500 g hertenfilet
- 4 grote aardappelchips
- 0,5 romanesco

KEUKENGEREEDSCHAP

- Microplane
- Spuitzak
- Blender

Brandnetelcrème

- 1 Blancheer de brandneteltopjes zonder steeltjes. Spoel koud af.
- 2 Kook de knolselderij. Laat uitlekken.
- 3 Draai een puree van de knolselderij. Voeg boter toe.
- 4 Blender deze massa fijn met de knolselderijpuree.

Saus van hert en amandel

- 1 Zet de hertenjus op met de fijngehakte, gebrande amandelen. Laat dit trekken.
- 2 Passeer door een fijne zeef. Monteer met koude boter en eventueel amandelolie.

Groentegarnituur

- 1 Snijd mooie roosjes uit de bloemkool. Stof deze beetgaar in water.
- 2 Maak de artisjok schoon. Pocheer deze in de groentebouillon beetgaar.
- 3 Haal uit de pan. Laat uitlekken. Snijd in 8 puntjes. Bak deze goudbruin in olijfolie.

Kastanjepuree

- 1 Maak de knolselderij schoon. Pocheer deze in groentebouillon beetgaar.
- 2 Pof de kastanjes eerst in een droge pan.
- 3 Voeg de kastanjes bij de uitgelekte knolselderij. Draai er een puree van met behulp van de staafmixer.
- 4 Verwarm de puree. Doe deze in een spuitzak. Bewaar warm tot gebruik.

Snijbiet

- 1 Stof de snijbiet beetgaar in water.

Hertenfilet

- 1 Braad de hertenfilet in een voorverwarmde oven van 160°C, gedurende circa 8 minuten zodat deze mooi rosé gaart. Snijd deze in 8 gelijke stukken.

PRESENTATIE

Leg het hertenvlees op het bord. Dresseer de groentegarnituren op het aardappelchipje. Schaaf de romanesco met de microplane over de groenten heen. Lepel saus rondom.

TIP Brandnetels kun je prima eten. Als je ze bij jou in de buurt plukt, was ze dan wel goed. Gebruik alleen de topjes. Ze geven een lekkere aardse en frisse smaak, vooral als je ze combineert met knolselderij.

***** Het hertenvlees dat Alain Alders gebruikt, loopt rond in het duinengebied van Landgoed Duin & Kruidberg. Van jagers krijgt de chef in het najaar zo'n vijf herten per week. Vleesleverancier Chateaubriand vilt de herten. Daarna hangen de herten in een speciale koelkast op het landgoed te besterven. De keukenbrigade van de Vrienden van Jacob snijdt het vlees zelf uit en verwerkt alle technische delen. "De filet serveren we in De Vrienden van Jacob, de bouten gaan naar DenK en van de nek maken we goulash voor het personeelseten."

**Wijnkeuze**

MOURVÈDRE, GRANGEHURST 2008
STELLENBOSCH, ZUID-AFRIKA

(te koop bij Winematters,
winematters.nl)

HERT MET PADDESTOELEN,
BRANDNETEL, KASTANJE,
BLOEMKOOL, AARDAPPELCHIP

Hoofdgerecht voor 4 personen



DROP THE BEET

Nagerecht voor 4 personen



Wijnkeuze

TSCHIDA AUSLESE MUSKAT
OTTONEL 2015
BURGENLAND, OOSTENRIJK

(te koop bij Ad Bibendum,
Adbibendum.nl)



Arlettes

- ① Strooi met behulp van een kleine zeef de poedersuiker op het bladerdeeg.
- ② Snijd deze in drie delen en rol op. Leg plasticfolie op je keukenblad. Rol hierin de deegrol strak op.
- ③ Vries het deeg aan, 20 minuten op -18°C. Snijd hier plakken van. Rol dun uit met een deegroller.
- ④ Bak af tussen 2 bakplaten zodat ze mooi glad blijven, op 180°C, circa 15 minuten. Laat afkoelen en steek uit.

Kwark & verveine mousse

- ① Zet voor de siroop het water met verveine op. Verwarm tot 65°C gedurende 35 minuten. Laat afkoelen.
- ② Kook 4/5 deel van het yzususap en het water.
- ③ Voeg gelatine en yoghurtpoeder toe.
- ④ Voeg de resterende yzususap toe.
- ⑤ Klop de ovoneve en suiker tot een luchtige merengue. Voeg het sapmengsel toe.
- ⑥ Voeg de yoghurtpoeder toe en daarna de lobbige geslagen room.
- ⑦ Meng de verveinesiroop hier doorheen. Spatel de kwark erdoor.
- ⑧ Spuit de massa in een ronde vormen.

Dropbavaroise

- ① Doe de melk en de drop in een pan. Breng aan de kook.
- ② Week de gelatine.
- ③ Doe de eidooier in een pan samen met de suiker. Gaar tot 82°C. Los hierin de geweekte gelatine op. Meng de massa tot deze lobbige is.
- ④ Meng het melkdropmengsel en de lobbige massa met elkaar.

Biet & drop pâte de fruits

- ① Kook het water en de dropshot op in een pan. Voeg de suiker in drie charges toe.
- ② Voeg daarna de pectine, drop en glucose toe.
- ③ Verwarm tot 107°C. Voeg citroenzuur toe.
- ④ Maak de bietenmassa op dezelfde wijze door water, bietensap in de pan te verwarmen. Voeg suiker, pectine, glucose toe en op het laatst citroenzuur.
- ⑤ Stort eerst de dropmassa in een vierkante vorm en daarna de bietmassa. Laat afkoelen en bewaar in de koeling tot het serveermoment.

Bietpuree

- ① Laat de bieten, uitgeschaapte vanille, kardemon en suikerwater op 80°C, circa 30 minuten trekken
- ② Blender het geheel. Bind de massa met xantana. Breng op smaak met fleur de sel en zeef.

ARLETTES

- 1 vel bladerdeeg
- 50 g poedersuiker met bietpoeder

KWARK & VERVEINEMOUSSE

- 30 g verveine
- 20 cl water
- 20 cl yzususap of limoensap
- 270 g suikerwater
- 6 g gelatine
- 8 g yoghurtpoeder
- 6 g ovoneve of eiwitten
- 50 g suiker
- 125 g room
- verveinesiroop
- 125 g kwark

DROPBAVAROISE

- 300 cl melk
- 25 g trekdrops
- 5 g gelatine
- 40 g eidooier
- 15 g suiker
- 125 cl room
- 12 bramen

BIET & DROP PÂTE DE FRUITS DROPFRUITS

- 10 cl water
- 35 cl dropshot
- 15 g kristalsuiker
- 100 g kristalsuiker
- 100 g kristalsuiker
- 5 g pectine
- 5 g trekdrops
- 25 g glucose
- 3 cl citroenzuur

BIETFRUITS

- 45 cl water
- 80 cl bietensap
- 15 g suiker
- 5 g pectine
- 25 g glucose
- 4 cl citroenzuur of limoensap

BIETPUREE

- 250 g voorgekookte bieten
- 0,5 vanillestokje
- 4 st kardemon
- 110 cl suikerwater
- 3 g xantana
- Fleur de sel (naar smaak)

* Verveine of citroenverbena is een kruid uit de ijzerhardfamilie. Het is heel fris van smaak.

* Yuzu is een citrusvrucht uit het verre oosten, met name uit Japan. Het lijkt op een citroen maar is minder hard en scherp van smaak.

* Als je biet vriesdroogt, komt er een salmiaksmak naar boven. Zodoende kwam Alain Alders op het idee om bietjes met drop te combineren in dit dessert.



Zie voor de rest van het recept, de volgende pagina.



Zie voor de rest
van het recept,
de vorige
pagina.

DROPGEL

- 350 g water
- 1 st zoethout
- 100 g dropshot
- 17 g drop
- 70 g suiker
- 5g agar agar

BRAMEN & VERVEINESORBET

- 500 g bramencoulis
- 10 g verveine
- 70 g suiker
- 40 g glucosepoeder
- 40 cl bronwater
- 0,5 tl citroensap

BRAMENMOUSSE

- 5 g gelatinepoeder
- 30 cl water
- 220 g bramencoulis
- 220 g eidooier
- 150 g suiker
- 140 g witte chocolade
- 300 g mascarpone

BRAMENGEL

- 0,5 l bramencoulis
- 250 g water
- 10 g yuzu-of limoensap
- 15 g viool
- 50 g suiker
- 4 g agar agar

BRAMENMARINADE

- 200 cl bramenlikeur
- 200 cl suikerwater
- 100 cl moninsiroop bramen
- 20 g roze peper, gemalen en gebrand
- 1 citroen (rasp en sap)
- 12 bramen

KEUKENGEREEDSCHAP

- Blender
- Staafmixer

Dropgel

- 1 Laat het water met zoethout trekken op 80°C, gedurende 30 minuten. Zeef het water.
- 2 Voeg dropshot, drop en suiker toe. Breng aan de kook.
- 3 Haal de pan van het vuur. Mix met een staafmixer de massa terwijl je agar agar toevoegt.
- 4 Laat in de koeling afkoelen. Zet een halve dag koud weg. Maak er voor het opdienen een mooie gladde massa van met de staafmixer.

Bramen & verveinesorbet

- 1 Doe alle ingrediënten, behalve het citroensap, bij elkaar in een pan. Breng aan de kook. Laat afkoelen. Voeg citroensap toe. Serveer koud.

Bramenmousse

- 1 Week de gelatine in het water.
- 2 Verwarm de coulis met de eidooier en de suiker tot 84°C.
- 3 Voeg de geweekte gelatine toe en giet deze op de witte chocolade.
- 4 Roer tot een homogene massa. Koel terug tot 37°C.
- 5 Voeg de mascarpone toe. Schep de massa in vormpjes en zet koud weg in de koeling gedurende 24 uur.

Bramengel

- 1 Doe alle ingrediënten in een pan. Breng aan de kook. Laat afkoelen.
- 2 Draai in een blender tot een gladde massa.

Bramenmarinade

- 1 Meng alle ingrediënten behalve de bramen, met elkaar. Marineer de bramen er vervolgens in. Zet circa 20 minuten weg in de koeling.

TIP Als je zelf bramen plukt, let er dan op dat je ze niet te laag bij de grond pakt. Daar kunnen vossen overheen hebben geplast en dat kan ziektes veroorzaken bij de mens. Zoek het liever hoger op!

