

Ansjovis Bonus



Voor wie wil weten hoe je een ansjovisje voor boquerones schoonmaakt, hier staat een instructiefilmpje (met krachtterm!)
<http://youtu.be/bqNBfaaDwRM>

Proefexemplaar

Koken als een Smit

Door: Seger van den Brenk en Lars Noorbergen



Over de auteurs:

Ze braken internationaal door met hun populair wetenschappelijke '*Meteor impact or Deccan traps, who cares*', en deden menig vrouwenhart sneller kloppen met '*Het Boda Event, de naakte waarheid*'. Nu zijn ze weer terug met dit meesterwerk, waarbij ze op een ongedwongen manier laten zien dat iedereen kan koken en het bereiden van eenvoudige gerechten geen kunst is.

Van dit prachtboek in handzaam formaat zijn al duizenden exemplaren over de toonbank gegaan.

Tekst en illustraties: J. Smit

Inhoud

Pompoensoep	2
Harig Knopkruid	3
Gerookte Zalm	3
Rucola met bessen.....	4
Spareribs	4
Hert, Wildzwijn en Jamon.....	5
Gefrituurde Acasias	5
Gevulde Artisjok	6
Chinese Eendebout	6
Brandgans	7
Snoek	7
Beschimmelde worst	8
Kalfshersenen.....	8
Gerookte worst.....	9
Ansjovis Bonus	9

Pompoensoep

Pompoensoep versie 2! Met pulled beef (zeg maar gewoon draadjesvleesch) en lekker veel cantharellen, afgemaakt met een Mouton Cadet, Baron de Rothschild. Niet slecht..... Diner sur l'herbe, met een ballon boven de smidse..



Heerlijke pompoensoep van kees zijn jonge pompoen!

Vis

Heerlijke dag vissen op zee bij Egmond. Veel hebben we niet gevangen, maar lekker!!



Harig Knopkruid

%#^}£\$¥ Harig knopkruid ^%#£\$¥ nog erger dan vorig jaar, krijg het maar niet weg!

Maar.....if you can't beat them...Eat them!! Heerlijk in de sla!



Gerookte Zalm



Ik denk dat Ron en zijn biljartclub "nooit mis!" een lekkere avond tegemoet gaan. Deze beauty ligt al 34 uur in de kersen, beuken en eikenhoutmot rook! Met dank aan de v.d. Pekmarkt (10 uur gepekeld in 100gr NaCl/liter)

Rucola met bessen

de tuin levert volop, we eten al dagen verse capucijners, heerlijk! en de pronkers komen er aan. Rucola is niet aan te slepen, en de rode bessen zijn zo groot als kersen.



Spareribs

Soms moet je even afschalen, maar de spareribs van Alain Bernard zijn top!.....



Hert, Wildzwijn en Jamon

we naderen het eind van het boek, tijd voor andere geneugten: Hert, wildzwijn en jamon! Deze hertenfilets gaan mee in de vriezer!



Blijkt dat er tussen oktober en maart 1200 edelherten gejaagd zijn in de Sierra de Albarracin. Zijn er veel te veel, zeggen ze. Ze nemen de kop met gewei mee, en het vlees wordt gekocht door de lokale slager en horeca. Hier 1100 gram voor 15€, botermalse hertehaas, van de enige supermarkt hier. Mai o mai.....niet te geloven....

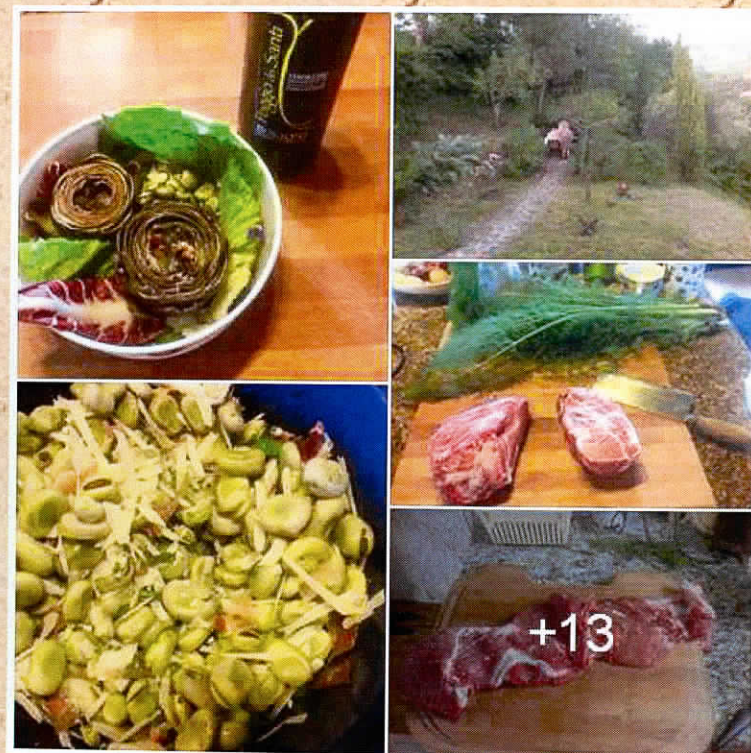
Gefrituurde Acacias



Tip: als de acacias bloeien kan je ze lekker frituren! Ze bloeien maar een week, dus vooruit dan maar. Lekker dun beslagje van ei, bloem, wat zout en een scheut bier, en dan de trossen daarin dopen en frituren. Buitengewoon lekker als dessert of zo maar. Vlierbloesem kan ook, maar die is lang zo lekker niet. Weer wat geleerd! Tenslotte de acacias in de grappa gedaan, wordt die wellicht wat geuriger?! we gaan het zien.....

Gevulde Artisjok

Met gevulde artisjok en champignons, barba de frate, tuinboontjes in bonekruid en parmaham, cardo (kardoen) van eigen tuin in de oven, risotto met groene asperges en zucchini (afgekeken van de Brinkhuizen) en natuurlijk de capo collo a la porchetta! En dan buiten smikkelen bij zo'n 23 graden



Chinese Eendebout

2 kilo eendebouten van de chinees op de Gelderse kade, 10 uur in grof zout met kruiden en dan een nacht in de slowcooker; Confit de Canard!.....



Brandgans

Lekker brandgansje! Maar wel een hoop gepluk, je hebt nu genoeg dons voor een slaapzak. Uiteindelijk 1400 gr schoongemaakte gans, eens kijken wat we daarmee kunnen doen!



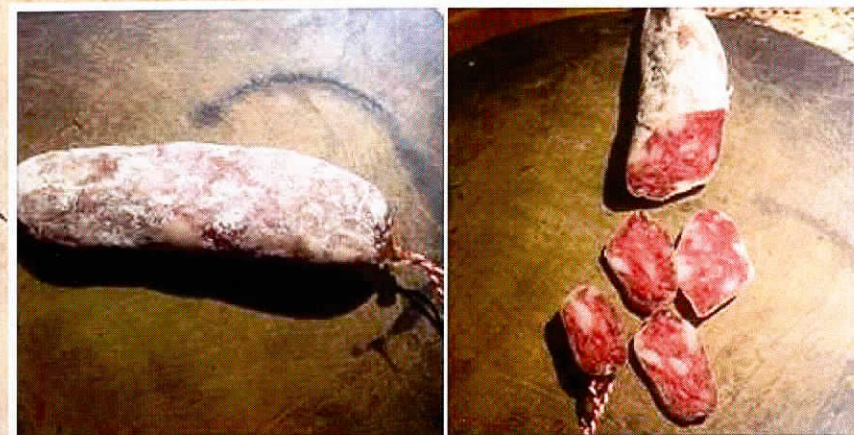
Snoek

Snoek van 8 kilo schoonmaken. Uiteindelijk blijft er 1.5 kilo kuit, en 5 kilo schoon vlees over. Ontleden van de snoek, kuit eruit, filetjes er af. Van de kuit de eitjes losmaken en dan een kwartier in het zout, net als zalmeitjes. Smaakt net zo zout en knapperig als kaviaar!



De Vloek van de Snoek, ontelbare graten die ook nog eens splitsen. Maar de snoeksteakjes zijn buitengewoon lekker.

Beschimmelde worst



Na zes weken drogen in de schuur, en een mooi wit schimmeltje eromheen, het eerste worstje aansnijden. Niet van deze wereld.....top!