

WIJN
+
SPIJS

van cantharel tot fluweelpootje

Ooit fluweelpootjes gezien, oesterzwammen gekweekt of miso soep met shiitakes gemaakt? Edwin Florès, delicious.friend én paddenstoelen-expert, maakte een fantastisch paddenstoelenboek dat ons inspireert tot koken met dit topingrediënt. Zijn boek is heel praktisch, want het gaat over paddenstoelen zoeken, kweken én koken.

FOTOGRAFIE SFEERBEELD MONIEK POLAK FOTOGRAFIE GERECHTEN ERIC VAN LOKVEN STYLING GERECHTEN CYN FERDINANDUS
FOODSTYLING BART STUART RECEPTEN YOLANDA VAN DER JAGT WIJNTIPS ELLEN DEKKERS PRODUCTIE TRUDELIES SCHOUTEN
M.M.V. UITGEVERIJ GOTTMER/BECHT ILLUSTRATIE (UIT HET BOEK) YVETTE VAN BOVEN



ingrediënt.



Aardappeltaart met
shiitakes en prei



EDWIN belicht in zijn boek voornamelijk paddenstoelen die geen giftige dubbelgangers kennen. Overal kun je op paddenstoelenjacht als het seizoen daar is. Als het tenminste niet gaat vriezen, want daar kunnen veel paddenstoelen niet tegen. Geen bos in de buurt? Geen nood, ook in plantsoenen, stadsparken met veel bomen, op oude landgoederen en zelfs in de kuststreken en duinen groeien heel wat soorten. Edwins boek staat bomvol informatie; waar je op let tijdens het zoeken zodat je ze sneller vindt, hoe je ze herkent en onderscheidt van lookalikes. delicious. koos vijf paddenstoelsoorten uit zijn boek die ook bij de groentewinkel of -kraam te koop zijn en vroeg kok Yolanda van der Jagt er mee te koken. Proef en ontdek de geweldige smaken!

Edwin:
'De gele
cantharel
ruikt naar
abrikoos,
maar
smaakt
rauw een
beetje
peperig'

cantharellen 'en papillot' met crème fraîche

bijgerecht (4 personen) v

250 g cantharellen

1 blikje crispy maïs (212 ml), uitgelekt

4 el gedroogde majoraan

4 el olijfolie

4 el crème fraîche

3 el grof gesneden bieslook

6-8 el droge witte wijn

ook nodig: bakpapier, grote paperclips

Verwarm de oven voor op 200°C. Maak indien nodig de cantharellen schoon met een zacht borsteltje, of snijd lelijke stukjes eraf.

Vouw 4 stukken bakpapier van 60 cm dubbel (het moet redelijk stevig zijn omdat er veel vocht ingaat). Leg de paddenstoelen in het midden van de stukken papier. Verdeel de maïs, marjolein, olie en crème fraîche erover en dan de bieslook. Vouw de vellen bakpapier tot bakjes met hoge wanden, maar laat nog open. Zet evt. vast met paperclips. Schenk de wijn erin en vouw dan de pakketjes dicht en zet vast met paperclips. Leg de pakketjes op de bakplaat en bak de paddenstoelen in de oven in 15 min. gaar. Lekker met aardappel-puree met mosterd en een groene salade. Bereiden ± 30 min. / oven ± 15 min.

WIJNTIP: witte chenin blanc uit de Loire; Vouvray of Savennières.

kwartel met paddenstoelen en polenta

hoofdgerecht (4 personen)

Als je niet van kluiven houdt, bestel dan bij je poelier uitgebeende kwartels of vraag of hij de rug van de kwartels verwijdert, zodat je ze makkelijker kunt grillen.

200 g polenta*

2 el roomboter

Breng 1,2 l water aan de kook in een pan met dikke bodem. Roer met een garde de polenta erdoor. Breng het opnieuw aan de kook. Draai het vuur laag en kook de polenta in 40-45 min. gaar. Roer regelmatig over de bodem om aanzetten te voorkomen. Roer de boter en kaas erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Kruid als de polenta ± 20 min. kookt de kwartels met zout en peper, bestrijk ze met een beetje olie. Maak de grillpan goed heet, grill de kwartels aan beide kanten in 14-18 min. goudbruin en gaar. Keer ze regelmatig. Dek ze tijdens het grillen evt. af met aluminiumfolie, zodat de warmte niet te snel verdwijnt.

Verhit intussen de resterende olie in een koekenpan en bak hierin de paddenstoelen en bosui 1 min. op halfhoog vuur. Voeg knoflook, rozemarijn en zout en peper naar smaak toe. Leg een deksel op de pan en bak de paddenstoelen in 10-12 min. gaar. Verdeel de polenta over 4 borden, leg de kwartel erbij en schep de paddenstoelen erover. Lekker met spinazie.

* Er bestaat ook snelkookpolenta die in ± 15 min. gaar is.

Bereiden ± 50 min.

WIJNTIP: rood of wit met houtrijping, een top-chardonnay of pinot noir uit de Bourgogne of een wijngedebiet buiten Europa. Ook spannend: een viognier als Condrieu uit de Rhône of een niet te jonge barbaresco uit Piemonte.

coquilles met enoki, knolselderij en ansjovis

voorgerecht (4 personen)

± 500 g knolselderij, schoongemaakt

2 el roomboter

4 ansjovisfilets uit het zout

(of 6 uit een blikje)

7 el olijfolie extra vierge

½ citroen

200 g enoki of fluvoelpeetjes, schoongemaakt

ingrediënt.



Cantharellen 'en papillote'
met crème fraîche

CANTHAREL



Kwartel met paddenstoelen en polenta

Paddenstoelenmix

ingrediënt.



Coquilles met enoki, knolselderij en ansjovis

Edwin: 'In mijn boek staan alleen eetbare paddenstoelen, en alleen die paddenstoelen waarvan het verwisselen met een giftige dubbelganger bijna onmogelijk is. Tenminste, als je je houdt aan de spelregels uit het boek.'

5 paddenstoelgerechten

delicious. kiest 5 paddenstoelen uit Edwins boek, waarvan je er 4 in het bos kunt vinden. Je kunt ze ook gewoon in de winkel kopen.

Cantharellen en eekhoorntjesbrood (cèpes of porcini) kunnen nog niet gekweekt worden. Ze zijn in het seizoen te koop bij ruim gesorteerde groentewinkels, op de markt en in sommige supermarkten.

Fluweelpootjes kun je in het seizoen in het bos vinden, vóór de vorst. In plaats van fluweelpootjes kun je evt. enoki nemen, die worden gekweekt. Enoki zijn bosjes fragiele, witte fluweelpootjes met lange steel en piepkleine hoedjes. Bestel ze tijdig bij de groenteman.

Shiitakes en oesterzwammen zijn heel goed te kweken, je kunt deze paddenstoelen het hele jaar door kopen.

belangrijk!

Het plukken van paddenstoelen valt, net als alle andere activiteiten waarbij je iets meeneemt uit het bos, onder stropen en is daarom officieel verboden. Alleen als je toestemming hebt van de eigenaar van een terrein mag je paddenstoelen plukken die niet op de lijst met beschermde soorten staan.



ingrediënt.

Stamp de ansjovis in de vijzel tot een puree, voeg al kloppend 4 el olie toe tot een ietwat gebonden saus. Breng op smaak met iets citroensap en vers gemalen peper.

Verhit 2 el olie in een koekenpan en bak de paddenstoelen 5-6 min. op halfhoog vuur en neem dan uit de pan.

Dep de coquilles droog met keukenpapier en bestrooi rondom met weinig zout. Verhit in de koekenpan 1 el olie en bak hierin de coquilles op hoog vuur aan beide kanten 1-2 min. tot ze goudbruin zijn en vanbinnen nog iets rauw. Verdeel de knolselderijpuree over 4 warme borden, leg de coquilles en paddenstoelen erop en schep er iets van de ansjovisolie over. * Coquilles of sint-jakobsschelpen zijn te koop bij de ruim gesorteerde viswinkels. Bereiden ± 30 min.

WIJNTIP: elegante witte wijn, chardonnay Chassagne-Montrachet uit de Bourgogne of de Pessac-Léognan uit de Bordeaux.

gegrild eekhoortjesbrood met kaaskrullen

voorgerecht (4 personen) v

400 g eekhoortjesbrood (cèpes)

3 el olijfolie extra vierge + extra voor erover

2 tenen knoflook, heel fijngesneden

3 el platte peterselie, fijn gesneden

sap van ½ citroen

1 stuk Parmezaanse kaas

ook nodig: grillpan

Was de paddenstoelen snel (zodat ze niet te veel water absorberen) een voor een met een beetje lauwwarm water. Snijd de paddenstoelen in plakken van ½ cm dik.

Verhit de grillpan goed heet voor. Bestrijk de paddenstoelen met olie en gril ze aan beide kanten goudbruin. Leg in een ruime kom en dek losjes af met aluminiumfolie. Schep de paddenstoelen om met de knoflook en peterselie en breng op smaak met wat citroensap, zout en vers gemalen peper. Verdeel de paddenstoelen over 4 borden. Schaaf de kaas erboven met een dunschiller en schenk er extra olijfolie over. Ook heerlijk op bruchetta of crostini of als garnituur bij gevogelte of wild!

Bereiden ± 25 min.

WIJNTIP: sappige Noord-Italiaanse barbera, pinot nero, valpolicella de ripasso of op hout gerijpte Duitse spätburgunder.

aardappeltaart met shiitakes en prei

hoofdgerecht (4 personen) v

100 g roomboter

3 el verse tijmblaadjes

1250 g licht kruimige* aardappelen, geschild

200 g kleine shiitakes, schoongemaakt

100 g prei, in dunne ringen gesneden

ook nodig: bakpapier, ovenvaste quiche- of taartvorm 26 cm Ø, aluminiumfolie

Verwarm de oven voor op 220°C. Smelt de boter in een steelpan met dikke bodem op laag vuur. De boter mag niet bruisen, draai het vuur uit en laat het 5 min. staan. Schuim de boter af met een lepel. Giet het vet (het transparante deel) af van de wei op de bodem (het witte deel). Dit heet het klaren van boter.

Knip uit bakpapier een cirkel ter grote van de bodem van de taartvorm. Verdeel 1 el geklaarde boter over het bakpapier en strooi er wat tijm over.

Snijd de aardappels in dunne plakjes (2-3 mm). Leg de aardappelplakjes dakpansgewijs in cirkels op de bodem, begin in het

midden. Bestrooi de aardappels met zout, vers gemalen peper en strooi er een beetje tijm over. Schep er 2 el van de boter over.

Verdeel de shiitakes erover met de bolle kant naar beneden. Leg vervolgens nog een laag aardappels dakpansgewijs op de shiitake. Druk de aardappels voorzichtig aan met je handen. Bestrooi ze met zout, peper, tijm en besprenkel met boter. Verdeel de prei gelijkmatig over de aardappels. Leg de resterende aardappels dakpansgewijs op de prei. Druk nog eens voorzichtig aan en bestrooi met zout, peper, tijm en besprenkel met de rest van de boter. Dek af met aluminiumfolie.

Plaats de vorm in het midden van de oven en bak de taart in 1 uur gaar en bruin. Haal na 30 min. de aluminiumfolie eraf en bak de taart nog 30 min. of zolang dat de bovenkant een goudbruin laagje krijgt.

* Gebruik lichtkruimige of vastkokende aardappelen als desirée, charlotte, santé, eigenheimer of frieslander. Bereiden ± 30 min. / oven ± 1 uur.

WIJNTIP: volle, zachte pinot gris d'Alsace of de iets frissere Italiaanse pinot grigio. **d.**



Het paddenstoelenboek van Edwin Florès, recepten Remco Henkes, fotografie Moniek Polak, Sascha Schalkwijk, illustraties Yvette van Boven.

Uitgeverij Gottmer / Becht BV 2011, € 17,50, ISBN 978 90 230 1311 2.

Meer info: casaforesta.nl



Gegrild eekhoortjesbrood met kaaskrullen