

# SHARE

DE EIGENZINNIGE WERELDKEUKEN VAN  
HILDE STEKELORUM



# SHARE

DE EIGENZINNIGE WERELDKEUKEN VAN  
HILDE STEKELORUM

**BOÏTE**  
TASTE THE WORLD SHARE THE FOOD

stichting  
kunstboek

## INHOUD

### 8 VOORAF

#### 12 APEROBITES en KLEINE GERECHTEN OM TE STARTEN

- 14 Turkse börek | brandade van koolvis | piquillo-pepertjes | pittige paprikadip
- 16 Bouchotmosseltjes | groene curry
- 18 Ceviche van zeebaars | leche de tigre van roze pompelmoes
- 20 Gravlax van zalm | rode biet | bloedsinaas | sake
- 22 Gamba's op een spies van citroengras | granité van kokosmelk
- 24 Japanse dumplings | garnaal | sake | Chinese kool
- 26 Labneh | granaatappel | munt | dille | crackers van groene kruiden
- 28 Libanese toast | ingelegde sardines | avocado | roze pompelmoes
- 30 Pa amb tomàquet
- 32 Burrata | gebrande zoete paprika | honingtomaat | croutons
- 34 Sint-Jacobsnootjes | aardpeer | berberisboter
- 36 Koreaanse rundertartaar | slahart | gochujang | ssamjang | kimchi

#### 38 GROTE GERECHTEN

- 42 Afghaanse kebabs
- 44 Filet pur van everzwijn | sinaas-granaatappelsaus
- 46 Gebakken roodbaars | pesto van erwtjes
- 48 Gegrilde aubergines | miso | salsa van mozzarella | kruidenslaatje
- 50 Indiase curry | zeewolf | Sint-Jacobsnootjes
- 52 Kabeljauwhaasje | pastinaak | sinaasappelboter
- 54 Mexicaanse tacos | varkenswangetjes | frisse garnituren
- 56 Papillotte van zeebaars | Indische kruidenboter
- 58 Rode poon in bananenblad | Indonesische boemboe
- 60 Shakshuka | gevulde mini-paprika | gepocheerd eitje
- 62 Tajine van kip | abrikoos | pruim
- 64 Thaise waterzooi van Noordzeevis | knapperige voorjaarsgroenten
- 66 Vietnamese varkensspies | slaatje van gepekeld groenten | zoetzure dip

### 68 BIJGERECHTEN MET VEEL GROENTEN

- 72 3x peterseliewortel | chimichurri | geconfijte citroen
- 74 Aardappelpoffertjes | groene kruiden | mierikswortel
- 76 Butternut uit de oven | geitenkaas | granaatappeldressing
- 78 Gebakken broccolini | zachte yoghurt | chilisausje
- 80 Geroosterde wortelgroenten | kruidige marinade | wortelzalfje met miso en mirin | wortelchips
- 82 Japanse rijstnoedels | Aziatische komkommersalade | Koreaanse dressing | in ketjap gemarineerde paksoi
- 84 Lauwarme salade van gegrilde courgette | gekruide ricotta | daslook
- 86 Op zijn geheel in de oven geroosterde bloemkool | misoboter | citroen
- 88 Ovengebakken knolselder | knolselderpuree | rozenharissaboter
- 90 Gepofte rode biet | ricotta | Midden-Oosterse chimichurri
- 92 Salade van waterkers | gebakken koolrabi | zoetgekruide peer | feta
- 94 Wortelpannenkoekjes | wortelhummus | jonge spinazie | sinaasappeldressing
- 96 Zalfje van doperwten en stracciatella | gepekeld groentjes | verse kruiden

#### 98 SAUSJES, MARINADES EN SMAAKMAKERS

- 102 Ananassambal
- 102 Edamameboontjes in chilibonensaus
- 103 Geconfijte citroenen
- 103 Ingelegde rode ui
- 106 In de oven gepofte knoflook
- 108 Mexicaanse salsa verde
- 108 Rode chili chutney

#### 110 LAS CLÁSICAS Een hoofdstukje nostalgie uit Alveringem

- 114 Champignons | mascarpone | chorizo
- 115 Aubergineplakjes | tomaat | serranoham | oregano
- 118 Gegratineerde mosselen | tomaat | look | parmezaan
- 119 Gehaktballetjes | tomaten-sherrysaus
- 120 Kippenboutjes | pittige lookmarinade
- 121 Pan a la española
- 122 Patatas bravas met aioli
- 123 Pimientos del piquillo | verse kruidenkaas

#### 126 DANK



BOLO

TASTE THE WORLD SHA

Segg  
Bolo  
Bolo

# BOUCHOTMOSSOLTJES

## IN GROENE CURRY



### Voor 4 personen

#### Voor de mosseltjes

1 kg bouchots  
1 stengel groene selder met blad, gewassen en fijngehakt  
1 kleine ui, fijngehakt  
200 g groene currysaus (zie hieronder)  
sap van 1 limoen  
1 el vissaus

#### Voor de groene currysaus

4 groene jalapeño pepertjes, zaadjes verwijderd en grofgehakt  
3 stengels citroengras, het houtiger deel verwijderd en grofgehakt  
4 teentjes look, grofgehakt  
50 g verse galanga\*, grofgehakt  
50 g verse gember, geschild en grofgehakt  
1 el fijn zout  
1 el gemalen zwarte peper  
1 tl gemalen komijn  
½ tl kurkumapoeder  
plantaardige olie  
400 ml kokosmelk  
8 blaadjes kaffirlimoen, bij voorkeur de diepgevroren

#### Ter garnering

1 lente-ui, in schuine schijfjes gesneden  
een handjevol korianderblaadjes  
Rasp van 1 limoen  
1 limoen, in 8 partjes gesneden  
1 rood pepertje, kroontje en zaadlijsten verwijderd en in ringetjes gesneden

\* online in de toko

**Bouchotmossels: de kleine juweeltjes uit Noord-Frankrijk. In seizoen tussen mei en half november. Hier krijg je niet genoeg van! Zorg voor een mandje lekker brood om het sausje op te dippen of een kom geurige basmatirijst als je de mosseltjes als hoofdgerecht serveert.**

Zet de mosselen een half uurtje in een grote kom met ruim koud water en een flinke lepel fijn zeezout om onzuiverheden te doen loskomen.

Maak ondertussen de groene currysaus. Doe hiervoor de jalapeño, het citroengras, de look, de galanga en de gember in de blender en mix samen met 2 eetlepels water en 2 eetlepels olie tot een smeuijige massa. Voeg zout, peper, komijn en kurkuma toe en indien nodig wat extra water of olie.

Verhit 2 eetlepels olie in een grote pan en schep hierin de gemixte massa, samen met de kaffir limoenblaadjes.

Bak al roerend gedurende ongeveer 5 minuten tot alle aroma's vrijkomen. Voeg nu langzaam de kokosmelk toe, meng goed en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat de curry zachtjes wat inkoken. Controleer op smaak.

Spoel nu de mosseltjes grondig onder koud stromend water en verwijder eventuele baarden en pokken.

Zet een grote kookpot op het vuur en bedek de bodem met de fijngehakte selder en ui. Plaats hierbovenop de mosseltjes en voeg vervolgens de groene currysaus toe. Plaats het deksel op de kom en kook de mosseltjes gedurende ongeveer 5 minuten op middelhoog vuur. Schud een paar keer op en controleer of alle schelpen open zijn. Kook indien nodig nog een paar minuten langer. Giet het limoensap en de vissaus bij de mossels en schud nogmaals op.

Schep de mosseltjes in een diepe kom en garneer met limoenpartjes, de korianderblaadjes en de rode peperringetjes. Eindig met de limoenrasp.

#### Tips & tricks

Maak meer van de groene kruidenpasta en bewaar die in kleine potjes in de diepvries voor een volgende gelegenheid. Met deze currysaus kan je alle kanten op: gebruik hem als basis voor een vis- of groentencurry. Saus in een pannetje op het vuur, vis en/of groenten toevoegen, even onder deksel laten garen en klaar!

# GRAVLAX VAN ZALM

## RODE BIET | BLOEDSINAAS | SAKE

Gravlax is een oeroude conserveringsmethode uit Scandinavië waarbij etenswaren droog gepekeld worden in een mix van zout en suiker. In dit recept voegen we daar een hele resem smaakmakers aan toe. De rauwe rode biet zorgt voor een spannend rood kleurtje rond de zalm. Begin een dag van tevoren met het pekelen want het hele proces zelf duurt 12 uur.

### Voor 4 personen

600 g zalmhaasje van zeer goeie kwaliteit, zonder vel

### Voor de pekel

300 g grof zeezout  
200 g donkerbruine suiker  
de schil van 2 bloedappelsienen, geraspt  
1 middelgrote rauwe rode biet, geraspt  
20 cl sake  
2 el venkelzaad, gekneusd  
2 el kardemompeulen, gekneusd  
2 el zwarte peperkorrels, gekneusd  
een handvol dilleblaadjes

### Voor de salade van rode biet en bloedsinaas

1 middelgrote gegaarde rode biet  
½ kleine venkel  
partjes van 2 bloedappelsienen, ontvliesd (vang het sap op voor de dressing)  
2 el granaatappelpitjes

### Voor de dressing

het sap van de bloedappelsienpartjes  
1 el appelazijn  
2 el extra vergine olijfolie  
versgemalen zwarte peper en zout  
1 el granaatappelmelasse (optioneel)

### Ter garnering

enkele blaadjes dille  
100 g zure room  
1 el zalmeitjes (optioneel)

Meng voor de pekel alle ingrediënten in een grote kom. Neem een diepe schotel waar de zalm net in past, bedek de bodem met een laag van de pekel, leg hierop de zalm en smeer de rest van de pekel erover uit. Leg de geplukte dilleblaadjes erop, dek af en plaats 10 tot 12 uur in de koelkast.

Haal de zalm uit de koelkast, veeg de pekel eraf met een vochtige propere handdoek en snijd de zalm in de breedte in sneetjes van een halve centimeter dik. Schik deze in een waaier op een mooi bord.

Maak nu de salade. Snijd de harde kern uit de venkel en schaaft de venkel op de mandoline in fijne schijfjes. Leg even op ijswater terwijl je de gegaarde rode biet in dobbelsteentjes snijdt. Haal de venkel uit het ijswater, dep droog, snijd in fijne repen en breng over in een mengkom. Voeg hierbij de partjes bloedsinaasappel, de granaatappelpitjes en de blokjes rode biet.

Maak nu de dressing. Giet hiervoor alle ingrediënten in een kommetje en schenk de dressing al roerend over de salade. Meng voorzichtig dooreen. Controleer op smaak en voeg eventueel nog extra zout en peper toe.

### Afwerking

Leg een hoopje van de salade in het midden van de waaier zalm. Spuit of schep kleine toefjes zure room op de zalm en leg hierop telkens wat van de zalmeitjes, als je die in huis hebt gehaald. Garneer dit kleurrijke gerecht met de dille en de fijngesneden lente-uitjes en dien op met versgebakken toast.

# PA AMB TOMÀQUET

## OFTEWEL KNAPPERIG BROOD MET VERSGERASPTE TOMAAT

### Voor 12 stuks

1 pan de cristal (heel lichte krokante ciabatta) om af te bakken of bij gebrek hieraan 12 sneden lekker brood

### Voor het tomatenmengsel

4 rijpe maar stevige pruimtomaten (bv. San Marzano)

1 teentje verse look, gepeld

3 el extra vergine olijfolie

grof zeezout uit de molen

een snufje cayennepeper (optioneel)

### Ter garnering

een handvol fijngehakte platte peterselie

extra vergine olijfolie

een snufje Maldon zeezout

Deze verslavende tapa staat of valt met de kwaliteit van alle ingrediënten afzonderlijk. Laat je bijvoorbeeld niet verleiden om dit in de winter klaar te maken want de tomaten hebben dan niet de volle smaak die nodig is voor deze bereiding. In de zomermaanden wordt dit gegarandeerd je absolute hit!

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Rasp voor het tomatenmengsel de tomaten boven een mengkom op een grove rasp.

Wrijf de lookteentjes op een fijne rasp en voeg samen met de olijfolie, het zeezout en de cayennepeper toe aan de tomaat. Roer goed door.

Snijd de pan cristal in 6 gelijke stukken en halveer dan elk stuk in de lengte. Besprenkel elk stuk met extra vergine olijfolie en leg op de rooster van de oven. Bak gedurende ongeveer 5 minuten tot lichtbruin en krokant. Neem het brood uit de oven, laat even afkoelen en bedek dan met een ruime hoeveelheid van het tomatenmengsel.

Bestrooi met fijngehakte platte peterselie en Maldon zout en werk af met extra vergine olijfolie.

### Tips en tricks

Serveer deze pa amb tomàquet met een paar flinterdunne sneetjes Ibérico-ham. En met een lekker glaasje gekoelde sherry of wijn.



# AFGHAANSE KEBABS

Verse kruiden en specerijen geven deze makkelijk te bereiden gehaktballetjes een aparte, intens warme smaak. Serveer ze met de chutney van paprika en rode chili, zoals beschreven op p. 98, en met gepekelde groentjes (je vindt hiervoor een aantal recepten bij de smaakmakers op p. 108). Of combineer ze met eender welke garnituren die je zelf verzint en lekker vindt; sausjes, een slaatje... De kebabs zijn ook heerlijk met een vers gebakken pita- of platbroodje. Dit gerecht is het summum van foodsharing: een tafel vol potjes en proeven maar!

Meng voor de kebabs alle ingrediënten door elkaar tot een egale massa, dek af met vershoudfolie en zet een half uurtje in de koelkast.

Haal het gehakt uit de koelkast en verdeel het in porties van 50 g. Draai elke portie tot een balletje dat je vervolgens een beetje platdrukt tot een klein hamburgertje. Verhit een bodempje olijfolie in een pan met een zware bodem en bak de kebabs 8 minuten aan één kant, draai ze om, zet het deksel op de pan en bak nogmaals 8 minuten op laag vuur tot goudbruin en doorbakken.

Schik de kebabs op een voorverwarmde schotel en garneer met de korianderblaadjes en de gesnipperde pijpajuin. Zet alle garnituren in kleurrijke potjes op tafel rondom de kebab-schotel.

Het feest kan beginnen!

## Voor 12 stuks

500 g gemengd kalfsgehakt  
(of gemengd gehakt varken/rund)  
1 bruine ui, gesnipperd  
1 Spaans pepertje, zaadlijsten verwijderd en fijngehakt  
1 klein bosje koriander, steeltjes en blaadjes fijngehakt  
2 teentjes knoflook, fijngehakt  
3 stengels lente-ui, fijngehakt  
1 tl korianderzaadjes, gemalen of fijngestampt in de vijzel  
1 el pul biber\*  
2 el kikkererwtenmeel  
1 heel ei  
Zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

## Ter garnering

enkele blaadjes koriander en een handvol fijngesneden lente-uitjes

\* online in de toko en in de speciaalzaak





# THAISE WATERZOOI VAN NOORDZEEVIS

## KNAPPERIGE VOORJAARSGROENTEN



### Voor 4 personen

#### Voor de waterzooi

4 el plantaardige olie  
2 stengels citroengras, het houterige deel verwijderd en de rest fijngehakt  
1 duim verse gember, geschild en fijngehakt  
5 limoenblaadjes, bij voorkeur uit de diepvries  
1 l visbouillon  
1 l water  
3 wortelen, geschild en in fijne brunoise gesneden  
3 stengels groene selder, in fijne brunoise gesneden  
1 l kokosmelk  
2 teentjes look, gepeld en fijngehakt  
3 Spaanse rode pepertjes, overlangs gehalveerd en zaadlijsten verwijderd  
8 eierdooiers  
peper en zout  
1 el vissaus (nam pla)  
sap van 1 limoen

#### Voor de knapperige groenten

100 g sugarsnaps  
100 g fijne prinsessenboontjes, getopt  
1 broccoli, in roosjes

#### Voor de vis

800 g verse visfilet (bv. lotte, roodbaars, zeewolf...) in stukken van ongeveer 50 g gesneden  
versgemalen zwarte peper en zout  
2 el olijfolie

#### Ter garnering

enkele blaadjes koriander, een handvol fijngesneden lente-uitjes, 4 partjes limoen en 1 el geroosterde zwarte sesamzaadjes

**Waterzooi met een Oosterse twist. Een feestelijk gerecht dat in amper een uurtje op tafel staat. Serveer met een kom heerlijk ruikende gekookte basmatirijst. Kies voor een vaste vissoort of breng wat variatie met verschillende schaal- en/of schelpdieren.**

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Giet voor de waterzooi de helft van de plantaardige olie in een kookpot, zet op middelhoog vuur en voeg het citroengras, de gember en de limoenblaadjes toe. Laat 3 minuten stoven. Voeg de visbouillon en het water toe, breng aan de kook, zet het vuur lager en laat 5 minuten doorkoken. Zet ondertussen een grote pan op het vuur met de rest van de olie en bak hierin de brunoises van wortel en groene selder gedurende 3 minuten. Zorg ervoor dat de groentjes licht krokant blijven. Zet apart. Doe nu de kokosmelk, de look en de Spaanse pepertjes bij de kokende bouillon en laat nog 10 minuten pruttelen terwijl je de rest van de groenten klaarmaakt.

Neem voor de knapperige groentjes een ruime kookpan, vul deze met water en breng het aan de kook. Voeg een snufje zout toe en blancheer de broccoli gedurende 4 minuten. Hou het water net onder het kookpunt. Vul een grote kom met ijswater. Giet de broccoli af en breng de roosjes over in het ijswater om de groene kleur te bewaren en het garen te stoppen. Herhaal dit met de sugarsnaps en de boontjes. Giet de groentjes af door een zeef en zet opzij.

Giet tot slot een liter van de soep door een zeef in een maatbeker en mix er de eierdooiers door. Voeg dit terug toe aan de soep in de kookpot en roer. Kruid met peper en zout en lepel er de vissaus en het limoensap door. Houd warm.

Vet voor de vis een ovenschotel in met de olijfolie. Kruid de moten met peper en zout, druppel er nog wat olijfolie over, zet in de oven en bak gedurende ongeveer 8 minuten gaar, afhankelijk van de dikte van de filets.

Neem nu een diepe voorverwarmde kom en schep er wat broccoli, sugarsnaps en boontjes in. Schik de gebakken vis op de groentjes. Schenk er een flinke hoeveelheid van de soep over en werk af met sesamzaadjes, koriander, pijpajuin en limoenpartjes. Dien heet op met gekookte basmatirijst.

# VIETNAMESE VARKENSSPIES

## SLAATJE VAN GEPEKELDE GROENTEN | ZOETZURE DIP

### Voor 4 personen

400 g pluma Duroc Batallé (bij de gespecialiseerde slager) of ander mals varkensvlees, in stukken van 50 g  
2 grote BBQ-vleesspiezen  
1 limoen, gehalveerd

### Voor de marinade

2 rode pepertjes, kroontje en zaadlijsten verwijderd en grofgehakt  
2 stengels citroengras, het houderige deel verwijderd en grofgehakt  
8 teentjes knoflook, gepeld en grofgehakt  
2 sjalotten, gepeld en grofgehakt  
30 g palmsuiker  
60 g vloeibare honing  
60 ml vissaus  
60 ml olijfolie  
vers gemalen zwarte peper en zout  
het sap van ½ limoen

### Voor de gepekeld groentjes

1 kleine daikon, geschild  
2 grote wortelen, geschraapt voor het pekelsap:  
120 ml water  
60 ml rijstazijn  
60 g kristalsuiker  
½ el zout

### Voor het zoetzure dipsausje

120 ml heet water  
60 g kristalsuiker  
60 ml limoensap  
40 ml vissaus  
1 rood Spaans chilipepertje, kroontje en zaadlijsten verwijderd en fijngehakt  
2 teentjes knoflook, gepeld en fijngehakt  
het groen van 1 lente-uitje, fijngehakt  
een snufje geroosterde sesamzaadjes  
een paar blaadjes koriander

### Ter garnering

enkele blaadjes koriander en een handjevol fijngesneden lente-uitjes  
de fijngeraspte schil van 1 limoen

Voor deze spies gebruiken we in Boîte de pluma van het Spaanse Duroc Batallé varken, een ras dat gekend is om zijn uitzonderlijk zacht en gelijkmatig gemarmerd vlees. We marinieren het in smaakmakers die typisch zijn voor de Vietnamese keuken: citroengras, vissaus, look en rode pepertjes met honing als zoete toets. Samen met een slaatje van gepekeld groentjes en een zoetzure dipsausje vormt dit een bijzonder fris en licht BBQ-gerecht op warme zomerdagen. Serveer met een kom basmatirijst of rijstnoedels. En zet een fles orange koel!

Maak voor de marinade alle ingrediënten in de blender tot een homogene massa. Hou 4 el van het mengsel apart. Schenk de rest van de marinade in een mengkom, voeg er het vlees bij en laat enkele uren tot een nacht afgedekt trekken in de koelkast.

Snijdt voor gepekeld groentjes de daikon en de wortelen in fijne reepjes van ongeveer 4 cm lang en breng over in een mengkom. Meng alle ingrediënten voor de pekelen en roer grondig totdat de suiker is opgelost. Giet het lauwwarme mengsel over de groentenreepjes, meng en dek af met plastic folie. Laat trekken op kamertemperatuur tot gebruik en bewaar nadien in de koelkast. Ze blijven goed tot een week na de bereiding ervan.

Haal het vlees uit de marinade en spies het per 4 stukken op een skewer. Bestrijk met de extra marinade die je apart hebt gehouden en bestrooi met zout uit de molen. Leg de spiesen op de grill van de BBQ en bak 5-6 min langs beide zijden. Leg de halve limoenen met de snijkant naar beneden op de grill en laat zwart blakeren.

Maak ondertussen de dipsaus. Meng hiervoor alle ingrediënten en roer totdat de suiker is opgelost. Schenk in een kommetje en zet op tafel, samen met de gepekeld groentjes.

Controleer of het varkensvlees gaar is en schik de spiesen dan op een voorverwarmde schotel. Garneer met de koriander en de lente-uitjes en rasp er de limoenschil over. Leg er ook de geblakerde limoenhelften bij om over het vlees uit te knijpen. Ideaal met een glaasje orange!





# GEROOSTERDE BLOEMKOOI

## OP ZIJN GEHEEL IN DE OVEN | MISOBOTER | CITROEN

Wij aten dit gerecht voor het eerst in Berlijn toen we een paar hippe steden opzochten om ideetjes op te doen voor de inrichting van ons nieuw restaurant in Sint-Idesbald. En voor de tweede maal enkele jaren later in Tel Aviv, het absolute mekka voor foodies. Als chef met een voorliefde voor groenten, hield de bloemkool me in haar greep en ik probeerde sindsdien om de haverklap nieuwe bereidingen uit, de ene al wat geslaagder dan de andere. De versie die jullie hier krijgen, staat sedert enkele jaren, tijdens het seizoen van de jonge bloemkooltjes, altijd op de kaart en we beschouwen dit met enige trots als één van onze signature dishes. Experimenteer gerust met de andere specerijen! Enjoy!

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Breng voor de bloemkool een ruime hoeveelheid gezouten water aan de kook. Snij de onderkant van de bloemkool vlak zodat deze straks mooi recht blijft staan. Laat alle bladeren aan de bloemkool maar snijd in een vloeiende beweging rondom af tot net boven de onderste roosjes. Blancheer de bloemkool 6 minuten in het lichtkokende water. Haal uit het water en laat uitlekken. Leg een vel bakpapier op een schoon werkvlak en zet de bloemkool rechtop in het midden. Giet er wat arachideolie over en masseer die in de kool. Kruid met peper, zout, koriander- en komijnzaad, heet paprikapoeder en harissavlokken. Giet er weer wat olie over en masseer opnieuw tot glanzend om alle specerijen gelijkmatig te verdelen. Rol nu beide kanten van het bakpapier op zoals je een snoepje zou verpakken maar laat de bovenste helft van de bloemkool onbedekt. Schuif in de voorverwarmede oven en bak gedurende 16 minuten. Verlaag daarna de temperatuur tot 150 °C en bak nogmaals 8 minuten. Controleer met een scherp mes of de binnenkant beetgaar is (de bloemkool moet nog een beetje stevig blijven!), bak eventueel nog een paar minuten bij en haal dan uit de oven.

Vermeng voor de misoboter de miso met de boter in de blender en zet opzij.

Verhoog de temperatuur van de oven opnieuw tot 180 °C. Smeer met een lepel een dikke laag misoboter over de gebakken bloemkool, schuif in de oven en bak nogmaals 8 minuten. Maak intussen het kruidenslaatje aan met wat extra vergine olijfolie, Maldonzout en zwarte peper uit de molen.

Haal de bloemkool met het bakpapier uit de oven, schik op een rond bord met opstaande rand, maak een grote inkeping in de bovenkant van de kool en stop hierin het kruidenslaatje. Werk af met de fijngeraspte schil van de citroen. Presenteer met een steakmes dwars doorheen de kool.

### Voor 4 personen

#### Voor de bloemkool

1 middelgrote jonge bloemkool  
versgemalen peper  
versgemalen grof zeezout  
fijn zeezout  
1 el gemalen korianderzaad  
1 el gemalen komijnzaad  
1 el hete paprikapoeder  
1 el harissavlokken  
200 ml arachideolie

#### Voor de misoboter

250 g ongezouten boter op kamertemperatuur  
150 g witte miso (shiro miso)

#### Ter garnering

Verse kruidenmix (dille, koriander, dragon, Thaise basilicum, microleaf, hippotops, eetbare bloemetjes...)  
1 el extra vergine olijfolie  
de fijngeraspte schil van 1 citroen,  
vers gemalen zwarte peper en Maldonzout

# MEXICAANSE SALSA VERDE

Een licht pittige, frisse smaakmaker die uitstekend past bij taco's (zie p. 54) en gegrild vlees. Het hoofdingrediënt is de groene tomatillo, oftewel de Mexicaanse aardkers, die je vers kan kopen in gespecialiseerde groentenwinkels, of ingeblikt bij de toko. In het traditionele recept worden de ingrediënten eerst gegrild en dan gecutted, maar persoonlijk hou ik meer van deze rauwe versie, al was het maar om de helgroene kleur.

Breng alle ingrediënten over in een blender en mix tot een fijne salsa. Mix wat korter als je een grovere textuur verkiest. Bewaar in de koelkast.

½ kg verse tomatillo's of 1 blik van 800 g  
2 teentjes look, gepeld  
sap en fijngeraspte schil van 1 limoen  
100 g koriander, steeltjes en blaadjes, gewassen en grofgehakt  
3 groene jalapeñopepers, steeltjes en zaadlijsten verwijderd en grofgehakt  
een flinke snuf zout

# RODE CHILI CHUTNEY

1 kg rode paprika, zaadlijsten verwijderd en grofgehakt  
200 g rode Spaanse pepertjes, zaadlijsten verwijderd en grofgehakt  
1 el basterdsuiker  
1 el gerookt paprikapoeder  
60 ml appelazijn

Doe paprika en chilipepertjes samen met 250 ml water in een kleine sauspan en breng op middelhoog vuur aan de kook. Zet het vuur lager, plaats een deksel op de pan en laat 15-20 minuten koken.

Haal met een schuimspaan de paprika en chili's uit het kookvocht en mix in de blender tot een gladde saus. Voeg indien nodig wat van het kookvocht toe.

Giet de saus opnieuw in het pannetje en voeg er de suiker, de appelazijn, het gerookte paprikapoeder en een snuf zout aan toe. Meng goed, zet de pan op middelhoog vuur en laat de saus afgedekt 10 minuten inkoken. Roer af en toe om aanbakken te voorkomen.

Controleer op smaak, voeg eventueel nog wat zout toe en laat volledig afkoelen.



BOÎTE



# SHARE

DE EIGENZINNIGE WERELDKEUKEN VAN  
HILDE STEKELORUM



Hilde Stekelorum groeide op in een warm gezin op het West-Vlaamse platteland. Vader en moeder maakten graag tijd voor een gezellig entente in het betere restaurant en zouden op die manier onbewust het professionele pad voor dochter Hilde uittekenen. Op jonge leeftijd zag zij voor zichzelf een toekomst als kok weggelegd. Toch zou het nog een hele tijd duren voor de droom werkelijkheid werd. In die tijd bood een opleiding aan een hotelschool voor een meisje weinig perspectief. Een diploma van vertaler-tolk stond voor meer zekerheid. En dus studeerde Hilde in Gent en ging daarna bij verschillende bedrijven aan de slag.

De culinaire droom werd echter nooit opgeborgen. Hilde neemt in 2004 het dorpscafé van Alveringem over en serveert er... tapas. Al snel wordt de zaak omgedoopt tot Tapa-Tapa en de tapaskaart wordt er in de wijde omgeving bijzonder gesmaakt. Chef Hilde Stekelorum verfijnt haar stijl door diverse opleidingen te volgen en in 2008 verhuist de zaak naar een groter pand. Nog eens een kleine tien jaar later openen Hilde en haar man Bernard restaurant Boîte in Sint-Idesbald. Haar signatuur heeft ondertussen zijn definitieve vorm gekregen. Ze serveert in de drukbeklante zaak een eigenzinnige wereldkeuken met het accent op kruiden, specerijen en groenten. Haar recepten zijn hoogst origineel en nodigen uit om zelf aan de slag te gaan.

Superlekkere gerechten om samen te proeven en te delen, ook thuis.

ISBN 978-90-5856-729-1



9 7 8 9 0 5 8 5 6 7 2 9 1