

ANDREA
GENTL

KOKEN
MET
PADDENSTOELEN

TERRA



INHOUD

INLEIDING 9

1 DE
PADDENSTOELEN 13

2 ALTIJD IN DE
VOORRAADKAST 45

3 PADDENSTOELEN
ALS ONTBIJT 97

4 PADDENSTOELEN
ALS LUNCH 119

5 PADDENSTOELEN
BIJ DE BORREL 149

6 PADDENSTOELEN
ALS HOOFDGERECHT 169

7 ZOETIGHEDEN
MET PADDENSTOELEN 207

Adressen 232

Leestips 233

Dankwoord 234

Register 235



INLEIDING

Ik ben een paddenstoelenliefhebber en een enthousiaste thuiskok, een nieuwsgierige marktbezoeker en een hartstochtelijke natuurobservator. Als fotograaf heb ik de afgelopen dertig jaar de hele wereld mogen bereizen. Veel van de inspiratie voor mijn recepten en smaakprofielen komt van die reizen. Als kind was ik altijd buiten te vinden, en later herontdekte ik de gevarieerde wereld van de paddenstoelen – de diverse, gezonde, adaptogene magische mycelia van het rijk der fungi – door de fotografie.

Ik ben altijd bezeten van paddenstoelen geweest. Als kind tekende ik ze voortdurend. Later, toen ik in de twintig was, ging ik er door mijn werk nog meer van houden. Ik ben geboeid door schoonheid in natuur en eten, en paddenstoelen zijn altijd mijn muze geweest. Met het fotograferen van het werk van enkele van de beste chefs ter wereld en hun geweldige kookboeken, heb ik onschatbare kennis opgedaan. Van iedere chef met wie ik werkte pikte ik iets op. Ik voel me aangetrokken tot boeken die een verhaal vertellen en tot chefs die sterke standpunten hebben. Mijn culinaire opvoeding begon eigenlijk, zoals bij velen, op schoot bij mijn oma. Door haar heb ik een sterk gevoel voor oersmaken. Ansjovis, kappertjes, olijven, zoutige pecorino, amandelen en bittere bladgroenten zijn ingrediënten die in mijn bloed zitten.

Tijdens het fotograferen voor *Baking with Julia*, zo'n 25 jaar nadat ik *biscotti* in mijn nonna's espresso doopte, begon mijn vorming in culinaire fotografie. Julia Child kwam op een van de shootdagen naar onze loft in SoHo. Ze was fantastisch. Een paar weken later, toen we naar Cambridge gingen om op locatie te fotograferen, werd ik getroffen door de simpele eenvoud van haar keuken. Elk kookgerei had een plek. Instinctief pakte haar handen een garde. De keuken was absoluut pretentieloos, eigenlijk gewoontjes voor de huidige vrij opzichtige 'klaar voor Instagram-standaard'. Alles was gerieflijk, en ik kreeg het gevoel dat Julia graag met haar handen kookte, slagroom klopte, brood kneedde en taartdeeg mengde (ik maak het pasteideeg uit dat boek nog altijd). Ik heb het gevoel, al kan ik dat niet met zekerheid zeggen, dat ze niks van machines moest hebben. Ik zag er niet veel in haar keuken. Veel van de chefs met wie ik heb gewerkt hebben dat ook, een gevoel voor wat tactiel is en wat ze met hun eigen handen kunnen maken. Ik heb dat van haar en andere chefs overgenomen en probeer mijn handen zo veel mogelijk in de keuken te gebruiken. Ik vind het meditatief, en ik geef altijd de voorkeur aan een garde boven een elektrische mixer.

Jaren nadat ik aan *Baking with Julia* werkte, reisde ik naar Noord-Zweden, waar ik bij Fäviken een van de lekkerste maaltijden ooit at. Ik volgde de chef van het restaurant, Magnus Nilsson, drie dagen lang in de keuken, de tuin en het bos. Zijn eten was verrukkelijk, geweldig creatief, superlokaal, een tikje oncomfortabel en volledig duurzaam. Hij kookte met de ingrediënten uit zijn omgeving, de velden, bossen en bergen. Dennen, sparren, paddenstoelen, mossen – alles was nieuw voor mij in de culinaire wereld, maar visueel en qua reuk juist ontzettend

vertrouwd. Veel van de ingrediënten deden me denken aan West-Massachusetts, waar ik opgroeide. De boerderij van mijn familie was omgeven door oude eiken, suikeressdoorns en zachte, soepele dennen, en vormde de perfecte omgeving voor paddenstoelen. Ik bracht het grootste deel van mijn jeugd buiten door, dwalend door de bossen en velden rond ons huis, met broekzakken vol takjes, stukjes hout, mos, hooi, paddenstoelen, eikels en dennenappels. Ik werd tot veel van die dingen aangetrokken om hoe ze roken, en die geuren vormen nog altijd de meest intense schakels naar mijn herinneringen.

Ik schrijf mijn sterke verbinding met de natuur toe aan al die tijd die ik destijds in de bossen heb doorgebracht met het identificeren van planten en ontdekken van voedsel dat in het wild groeit. Hoe meer tijd je in de natuur doorbrengt, hoe meer de cyclus van de seizoenen je opvalt en hoe meer verbinding je voelt. In mijn buurt waren vrijwel alle moeders plantenkenners. In Fäviken had ik een *aha-erlebnis*. Mijn hele wereld veranderde na die reis. Ik kwam thuis en begon direct zout met dennen en sparren te maken en bloemen te fermenteren. Ik ging boter maken, waarvan de herinnering in mijn jeugd was verankerd, omdat ik met twee Jerseykoeien was opgegroeid die ons van voldoende dikke gele room voorzagen om de allerlekkerste boter en clotted cream voor shortcakes te maken.

Toen ik vanwege school naar New York City verhuisde, liet ik de bossen, het boerinnetje en de geur van hooi en natte bladeren achter (al zijn hooi en natte bladeren nog altijd twee van mijn lievelingsgeuren!). Na Fäviken besepte ik dat mijn ietwat hippieachtige opvoeding altijd bij me was gebleven. Toen die reukherinneringen getriggerd waren, leerde ik eten in het domein van 'tijd en plaats' te begrijpen en begon ik vlak daarna mijn blog, *Hungry Ghost Food and Travel*. Die blog diende als een verkenning van wildgeplukt voedsel van over de hele wereld, en voor reisverhalen, persoonlijke essays, recepten en een eerbetoon aan mijn voorouders.

Als fotograaf heeft reizen de manier waarop ik eet en kook meer dan wat dan ook veranderd. Waar ik ook ben, ik struin lokale markten af en hamster ingrediënten om thuis mee te koken. Ik spreek met de mensen die ik onderweg ontmoet over eten,

wildplukken en inheemse ingrediënten. Ik ga meestal huiswaarts met nieuwe kennis en inspiratie. Thuis ga ik het hele jaar door geregeld naar lokale boerenmarkten. Ik ga doorgaans naar de markt zonder idee over wat ik ga maken en laat me inspireren door de ingrediënten. En tegenwoordig is de mysterieuze en magische paddenstoel het inspirerendste ingrediënt!

In de afgelopen jaren is er een grote verschuiving geweest in de verkrijgbaarheid van gekweekte paddenstoelen. De tijden dat er voor de nieuwsgierige thuiskok in de supermarkt alleen champignons werden verkocht zijn voorbij. Speciale paddenstoelen die voorheen alleen voor wildplukkers en chef-koks waren weggelegd worden nu in vrijwel alle soorten, maten en kleuren verkocht. Boerenmarkten wemelen van de pruikzwammen, eikhaas en oesterzwammen (in gele, blauw-grijze en roze tinten), en veel groenteboeren hebben meer soorten op voorraad dan de bekende champignon. De wellnesshype heeft gedroogde paddenstoelen als de chaga (berkenweerschijnzwam) en reishi (gesteelde lakzwam) in de adaptogene stratosfeer geschoten en hun kenmerkende geuren en smaken aan van alles gegeven, van thee tot cocktails.

Zelf kreeg ik met stapjes een relatie met eetbare fungi. De eerste ruim twintig jaar van mijn leven waren de enige paddenstoelen op mijn bord kastanjechampignons, ingelegd op mijn oma's antipastoschotel of gebakken als onderdeel van een boeuf bourguignon, die beroemd geworden was door het zwart-witprogramma van Julia Child, een van de weinige tv-programma's die ik mocht kijken. Julia had een aanstekelijk enthousiasme voor paddenstoelen. En dan waren er ook nog mijn oma's paddenstoelen tijdens de feestdagen, ook weer kastanjechampignons, gevuld met de gebakken steeltjes, broodkruimels, peterselie, flink wat knoflook, witte wijn en pecorino. Die paddenstoelen werden de inspiratie voor mijn Thanksgiving-vulling; die heeft in wezen hetzelfde smaakprofiel, alleen met meer zuurdesembrood.

Toen ik tegen de dertig liep, ontmoette en fotografeerde ik in Noord-Californië Connie Green, de bekende wildplukker en leverancier van wilde paddenstoelen aan chefs in de Bay Area. We volgden haar op een ochtend in de bossen nabij Sea Ranch,

terwijl zij heel veel verschillende eetbare paddenstoelen verzamelde. Ik had nog nooit zo'n mand vol verscheidenheid gezien. Ik weet niet meer of ze die ochtend ook *candy caps* had geplukt, maar ik herinner me wel dat ze vertelde dat ze de zoete geur van ahornsiroop hadden, perfect voor desserts. Na onze boswandeling aten we bergen in boter gebakken paddenstoelen en geschaafde rauwe paddenstoelen met zoute boter op geroosterd brood.

Jaren later raakte ik bevriend met een stel wildplukkers die ik op de New Amsterdam Market in Lower Manhattan had ontmoet. Nova Kim en Les Hook, Vermonters met samen meer dan veertig jaar wildplukervaring, kwamen vaak naar de markt. De eerste keer dat ik bij hun kraampje kwam, werd ik betoverd door de eikhaas, ook wel maitake genoemd, de pruikzwammen (of pom pom blanc of lion's mane), de zwavelzwammen en matsutakes, allemaal vers uit de grond met stukjes takken en blaadjes nog aan de stelen geplukt. De paddenstoelen die ze verkochten kwamen me bekend voor, en ik besepte ineens dat ik ze mijn hele jeugd in de bossen rondom ons huis had gezien. Nova gaf me waardevol advies over hoe ik ze kon bereiden. Ik kwam elke week terug, en zij en Les pakte dan van onder de tafel een doos met de mooiste paddenstoelen die ze voor mij hadden bewaard. Ik begon er mee te koken – ik droogde ze, trok er bouillon van en verwerkte paddenstoelen in mijn dagelijkse maaltijden. Ik had het geluk lange tijd met ze door te brengen en leerde opnieuw hoe ik de bossen en de overdaad die ze bieden kon zien. Ik werd herinnerd aan de prachtige cyclus van leven en dood die op die van ons lijkt. En nu kan ik, dankzij de groeiende belangstelling voor paddenstoelen, veel van de variëteiten die zij mij leerden kennen op boerenmarkten, bij speciaalzaken en groentewinkels vinden.

Paddenstoelen worden wijd en zijd verwelkomd als het nieuwe superfood; ze hebben veel gezondheidsvoordelen, en de textuur en smaken zijn rijk genoeg om vlees in veel gerechten te vervangen, en vlees, gevogelte, vis en eieren in veel anderen gerechten te begeleiden. Gedroogd en tot poeder vermalen krijgen ze een rijke umamismaak en -diepte.

We kennen nu het geheim dat het grootste deel van de wereld altijd al kende: als je begint te koken met paddenstoelen, stop je er nooit meer mee. In dit boek deel ik mijn favoriete manieren om paddenstoelen te gebruiken in drankjes, bouillons, soepen, stoofschotels, brood, ontbijtgerechten, salades en sandwiches, en varianten op klassieke gerechten als risotto en lasagne. Ik hoop dat de recepten je boeien en dat je net zo gefascineerd raakt door de paddenstoelen – met hun eindeloze variaties in vorm, textuur, kleur en aroma – als ik sinds mijn kindertijd en nog altijd ben.

PADDENSTOELLEN BEREIDEN

Over het algemeen zijn paddenstoelen het lekkerst na (een korte) bereiding. Je bereidt ze het best op hoog vuur met flink wat vet (ik bereid ze in boter, olijfolie of ghee). De hitte helpt het overtollige vocht te verwijderen, en zo wordt de smaak geconcentreerder. Paddenstoelen geven hun eigen vocht af tijdens de bereiding en absorberen het vet om dat verlies aan vocht te compenseren; in dat proces worden het intense smaakbommetjes.

Zorg dat je pan tijdens het bereiden van paddenstoelen niet te vol is. Ze hebben ruimte nodig om te garen en hun vocht af te geven, zodat ze worden geschroeid in plaats van gestoomd (ze mogen niet papperig worden). Bak ze voor de beste smaak en textuur net bruin tot je de geur kunt ruiken. Voeg niet te vroeg zout toe, want dat onttrekt vocht en maakt de paddenstoelen rubberachtig in plaats van lekker geschroeid en gekaramelliseerd.

BAKKEN: Bakken is een van de makkelijkste en bekendste bereidingswijzen voor paddenstoelen. Verhit eerst boter, olijfolie of ghee in een koekenpan en voeg dan hele, in plakken gesneden of in stukken gescheurde paddenstoelen toe. Bak ze al omschepend tot ze geurig zijn en net bruin worden, voeg dan knoflook en andere smaakmakers toe en roer om alles goed te mengen. Bak de paddenstoelen tot ze mooi bruin zijn.

BAKKEN ZONDER VET: Deze methode om paddenstoelen te bereiden is minder bekend, en dat is jammer. Bakken zonder vet doe je in een hete koekenpan zonder toevoeging van vet of andere ingrediënten. Verhit de koekenpan op halfhoog tot hoog vuur tot hij vrij heet is en voeg de in stukjes gehakte, gescheurde, in plakjes gesneden of hele paddenstoelen in een enkele laag toe. Bij het afgeven van het vocht wordt de smaak van de paddenstoelen intenser, geconcentreerder en 'paddenstoelenachtiger' dan wanneer ze met vet en smaakmakers worden bereid. Je kunt ze achteraf smaak geven met een vet als boter of olijfolie, sojasaus of een zoetstof als ahornsiroop. Ik gebruik deze bereidingswijze graag voor de paddenstoelen voor de Kaastosti's met een relish van paddenstoelen en ingelegde groene pepers op blz. 143.

ROOSTEREN: Roosteren is een van mijn favoriete manieren om paddenstoelen te bereiden, want je hoeft bijna niks te doen. Met roosteren wordt de smaak van de paddenstoelen geconcentreerd. Ik rooster ze doorgaans op een bakplaat of in een grote gietijzeren koekenpan. Ik voeg een beetje vet toe – olijfolie, boter of ghee – en wat smaakmakers afhankelijk van het smaakprofiel dat ik zoek.

SCHROEIEN: Paddenstoelen schroeien is een geweldige manier om ze een lekker crispy textuur en goudbruine kleur te geven. Het geheim is om ze in een koekenpan op halfhoog tot hoog vuur in een enkele laag te schroeien door ze eerst ongeroerd te laten liggen en dan halverwege te keren. De pan moet voldoende olie of boter bevatten om te voorkomen dat de paddenstoelen blijven plakken en ze een mooi korstje te geven. Voeg pas op het laatst zout toe, want anders onttrek je het water te vroeg aan de paddenstoelen.

GRILLEN: Paddenstoelen zijn heerlijk gegrild boven een vlam, waar ze een licht rokerige smaak krijgen. Ik olie de grill of grillpan eerst in en verhit hem dan tot zeer heet. Dan bestrijk ik de paddenstoelen met een beetje olijfolie, gesmolten boter of ghee, en leg ik ze op de grill of in de hete grillpan. Ze gaan een beetje spetteren omdat ze hun vocht afgeven en krijgen dan mooie grillstrepen.



BAKKEN



BAKKEN ZONDER VET



SCHROEIEN



ROOSTEREN

CONFIT VAN PADDENSTOELEN EN SJALOTJES

VOOR 700 G

225 g gemengde verse paddenstoelen (shiitakes en eikhaas zijn hier zeer geschikt voor, maar de keuze is aan jou)
2 middelgrote sjalotjes, in de lengte gehalveerd
1 vers laurierblaadje of 2 gedroogde
1 takje verse oregano
1 biologische citroen, schil in brede repen met een dunschiller verwijderd
1 fles (750 ml) extra vergine olijfolie (je gebruikt niet alles)

Ik werd een liefhebber van konfijten tijdens het fotograferen van het eerste boek van Carla Lalli Music, Where Cooking Begins, waarin een hele sectie aan deze techniek is gewijd. Sindsdien konfijt ik zo'n beetje alles, dus ook paddenstoelen. Hier meng ik ze met oregano en sjalotjes, die met een lange bereidingstijd op een lage temperatuur mooi zacht worden. Probeer te experimenteren met verschillende soorten paddenstoelen en smaakmakers, en serveer de gekonfijte paddenstoelen op gegrild of geroosterd, met knoflook ingewreven zuurdesembrood, op platbrood of een pizza of gemengd met ansjovis door een pasta.

Verwarm de oven tot 120 °C.

Snijd de shiitakehoeden (laat kleine exemplaren heel) in dunne plakjes en scheur de eikhaas voorzichtig in stukjes. Leg de paddenstoelen in een kleine ovenvaste pan met zware bodem of een gietijzeren braadpan. Voeg de sjalotjes, laurierblaadjes, oregano en citroenschil toe, en schenk er drie kwart van de olijfolie bij (575 ml) om alles onder te zetten.

Zet de pan in de oven en konfijt de paddenstoelen en de sjalotten 2-2,5 uur tot ze zacht zijn.

Laat de confit volledig afkoelen en schep hem in een grote glazen pot met deksel. De confit is vier maanden houdbaar in de koelkast.





PADDENSTOELEN À LA GRECOUE

VOOR 950 G

1 tl korianderzaad
1 bol knoflook, overdwers
gehalveerd
240 ml rodewijn- of
appelciderazijn
60 ml rijstazijn
2 el honing
1 sjalotje, in de lengte in dunne
plakken
250 ml wijn (oranje, witte of rosé)
geraspte schil en sap van
3 citroenen, liefst onbespoten
120 ml extra vergine olijfolie
10-12 saffraandraadjes
1 árbolpeper, gekneusd
1 groot laurierblad
1 el Himalayazout
450 g kastanjechampignons (of een
andere soort), bijgesneden en
in kwarten
8 takjes verse oregano, blaadjes
losgehaald

De Franse culinaire term à la Grecque betekent 'op z'n Grieks'. Het is een heel makkelijke en snelle manier om groenten te bereiden door ze te smoren in een smaakvolle vinaigrette, die ze licht inmaakt. Ik hou me hier bij een klassieke basis, met een paar aanpassingen, inclusief twee azijnsoorten, het sap en de schil van een paar citroenen, olijfolie, een beetje wijn, verse knoflook en een paar specerijen (saffraan, koriander, laurierblad en chilipeper). Het doet me denken aan de ingemaakte champignons van zo'n beetje elke antipastoschotel uit mijn jeugd, maar in plaats van zompig zijn deze fris, wrang, knoflookachtig en heerlijk genuanceerd. Serveer ze op de Paddenstoelenfrittata (blz. 113) of om je eigen antipastoschotel of kaasplateau te pimpen.

Rooster het korianderzaad ongeveer 1 minuut in een kleine gietijzeren koekenpan op laag vuur tot het geurt. Haal het uit de pan en kneus het licht met de zijkant van een koksme.

Meng het gekneusde korianderzaad, de knoflook, rodewijn- en rijstazijn, honing, het sjalotje, de wijn, de schil en het sap van de citroenen, de olie, saffraan, árbolpeper, het laurierblad en zout in een middelgrote pan. Breng op halfhoog tot laag vuur zachtjes aan de kook.

Meng de kastanjechampignons en oregano erdoor, draai het vuur laag en laat het circa 10 minuten pruttelen tot de paddenstoelen zacht zijn. Neem de pan van het vuur en laat het mengsel volledig afkoelen in de vloeistof.

Schep het mengsel in een glazen pot met deksel. Sluit de pot en bewaar het mengsel maximaal een week in de koelkast.



3

PADDENSTOELEN ALS ONTBIJT

CHAGA-KAMILLETHEE 98

SPICY JOHANNESBROOD-
PADDENSTOELENLATTE 101

ROGGEGRANOLA MET PADDENSTOELEN,
ROZENBLAADJES EN KARDEMOM 102

OVERNIGHT OATS MET ADAPTOGENE
PADDENSTOELEN 105

RIJSTEPAP MET FOREL EN KROKANTE
PADDENSTOELEN 106

ZACHT ROEREI MET
GESCHAAFDE TRUFFEL 109

ZACHTGEKOOKTE EIEREN MET
CANTHARELLEN 110

PADDENSTOELENFRITTATA 113

MORIELJES OP GEBAKKEN ZUURDESEM
MET TUINBONEN EN DOPERWTEN 114

PADDENSTOELENRÖSTI MET
KRUIDENSALADE 117



SPICY JOHANNESBROOD- PADDENSTOELENLATTE

VOOR 2-3 PERSONEN

**480 ml melk naar keuze (ik vind
havermelk lekker)**
2 el ahornsiroop (optioneel)
**2 tl johannesbroodpoeder
(carobepoeder)**
**2 tl gemengd
paddenstoelenpoeder, welke
soort dan ook (ik hou van een
mix van pruikzwam, cordyceps
en reishi) of Adaptogeen
paddenstoelenpoeder (blz. 50)**
1 tl chagapoeder
**piepklein stukje gedroogde
árbolpeper, gekneusd**
snuifje Himalayazout

Johannesbroodpoeder is typisch zo'n ingrediënt met een jaren zeventig hippievibe, in elk geval in mijn familie. We aten het jarenlang in plaats van chocolade, toen we stopten met suiker en alleen supergezonde superfoods aten. Johannesbrood werd toen gepromoot ter vervanging van chocolade, maar in mijn herinnering smaakte het er totaal niet naar. Het heeft een geheel eigen smaak – een beetje stoffig en een beetje nootachtig. Dit is misschien geen goed verkooppraatje, maar ik beloof dat het johannesbroodpoeder, gecombineerd met de ahornsiroop en de paddenstoelen, zich tot iets heerlijk ontwikkelt. Strooi het over ijsblokjes in een cocktailshaker met een shot espresso en mix het krachtig voor een ijskoude johannesbrood-paddenstoelenshakerato, een ode aan de klassieke Italiaanse koffiedrank.

Verwarm alle ingrediënten in een pannetje met zware bodem op halfhoog tot laag vuur tot het net gaat borrelen. Leg een deksel op het pannetje, neem het van het vuur en laat alles 15 minuten trekken.

Schenk de latte door een fijne zeef (het paddenstoelenpoeder kan zanderig zijn, en je wilt ook de stukjes chilipeper eruit zeven).

Warm de latte op halfhoog tot laag vuur nog even op en schuim de melk op met een melkschuimer of klop hem krachtig met een garde schuimig.

Serveer de latte warm.



CROSTATA VAN BLADERDEEG MET PADDENSTOELEN EN ANSJOVIS

VOOR 8-10 PERSONEN

4 el (60 g) gezouten boter
1 tl korianderzaad
¼ tl chilivlokken of 1 gedroogde rode chilipeper, zoals árbolpeper, geplet
1 middelgroot sjalotje, in dunne ringen
6 witte ansjovisjes (boquerones)
350 g gemengde verse paddenstoelen, bijgesneden en in stukjes gescheurd als ze groot zijn
60 ml droge witte of oranje wijn
2 tl ume se (Japanse pruimenazijn)
50 g gemengde verse kruiden, zoals lavas, Chinees bieslook en oregano, gescheurd, plus een paar takjes voor erover
1 prei, in dunne ringen en grondig gewassen
snuf Himalayazout
½ tl grof gemalen zwarte peper
ca. 400 g roomboterbladerdeeg, uit de diepvries of koeling bloem, om het bladerdeeg uit te rollen
100 g gruyère, grof geraspt
geraspte schil van 1 citroen, liefst onbespoten
1 grote eidooier
zeezoutvlokken, zoals Maldon

Hoewel ik crostatadeeg graag zelf maak, ontstond dit recept toen er onverwacht vrienden langskwamen en ik bladerdeeg in de diepvries had liggen. Je zet het zo in elkaar voor een onverwachte borrel of brunch in het weekend. Je kunt er een mix van paddenstoelen voor gebruiken; alle soorten zijn eigenlijk wel geschikt. Ik vind een combinatie van cantharellen, oesterzwammen, hoorns-van-overvloed, eikhaas en matsutakes er lekker voor. Bewaar twee mooi uitziende exemplaren van alle paddenstoelen voor een prachtige afwerking. Bak ze in 2 eetlepels boter tot ze glanzen en schik ze dan vlak voor het serveren op de gebakken crostata. Geef er een frisse salade met lekker veel kruiden en een koude oranje wijn bij.

Verwarm de oven tot 230 °C.

Verhit de boter in een grote koekenpan op halfhoog vuur tot hij gaat schuimen en bruin begint te worden. Roer het korianderzaad en de chilivlokken erdoor. Voeg het sjalotje en de ansjovis toe en bak tot de ansjovis gaat smelten en het sjalotje glazig wordt. Doe de paddenstoelen erbij en bak ze 3-4 minuten tot ze zacht zijn. Voeg de wijn en azijn toe en verhit tot ze zijn verdampt. Draai het vuur laag en doe de kruiden, prei, het Himalayazout en de peper erbij.

Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.

Haal het bladerdeeg voorzichtig uit de verpakking. Mocht het nog te hard zijn, laat het dan 10 minuten op kamertemperatuur rusten.

Leg een stuk bakpapier op een werkvlak en bestuif het met bloem. Leg losse velletjes bladerdeeg tegen elkaar aan en druk de randen tegen elkaar. Rol het bladerdeeg een of twee keer voorzichtig uit om de naden goed te laten hechten en rol het dan uit tot een rechthoek van 30-35 cm. Leg het bladerdeeg met het bakpapier op een grote bakplaat. Bestrooi het met de helft van de gruyère en laat rondom een rand van 3 cm vrij. Schep het paddenstoelenmengsel erop. Strooi de geraspte citroenschil erover. Strooi de rest van de kaas over de paddenstoelen, leg er een of twee takjes oregano op en en vouw om een rand te maken de zijkanten om.

Klop de eidooier in een kommetje los en bestrijk de randen van het deeg ermee. Bestrooi het deeg met een beetje zeezoutvlokken.

Bak de crostata 20-25 minuten tot de bovenkant goudbruin en krokant is. Strooi er tot slot nog wat zeezoutvlokken over en serveer warm.

KNAPPERIGE WEDGE SALAD MET LOF EN SHIITAKE-'SPEK'

VOOR 4 PERSONEN

4 grote of 6 middelgrote shiitakes, bijgesneden en in heel dunne plakjes
1 el extra vergine olijfolie, plus meer voor het besprenkelen
1 el donkere sojasaus
2 el ahornsiroop
½ tl Paddenstoelenmiso (blz. 57)
1 el rijstazijn
½ tl gekneusde zwarte peper, plus meer voor erover
4 grote stronken witlof
1 grote stronk radicchio
65 g blauwschimmelkaas, zoals Danish blue of Bayley Hazen, verbrosseld, plus meer (optioneel) ter garnering
225 g volle yoghurt of zure room (of karnemelk, voor een dunnere dressing)
geraspte schil en sap van 1 Meyer-citroen, liefst onbespoten
1 teentje knoflook, fijngeraspt met een Microplane-rasp
zeezoutvlokken, zoals Maldon

Als ik ergens een wedge salad op de kaart zie staan, dan moet ik die bestellen. Een van mijn eerste werktripjes nadat de wereld weer toegankelijk werd na de lockdowns was naar Chicago. We logeerden in het stadscentrum, tegenover een steakhouse dat er al sinds de jaren twintig van de vorig eeuw zit. Hun wedge salad, een salade met parten ijsbergsla, stelde niet teleur. Door de koude, crunchy ijsbergsla ging ik nadenken over het gebruik van witlof. Het draait wat mij betreft om de crunch.

Ik hou van bittere smaken, en het witlof en de radicchio in dit recept zijn allebei bitter en prachtig om te zien. De rijke dressing past perfect bij de bijna vette shiitakes, die de eigenschappen van krokant, in ahornsiroop gemarineerd spek krijgen.

Verwarm de oven tot 190 °C.

Meng de shiitakes, olijfolie, sojasaus, ahornsiroop, paddenstoelenmiso, rijstazijn en peper in een grote kom. Zet opzij om de paddenstoelen 30 minuten te marinieren terwijl de oven opwarmt.

Schik de paddenstoelen in een enkele laag op een bakplaat. Rooster ze 20 minuten en keer ze halverwege.

Snijdt intussen het witlof bij en halveer de stronkjes in de lengte. Snijd de radicchio in kwarten. Leg het witlof en de radicchio op een grote schaal of bord.

Roer de blauwschimmelkaas, yoghurt, de rasp en het sap van de citroen en de knoflook in een kommetje door elkaar en laat een paar grotere stukjes kaas intact.

Sprenkel de dressing royaal over het witlof en de radicchio. Leg er het shiitake-'spek' op, strooi er een beetje zwarte peper en zeezoutvlokken over en sprenkel er wat olie over. Garneer de parten als je wilt met wat extra blauwschimmelkaas.



PAKORA VAN GEMENGDE PADDENSTOELEN

VOOR 6-8 PERSONEN

¼ tl komijnzaad
¼ tl zwart mosterdzaad
90 g kikkererwtenmeel
¼ tl gemalen koriander
¼ tl gemalen Kashmiri-peper
¼ tl gemalen kurkuma
½ tl Himalayazout
1 el edelgist
geraspte schil en sap van 1 citroen,
liefst onbespoten
1 teentje knoflook, fijngeraspt met
een Microplane-rasp
1 el geraspte verse gemberwortel
360 ml karnemelk, plus zo nodig
meer
700 g gemengde paddenstoelen,
zoals enoki, witte (Bunapi)
of bruine beukenzwammen,
eikhaas en pruikezwammen
neutrale olie, zoals saffloerolie,
voor het frituren
zeezoutvlokken, zoals Maldon, of
Paddenstoelenzout (blz. 53),
voor het bestrooien
chilivlokken, voor erover
Koriander-muntchutney (blz. 89),
voor erbij
limoen- of citroenpartjes, voor
erbij

Elke cultuur heeft zijn eigen fritters, en pakora is een van mijn favorieten. Pakora komt uit India, waar het een populair streetfood is dat vaak met een stomendheet glas masala chai erbij wordt genuttigd. In India worden veel verschillende soorten groenten voor pakora gefrituurd, maar ik gebruik graag verschillende paddenstoelen. De paddenstoelen worden gedompeld in een kikkererwtenbeslag vol specerijen en scherpe gember. Met de toevoeging van citrus en karnemelk wordt het beslag een beetje friszuur. De paddenstoelen worden krokant en goudbruin gefrituurd en geserveerd met een lekkere zelfgemaakte chutney.

Rooster het komijn- en zwarte mosterdzaad circa 1 minuut in een droge gietijzeren koekenpan op halhoog tot laag vuur tot ze gaan geuren.

Roer het kikkererwtenmeel, de koriander, Kashmiri-peper, kurkuma, het Himalayazout en de edelgist in een grote kom door elkaar. Voeg de rasp en het sap van de citroen, de knoflook en gember toe, en roer nogmaals. Roer ook het geroosterde komijn- en zwarte mosterdzaad erdoor. Schenk de karnemelk er beetje bij beetje bij en zoveel dat het zo dik is als pannenkoekenbeslag (voeg meer karnemelk toe als het beslag nog te dik is, maar het mag niet vloeibaar zijn). Zet opzij.

Maak de paddenstoelen schoon, snijd de harde stelen eraf en snijd of scheur de rest in stukjes van 6-8 cm. Scheur pruikezwammen en eikhaas, als je die gebruikt, voorzichtig in middelgrote stukjes.

Bekleed een grote of twee kleine bakplaten met bakpapier. Dompel de paddenstoelen in porties in het beslag en laat het teveel terug in de kom druipen; leg ze op de bakplaten.

Bekleed een groot bord met keukenpapier of een schone bruine papieren zak. Verhit 5 cm olie in een diepe pan met zware bodem tot 175 °C. Frituur de paddenstoelen met twee of drie stukjes tegelijk (om te voorkomen dat de pan te vol wordt) circa 2 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn. Schep ze eruit met een schuimspaan en laat ze uitlekken op het beklede bord. Bestrooi ze met zeezout- en chilivlokken.

Serveer de pakora warm, met de chutney en limoenpartjes.





KONINGSOESTERZWAMCHIPS MET ROMIGE PREI-BIESLOOKDIP

VOOR 4 PERSONEN

240 g labneh
5 g Gedroogde prei (zie blz. 41), plus meer ter garnering (optioneel)
1 el gedroogd Chinees bieslook (zie blz. 41)
1 el edelgist
½ tl daslookzout of een ander lookzout
1-2 el volle yoghurt
500 ml druivenpit- of andere neutrale olie, voor het frituren
225 g koningsoesterzwammen, bijgesneden en in de lengte op de dunste stand van de mandoline in heel dunne plakken gesneden
zeezoutvlokken, zoals Maldon, voor erover

Flinterdun gesneden koningsoesterzwammen (ook wel duinvoetje genoemd) worden lekker krokant wanneer ze in neutrale olie worden gefrituurd. Ik serveer ze graag met een romige prei-knoflooklabneh, die een gezondere versie is van mijn favoriete dip van zure room en ui. De eerste stap is het drogen van de prei en het Chinese bieslook, dat een uitdaging lijkt, maar eigenlijk heel makkelijk is; zie Prei drogen (blz. 41).

Meng de labneh, gedroogde prei, het gedroogde Chinese bieslook, de edelgist en het daslookzout in een kommetje. Roer yoghurt door de dip om deze naar wens te verdunnen..

Bekleed een bakplaat met keukenpapier en zet hem naast het fornuis (het frituren van de paddenstoelen gaat echt heel snel, dus je moet voorbereid zijn). Verhit 8 cm olie in een diepe pan met zware bodem tot 175 °C. Mocht je geen thermometer hebben, dan kun je de temperatuur controleren door een stukje paddenstoel in de olie te laten vallen; als het gaat sissen, is de olie op temperatuur.

Laat de paddenstoelplakjes in porties in de hete olie vallen om te voorkomen dat de pan te vol wordt en frituur ze circa 1 minuut tot ze goudbruin zijn. Schep de chips met een schuimschaaf op het keukenpapier om ze te laten uitlekken.

Bestrooi de chips met de zeezoutvlokken en gedroogde prei (als je wilt) en serveer ze met de dip.

KRUIDIGE PADDENSTOELENDUMPLINGS

VOOR CA. 60 DUMPLINGS

DUMPLINGS

2 el sesamolie

1 grote sjalot, fijnggehakt (ca. 70 g)

450 g gemengde verse shiitakes en eikhaas, bijgesneden en grof gehakt (niet te groot, maar ook niet te fijn)

stukje verse gemberwortel van 5 cm, geschild en fijngeraspt met een Microplane-rasp

2 teentjes knoflook, fijngeraspt met een Microplane-rasp

20 g bosuitjes, (Chinees) bieslook of daslook, grof gehakt

3 el donkere sojasaus

2 el vissaus, zoals van Red Boat

½ el Paddenstoelenmiso (blz. 57)

1 el ahornsiroop

¼ tl chili-knoflooksaus

120 g spinazie, brandnetel, snijbiet, blad van de gekroonde ganzenbloem of paardenbloem, fijngehakt

15 g muntblaadjes, grof gehakt

15 g koriander, grof gehakt

geraspte schil en sap van

½ citroen, liefst onbespoten

300 g ronde dumplingvellen

zwart sesamzaad, voor het dippen

VOOR HET BAKKEN EN

SERVEREN

neutrale olie, zoals saffloerolie

fijngehakte daslook of (Chinees)

bieslook, koriander of bosuitjes

Dipsaus met yuzu, chili-

knoflooksaus en soja (blz. 89)

Toen mijn kinderen klein waren, maakten we op Nieuwjaarsdag vaak dumplings met varkensvlees en bieslook. Tegenwoordig bakken we vaak deze paddenstoelendumplings (je kunt ze trouwens ook stomen). De vulling heeft zo'n vlezige textuur dat de grootste vleesliefhebbers niet eens door hebben dat het heerlijke paddenstoelen zijn.

Het geheim is de dipsaus: het yuzusap houdt hem lekker fris en citrusachtig, en de chili-knoflooksaus geeft hem lekker veel pit! Met dit recept maak je een hele hoop dumplings, maar je kunt ze prima invriezen, en dat is handig voor wanneer je midden in de nacht ineens onbedaarlijk naar dumplings verlangt.

Maak eerst de dumplings. Verhit de sesamolie op halfhoog vuur in een grote gietijzeren koeken- of braadpan tot hij gaat glinsteren. Bak de sjalot 3-5 minuten tot hij glazig is en aan de randjes bruin wordt. Roer de paddenstoelen, gember, knoflook, bosuitjes, sojasaus, vissaus, paddenstoelenmiso, ahornsiroop en chili-knoflooksaus erdoor. Bak de paddenstoelen 5-7 minuten tot ze zacht zijn; roer af en toe door.

Voeg de spinazieblaadjes toe en bak ze 2 minuten mee tot ze zijn geslonken. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen. Voeg de munt, koriander, de rasp en het sap van de citroen toe, en schep door elkaar.

Pak een dumplingvelletje en schep in het midden een volle theelepel van de vulling. Vouw twee zijkanten samen en plooi en knijp het deeg voorzichtig dicht om de vulling in te sluiten. Bestrijk de onderkant met een beetje water en doop die in het zwarte sesamzaad. Leg de dumpling op een bakplaat. Herhaal met de rest van de vellen en vulling en maak een enkele laag op de bakplaat. Vries de dumplings op de bakplaat in als je ze niet meteen gebruikt. Stop ze als ze eenmaal zijn ingevroren in een diepvrieszak en leg ze maximaal zes maanden in de vriezer.

De dumplings bakken en serveren: verwarm 1 eetlepel neutrale olie in een grote gietijzeren of antiaanbakkoekenpan op halfhoog tot laag vuur tot hij gaat glinsteren. Schik de dumplings in porties in een enkele laag in de pan en bak ze tot de onderkant bruin wordt. Voeg 60 ml water toe – stap naar achteren tijdens het schenken en houd een deksel in je andere hand. Het water gaat spetteren, dus leg het deksel er zo snel mogelijk op. Stoom de dumplings 4 minuten of tot het water is verdampt. Herhaal met 1 eetlepel olie en 60 ml water per portie.

Garneer de dumplings met het gehakte daslook en serveer met de dipsaus.

