

V.I.S. | Very ★★★
Important
Selection



RECEPTEN



NORTHSEACHEFS



VISINFO



De Noordzee heeft het hele jaar door heel wat lekkers te bieden. Kies je voor een klassieke pla-dijs, een minder bekende maar heerlijke steenskip, of een exquise zeeduivel? Onze duurzame seizoenskalender helpt je bij je keuze en vertelt welke vis van bij ons nu op zijn best is. De kalender houdt rekening met het paaiseizoen, de visbestanden en de aanvoer in onze Vlaamse veilingen. Bekijk de kalender op www.vis.be of vraag ernaar bij je visspecialist!

RODE POONSEIZOEN

JAN FEB MA APR MEI JUNI JULI AUG SEP **OKT** NOV DEC



FILIP CLAEYS



LODE DE ROOVER

NorthSeaChefs zijn enthousiaste ambassadeurs voor vis van bij ons. Ze kiezen bewust voor minder bekende duurzame vissoorten en bijvangst. Wat hen bindt? Vakmanschap, verantwoordelijkheidsgevoel en liefde voor koken met duurzame Belgische vis. Boegbeeld **FILIP CLAEYS** van De Jonkman** in Brugge nodigt elke maand een collega-NorthSeaChef uit om te koken met de vis van de maand. In april is dat **LODE DE ROOVER**, chef van het stijlvolle restaurant Fleur de Lin in Zele. In 2011 werd Lode eerste kok van België tijdens de prestigieuze Prosper Montagné-wedstrijd. Hij houdt van creatief koken met eerlijke seizoengebonden producten.



Rode poon, paksoi en
schorseneren met crème
en espuma van knolselder

“ Dankzij de crème en de beetgare groenten vormt dit
echt een lekkere warme hap op een grillige dag in april

LODE DE ROOVER



V.I.S. | Very ★★★
Important
Selection

Rode poot, paksoi en schorseneren met crème en espuma van knolselder (4 pers.)

rode poot:

2 rode pooten, peper, fleur de sel, olijfolie

paksoi:

8 stengels jonge paksoi

knolselder:

1 knolselder, 2 dl room

schorseneren:

3 schorseneren, 1 el bloem, 1 citroen

garituur:

1 bos citroenverbena

- ★ Maak de **rode poot** schoon, fileer ze en gaar met olijfolie in de oven. Kruid af met peper en fleur de sel.
- ★ Was en stook de **paksoi** kort aan in boter met een scheutje water en een snuifje zout.
- ★ Schil de **knolselder**, snijd in stukken en gaar in water met de room. Giet af en bewaar het kookvocht. Mix tot een gladde crème, hou een deel apart en leng de rest van de crème aan met wat kookvocht tot de dikte van bechamelsaus (verhouding: 3/4de knolselder en 1/4de kookvocht). Giet het aangelengde deel in een espumafles.
- ★ Schil en was de **schorseneren** en kook ze gaar in water met een lepel bloem en het sap van 1 citroen. Snijd in ongelijke stukken.
- ★ Doe de **citroenverbena** in een kom en zet 4 minuten in de microgolfoven op 800W. Mix tot een fijn poeder en meng dit nu met de crème van knolselder. Hou nog een beetje apart.
- ★ Leg een stukje rode pootfilet op een bord en spuit er espuma van knolselder en crème van citroenverbena naast. Leg enkele stukjes schorseneer en paksoi errond. Werk nog af met enkele blaadjes zuring en poeder van citroenverbena.



Rode poon met parelgerst, jus van paddenstoelen,
crème van witte bonen en kikkerbillyn



“ In deze eigen interpretatie van een surf 'n turf steekt de kikkerbil verrassend lekker af tegen de volle smaak van de witte bonen ”

LODE DE ROOVER

V.I.S. Very ★★★
Important
Selection

Rode poot met parelgerst, jus van paddenstoelen, crème van witte bonen en kikkerbillion

(4 pers.)

rode poot:

2 rode pooten, 100 ml visfumet, peper en zout, 4 bosuitjes, 50 g boter, 100 g parelgerst, 200 ml kippenbouillon, klontje boter, geraspte citroen

kikkerbillion:

4 paar kikkerbillion, 1 el lookolie (zelfbereid, op smaak (nodig: olijfolie, verse look)), 1 klontje boter, ½ bussel krulpeterselie, 2 sjalotjes

crème van witte bonen:

100 g witte bonen, 2 dl room, ½ kippenbouillon, peper en zout

jus van paddenstoelen:

100 g gedroogde paddenstoelen, 100 g witte champignons, boter, 1 citroengrassstengel, ½ l kippenbouillon

- ★ Maak de **rode pooten** schoon en pocheer ze 5 minuten in visfumet met peper en zout.
- ★ Hak de peterselie en snipper de sjalot. Mix de look met olijfolie tot lookolie. Kleur de **kikkerbillion** in de pan met lookolie en boter. Werk af met peper, zout, peterselie en sjalot.
- ★ Maak de **bosuitjes** schoon, blancheer ze kort in gezouten water en haal snel door de boter. Brand ze kort af met een brander.
- ★ **Crème van witte bonen:** laat de bonen 24 uur weken. Kook ze gaar in ½ l kippenbouillon. Giet alles af door een puntzeef en mix de bonen met room tot een crème. Breng op smaak met peper en zout.
- ★ **Jus van paddenstoelen:** snijd de champignons in schijfjes en stoof ze aan in boter. Voeg de gedroogde paddenstoelen toe samen met het citroengras en de kippenbouillon en laat het geheel doorkoken. Laat 2 uur trekken met peper en zout.
- ★ Kook de **parelgerst** gaar in kippenbouillon en werk af met een klontje boter.
- ★ Schep een lepel paddenstoelenjus in een diep bord met daarop de vis en de parelgerst. Leg de gebrande bosui ertussen. Spuit de bonencrème ernaast en leg 2 kikkerbilletjes geschrankt. Werk het gerecht af met peterselie en zeste van citroen.



Tartaar van rode poot
met pompoen, waterkers
en granité van gin en tonic

“ Bij dit koude voorgerecht passeren alle smaken

LODE DE ROOVER



Tartaar van rode poot met pompoen, waterkers en granité van gin en tonic (4 pers.)

rode poot:

2 rode pooten, 1 limoen,
1 dl olijfolie

butternut-pompoen:

2 butternut-pompoenen

waterkers:

3 bussels waterkers,
peper en zout

tomaten:

5 tomaten, 1 citroengras-
stengel

gin en tonic:

1 dl gin, 2 dl tonic

garnituur:

fijne tuinkruiden zoals
paardenbloem, monniks-
baard, wilde venkel,
postelein en wilde
linzenscheuten

- ★ Maak de **rode poot** schoon, verwijder het vel en snijd de vis in tartaar. Snijd een carpaccio van een klein deel van de rode poot. Kruid zowel de tartaar als de carpaccio met olijfolie, peper en zout, zeste van limoen en enkele druppels limoensap.
- ★ Schil de **butternut-pompoenen**, snijd de hals in dunne plakjes en snijd de rest van de pompoenen in grote stukken. Doe de grote stukken in een ovenschaal en gaar onder aluminiumfolie 45 minuten in de oven op 180°C. Mix tot een gladde crème. Maak rolletjes van de tartaar en rol op in de dunne plakjes pompoen.
- ★ Was de **waterkers**, snijd de stelen eraf en blancheer in gezouten water. Laat ze uitlekken en mix tot een gladde coulis. Kruid af met peper en zout.
- ★ Was de **tomaten**, verwijder hun kroontje. Snijd het citroengras in stukjes en mix ze fijn met de tomaten. Laat 12 uur uitlekken in een neteldoek en vang het sap op in een kom.
- ★ Meng de **gin** met de **tonic**. Vries in tot een massieve blok en schraap er stukjes af (granité).
- ★ Lepel langs een kant van het bord de saus van waterkers. Leg twee rolletjes rode poot op het bord, lepel de jus van tomaat en spuit de crème van pompoen daartussen. Werk af met verschillende tuinkruiden en de granité van gin en tonic.