

# HOE MAAKT U HET?

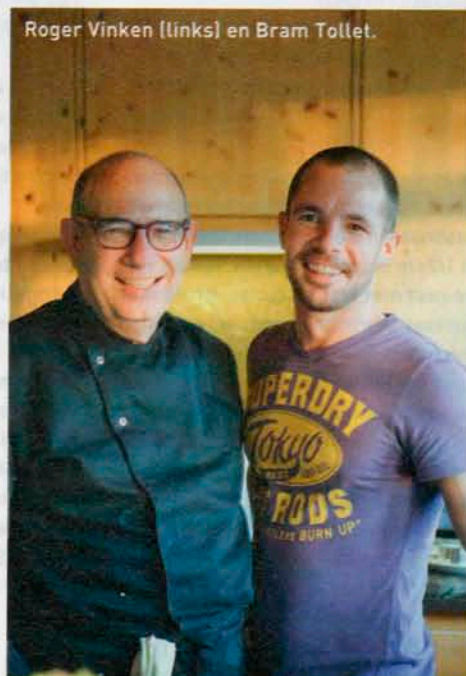
Door Pieter van Doveren - Foto's Diane Hendriks



BRAM TOLLET EN ROGER VINKEN HEBBEN WIJN EN GASTRONOMIE ALS GEMEENSCHAPPELIJKE INTERESSE. DAT WAS DE BASIS VOOR HUN VRIENDSCHAP.

**Bram Tollet** en **Roger Vinken** ontmoetten elkaar tien jaar terug op de avondschool. Dat zij 35 jaar in leeftijd verschillen en dat Bram zijn dagelijks werk heeft bij justitie en Roger als gepensioneerd schooldirecteur veel vrije tijd heeft, is geen belemmering om samen op reis te gaan naar Frankrijk. Daar proeven zij wijn en lekker eten. Hun mentor is de intussen bevriende wijnmaker Peter Colemont, van wie zij wijnles kregen. Bram woont in Brussel en heeft alleen op vrije dagen tijd om te kokkerellen. Hij houdt van de klassieke keuken. Roger woont in Heusden-Zolder en heeft tijd om van alles uit te proberen of de natuur in te trekken op zoek naar eekhoortjesbrood. Hij volgt avondles aan de hotelschool van Hasselt en kookt voor zijn vrouw als zij op de kleinkinderen past. Elke zaterdag bereidt hij iets feestelijks voor de familie. Zijn belangstelling is breed: Frans, Belgisch, oosters, Italiaans. Bram & Roger koken geregeld samen voor bevriende wijnkenners.

Het recept van de patrijs is van Roger en kwam tot stand toen Bram enkele jaren terug, na een klopjacht, met enkele patrijsjes aan de deur stond. De wijn Clos d'Opleeuw past er perfect bij. Bram presenteert zijn beproefde kreeftenrecept, het eerste gerecht van culinair niveau dat hij, mede dankzij de zuurigheid van de karnemelk, lekker vond. Bram en Roger tekenen samen voor de crème brûlée.



# HOE MAAKT U HET?



## KREEFT MET HOLLANDAISESAUS, KARNEMELK EN BOSCHAMIGNONS

### Voor 4:

2 BABYKREEFTEN, COURT-BOUILLON  
500G BOSCHAMIGNONS  
PLATTE PETERSHELIE, BOSJE POSTELEIN  
12 TEENTJES GEKONFIJTE KNOFLOOK  
PREISCHEUTEN, 2 AARDAPPELS  
250G GEKLAARDE BOTER, OLIE  
PEPER, ZOUT, CAYENNEPEPER  
SAP VAN 1/2 CITROEN, 5 EIERDOOIERS  
100CL INGEKOOKTE KARNEMELK

Snij de schoongemaakte champignons in stukken. Hak peterselie en postelein fijn. Schil de aardappelen en rasp langs de langste kant. Bak de julienne in olie tot dunne koekjes (10cm diameter).

Kook de kreeften in bouillon (ca. 1 minuut per 100 g). Snij doormidden, haal het vlees uit de pantsers, hou warm onder aluminiumfolie.

Klop de dooiers en citroensap zacht op in een sauteuse of au bain-marie zoals een sabayon. Haal van het vuur en voeg langzaam, al kloppend, warme geklaarde boter toe. Voeg ook karnemelk, postelein, cayenne en zout naar smaak toe.

Bak de paddenstoelen in boter, kruid met peper en zout, voeg gekonfijte look toe en peterselie. Schik op warme borden, leg er het kreeftenvlees op, oversaus, breng het aardappelkoekje aan, versier met preischeuten.



## PATRIJSFILET MET HANENKAMMEN EN HERFSTGARNITUUR

### Voor 4:

4 JONGE PATRIJZEN, PLAKJES SPEK  
300G VERSE HANENKAMMEN  
150G ERWTJES, 250G PASTINAAK  
5DL MELK, 1,5DL ROOM, 50G BOTER  
NOOTMUSKAAT, GEKLAARDE BOTER  
500G AARDAPPELEN (CORNE DE GATTE)  
**SAUS:** 1 WORTEL, 2 SJALOTTEN  
BOUTEN, VLEUGELS EN RUG VAN PATRIJS  
3DL GEVOGELTEFOND  
2 GELETTE JENEVERBESSEN  
TUILTJE VAN LAURIER, PETERSHELIE EN  
TIJM, 2DL RODE WIJN, EEN SCHEUT PORT  
LICHT BEURRE MANIÉ (BOTER+BLOEM)

Gaar de erwten kort. Bewaar er 20 van, blender de rest met room en boter. Zeef en kruid. Gaar pastinaak in melk en room. Snij in plakjes van 1/2cm en snij 20 vierkantjes uit. Pureer de rest met wat vloeistof. Kruid met nootmuskaat. Warm beide voor het opdienen in de microgolf. Snij de filets met borstbeen uit de patrijs, lardeer met spek, bak in geklaarde boter. Gaar in de oven op 175° (ca. 30 min.). Verpak in aluminiumfolie. Gaar de aardappelen in de schil. Pel, hou warm, plet met 50g boter. Bak bouten, vleugels en ruggen in geklaarde boter. Voeg gehakte sjalotten en wortel toe, laat uitzweten, bevochtig met fond, 1 dl wijn en port. Voeg jeneverbessen en kruiden toe en kook in. Ontvet en kook de braadsappen los met 1dl wijn. Doe bij de saus, zeef. Klop op met beurre manié.



## CRÈME BRÛLÉE MET CAMEMBERT EN APPEL

### Voor 4:

250G CAMEMBERT  
5 EIERDOOIERS  
190G ROOM, 190G MELK  
2 APPELEN (SCHONE VAN BOSKOOP)  
1 EL KRISTALSUIKER  
NOOTJE BOTER  
KANEELPOEDER  
1 EL GEZOUTEN BOTER  
2 EL BRUINE SUIKER  
1 KL KOFFIEPOEDER

Laat de kaas smelten in de melk. Klop de eidooiers op in de room, giet al roerend de hete melk op de room en verdeel in kommetjes. Zet 10 minuten op 90 C° in de oven.

Was de appels, verwijder het klokhuis. Leg op een beboterde ovenplaat, vul met een mengeling van kristalsuiker, boter en kaneelpoeder. Zet 25 minuten op 185 C° in de oven. Haal uit de oven, verwijder de schil en plet het vrucht vlees met een vork. Meng met boter en jus die zich op de bakplaat heeft gevormd. Laat lauw worden.

Bestrooi de schaaltes met een mengeling van bruine suiker en koffiopoeder. Brand bruin met een koksbrander of plaats onder de grill. Schik de appelcompote op de crème brûlée.