

**Geef je minnaar of je minnares
het beste wat je vinden kunt: jezelf.
Iets fijners dan jij is niet te krijgen, dus**

**dien jezelf op, van kop tot teen,
in minstens zeven gangen. Schenk
er iets behoorlijks bij, een fles die past**

**bij wie je bent, een glas dat gaat
bij alles waar je naar smaakt: bruisend,
mollig, zoet en fris of lenig, statig, rood**

**of wit, vol ijs of louter licht gekoeld,
en niets dat jullie honger stilt.**

- Ingmar Heytze -

foto Anya van de Wetering

FRIS

Crodino cocktails
Carpaccio van octopus
Bloemenijsblokjes
Salade van rauwe zalm met misodressing
Rauwe coquilles
Oesters met knapperige prosciutto en venkel
Kwarteleitjes met haringkaviaar
Salade van perziken, buffelmozzarella, basilicum en olijfolie

CRODINO COCKTAILS

Twee verschillende alcoholvrije Crodino-cocktails

1 stuk watermeloen,
ca. 200g
1 blikje of
flesje tonic
bruisend
mineraalwater
1 limoen
1 flesje Crodino,
gekoeld

10 ijsblokjes
mespunt
versgeraspte
gember

100 ml bietensap
1 flesjes Crodino,
gekoeld

Begin met het maken van de watermeloen-ijsblokjes. Deze moeten namelijk volledig bevroren in de vriezer. Snijd de watermeloen in plakken van ongeveer 1 cm dik. Snijd de schil eraf en snijd het vruchtvlees in blokjes van 1 x 1 cm. Leg ze met wat tussenruimte in een bakje of op een vel bakpapier. Leg ze minstens 2 uur in de vriezer.

Vul een glas met de bevroren watermeloenblokjes. Giet hierop ongeveer 25 ml tonic, 25 ml mineraalwater en een eetlepel limoensap. Vul aan met Crodino. Roer met een lepel of rietje.

De tweede cocktail is prachtig van kleur! Doe de ijsblokjes in een glas en voeg er de gemberrasp aan toe. Giet het bietensap erop en vul aan met het flesje Crodino. Roer goed. Proost!





CARPACCIO VAN OCTOPUS

1 wortel, geschild en in stukjes
1 stengel bleekselderij, in stukjes
1 ui, in stukjes
1 stuk venkel, in stukjes
1 fl zwarte peperkorrels
6 jeneverbessen, geplet
2 el rodewijnazijn
1 fl venkelzaadjes
4 laurierblaadjes
1 teen knoflook, gehalveerd
1 halve citroen
1 fl zout
1 verse octopus van ca. 1-1,5 kg
olijfolie extra vierge
citroensap
paprikapoeder
verse bladpeterselie, grof gehakt
zwarte peper
zeezout
1 el kappertjes

Lege petfles
2 postelastieken
scherp koksmes of
snijmachine

Breng een grote pan met ca. 3 liter water aan de kook met hierin de wortel, bleekselderij, ui, venkel, peperkorrels, jeneverbessen, rodewijnazijn, venkelzaadjes, laurierblaadjes, knoflook, halve citroen en zout. Snijd ondertussen de ogen uit de octopus en verwijder de bek. Deze bevindt zich recht onder de ogen ter hoogte van het gat aan de onderkant. Spoel de kop en het lijf goed schoon. Houd de octopus beet aan z'n kop en wanneer het water kookt, dompel je de tentakels van de octopus een aantal keer in het hete water zodat de poten mooi opkrullen (ongeveer 7 keer). Laat hem dan in z'n geheel in het water zakken. Draai het vuur zo laag mogelijk zodat het water niet meer kookt. Laat de octopus 1 á 1,5 uur sudderen in het water tot hij zacht en mals is. Haal de octopus uit het water en laat kort afkoelen.

Snijd ondertussen de hals/het tapse gedeelte van de petfles en prik voorzichtig wat gaatjes in de bodem. Zet de fles in een kommetje. Verwijder de kop van de octopus en snijd het lijf kruislings in vieren. Vul hiermee de lege fles en druk goed aan met een fles of stamper. Er zal wat vocht uit de gaatjes in de bodem komen, wat wordt opgevangen in het kommetje. Knip de lege bovenkant van de fles in stroken en vouw deze zo strak mogelijk over elkaar zodat het octopusvlees goed onder druk komt te staan. Zet vast met de postelastieken en wikkel strak in huishoudfolie. Zet de gevulde fles (in het kommetje) met daarop een gewicht (bijvoorbeeld een conservenblik) in de koelkast voor minstens 6 uur. De natuurlijke gelatine die aanwezig is in de octopus en het krachtig samendrukken zal zorgen voor een mooie stevige

cilinder van octopusvlees. Na ongeveer 6 uur kun je de petfles verwijderen en controleren of het vlees compact genoeg is samengedrukt. Verpak de octopus-rol in huishoudfolie of plastic zakje en leg de rol ongeveer een uur in de vriezer, dit vergemakkelijkt het snijden en zorgt ervoor dat het vlees nog malser wordt. Verwijder het plastic en snijd de rol in flinterdunne plakjes. Rangschik ze op een plat bord. Laat even op kamertemperatuur komen. Besprenkel met extra vierge olijfolie, citroensap, peper, zout, peterselie, kappertjes en een snuf paprikapoeder.





BLOEMENIJSBLOKJES



Leg in elk vakje van een ijsblokjestray een eetbaar bloemetje (bijvoorbeeld viooltjes van biologische teelt, borage of onbespotten appelbloesem) en vul met water. Zet in de vriezer tot het water bevroren is.



SALADE

van rauwe zalm met misodressing

Serveer op een grote schaal en eet daar samen van.

VOOR DE DRESSING:

- 1 afgestreken el misopasta
- 3 el Japanse sojasaus
- 3 el rijstazijn
- 2 el (geroosterde) sesamolie
- 1 tl versgeraspte gember
- 1 el gembersiroop

VOOR DE SALADE:

- 200 g verse rauwe zalmfilet
- 1 rettich
- 1 avocado
- 1 komkommer
- stukje Spaanse peper
- 1 el zwarte sesamzaadjes
- shiso purpercress (of tuinkers)

Maak een dressing van de misopasta, sojasaus, rijstazijn, sesamolie, gember en gembersiroop.

Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan tot ze heerlijk beginnen te ruiken. Let op, niet te lang, ze verbranden snel en dit is bij zwarte sesamzaadjes lastig te zien.

Snijd de zalm in kubusjes van ongeveer 2 à 3 centimeter. Leg ze tot gebruik terug in de koelkast.

Schil de rettich en snijd ook hier kubusjes van. Doe hetzelfde met de geschilde avocado en komkommer.

Rangschik alle blokjes in een mooi patroon.

Strooi er de sesamzaadjes, flinterdunne plakjes Spaanse peper en shiso overheen. Schenk de dressing eroverheen of serveer in kleine kommetjes waar je de blokjes in doopt.

RAUWE COQUILLES

met rode biet en gemberlimoendressing of met saffraanroom en zwarte peper

2 zeer verse
coquilles

1 tl sesamolie van
geroosterde sesam
½ tl versgeraspte
gemberwortel

¼ schil van limoen,
fijngeraspt

2 tl limoensap

verse rode biet

snufje zout

evt. (bieten)

(borage)cress ter
garnering

2 zeer verse
coquilles

25 g slagroom

1 á 2 draadjes

saffraan

zout

zwarte peper uit de
molen

Snijd beide coquilles horizontaal in 4 á 5 dunne plakjes. Verdeel in twee porties.

Voor de coquilles met limoen en gember maak je een dressing van de sesamolie, gemberwortel, limoenschil, limoensap en wat zout. Schaaf een paar flinterdunne plakjes van de geschilde rode biet. Leg een plakje biet op een schoteltje en hierop een plakje coquille. Druppel wat dressing erover en leg er vervolgens nogmaals een plakje biet en coquille op. Sluit af met een lepeltje dressing.

Voor de amuse met saffraanroom verwarm je de slagroom op laag vuur in een klein steelpannetje tot net niet kokend. Voeg de saffraandraadjes toe en een klein snufje zout. Laat even trekken zonder dat de room kookt. Haal het pannetje van het vuur. Klop de room schuimig met een garde. Leg een plakje rauwe coquille op een schoteltje en schep hier met een lepel een bergje schuim op. Bestrooi met wat versgemalen zwarte peper. Dien direct op.

