

Chef Ewout Faase en gastvrouw Liesbeth Kroeze namen in 2007 Herberg de Kop van 't Land over. Een unieke locatie aan de kop van de dijk langs de Nieuwe Merwede én aan de rand van de Dordtse polders en Nationaal Park De Biesbosch. In de clausules stond dat er alleen maar vegetarisch mocht worden gekookt in de Herberg. Geen probleem voor Ewout, hoewel hij zelf geen vegetariër is! Hij tovert het ene na het andere beeldschone, heerlijke én vegetarische gerecht uit zijn hoge hoed. Een adres om te onthouden! Zeedijk 32, Dordrecht, 078 630 06 50. Open vanaf het eerste weekend in maart (di en wo gesloten). kopvanhetland.nl



Ewout: 'Je kunt de paprika roken of roosteren. Veel mensen hebben zo'n rookoventje of rookzak en het geeft het gerecht nét de lift die het nodig heeft. Bovendien vertelt het ook iets over onze keuken in de Herberg en hoe wij proberen mooie smaken te creëren.'

ewouts

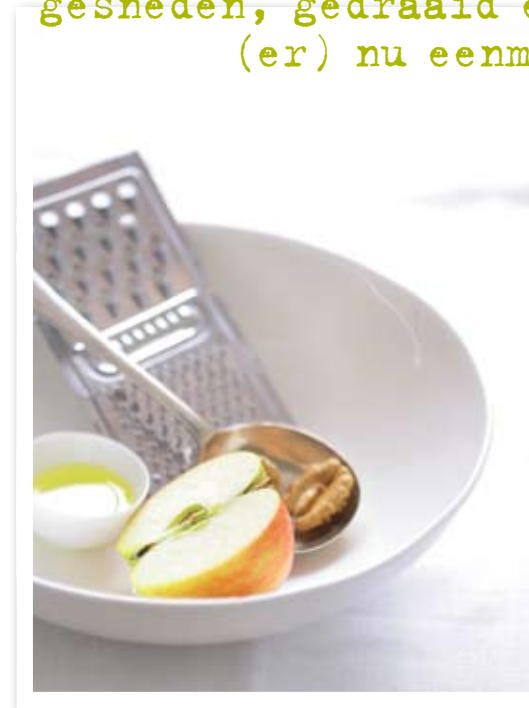
vegetarische topmenu

Ewout Faase is onze gastchef, omdat hij zo lekker én bijzonder vegetarisch kookt in zijn Herberg de Kop van 't Land, net buiten Dordrecht. Hoe hij dat doet, laat hij zien in dit seizoensmenu, dat hij speciaal voor delicious.thuiskoks bedacht. Ewout: 'Vegetarisch koken is heel arbeidsintensief, maar ik heb deze recepten zo eenvoudig mogelijk gehouden.' Trefwoorden: fris, groen, krachtig, hoog op smaak, romig en toch licht, en altijd verrassend gepresenteerd!



Boerenkoolrisotto met gerookte paprika en tête de moine

‘In de vegetarische keuken wordt heel wat geschraapt, gefrituurd, gesnipperd, geborsteld, gesneden, gedraaid en gepureerd, dat hoort (er) nu eenmaal bij (mij).’



Gefrituurde courgette met dragonmayonaise



Knolselderijsoep met appel en walnoot



Bulghursalade met sinaasappel, Griekse yoghurt, olijven en pappadum

tot de risotto beetbaar is (totaal ± 20 min.).
Breng op smaak met zout, peper en olijfolie.

Schep voor extra smeuïgheid evt. wat lobbige geslagen room en een (gepocheerde) eierdooier door de risotto.

Frituur intussen de kappertjes knapperig in wat olie (of rooster ze in een droge koekenpan). Strooi ze over de risotto en leg een mooie krul tête de moine op de risotto.

* Of neem als alternatief geroosterde paprika. Blaker de paprika zwart boven een gasvlam of op 250° C in de oven. Doe hem 10 min. in een plastic zak en verwijder dan het velletje en de zaadlijsten.

** Of neem geschaafde parmezaan als alternatief.

Bereiden ± 50 min.

gefrituurde courgette met dragonmayonaise

hapje (4-6 personen) v

1 courgette, in vingerdikke repen van ± 8 cm
1 tl rasp van (lieftst biologische) citroen
50 g bloem
1 ei, losgeklopt met wat water
75 g panko (Japans broodkruim, toko)
evt. naaldjes van 1 tak rozemarijn*
frituurolie, bijv. zonnebloemolie

dragonmayonaise

1 eierdooier
1 el wittewijnazijn
1 tl mosterd
1 el groentebouillon
1 el fijngehakte verse dragon (groente- of natuurwinkel)
250 ml zonnebloemolie

Bestrooi de courgettereppen met zout en citroenrasp. Wentel de courgette door de bloem, klop de overtollige bloem af. Wentel de repen door het losgeklopte ei, daarna door de panko* en laat even drogen.

Meng voor de mayonaise de eierdooier, azijn, mosterd, groentebouillon en dragon met een garde of staafmixer. Voeg druppels-gewijs de olie toe zodat er een dikke saus ontstaat. Breng op smaak met zout.

Verhit de frituurolie tot 180°C. Frituur de courgettereppen in delen in 2 min. lichtbruin en beetbaar. Serveer met de dragonmayonaise.

* Meng de verse rozemarijn evt. door de panko, de naalden worden in de frituur lekker

knapperig en geven een heerlijke smaak.

Apart frituren kan ook, laat even uitlekken op papier, bestrooi met zout en leg op de dragonmayonaise.

Bereiden ± 35 min.

dadel-kokos-mangotaartjes

nagerecht (4 personen)

75 g geraspte kokos (toko)
200 ml kokosmelk (blikje)
25 g poedersuiker
8 dadels (medjoul), pitten verwijderd
1 mango, in kleine blokjes
ook nodig: 4 hoge ring- of steekvormen van 6-7 cm Ø

Meng de geraspte kokos, kokosmelk en poedersuiker door elkaar en zet ± 30 min. apart. Klap 4 dadels open en snijd de overige in heel dunne reepjes. Leg een opengeklapte dadel in een ringvorm en druk hem plat. Schep daarop een laagje kokosmengsel, een laagje mango, weer een laagje kokosmengsel, mango en dun laagje kokosmengsel. Bestrooi met dadelreepjes.

Zet de vormpjes ± 30 min. in de koelkast om op te stijven. Serveer de taartjes op kamertemperatuur.

Bereiden ± 25 min. / rusten-opstijven ± 1 uur.

knolselderijsoep met appel en walnoot

voor- of tussengerecht (4-5 personen) v

'Je kunt ook een deel schorseneren en een deel knolselderij nemen voor deze soep, schorseneren geven een 'champignonachtige' romigheid. Nog meer romigheid krijgen we met een extra klontje boter en een druppel noten- of pompoenpitolie. Of neem, heel subtiel, een druppel witte truffelolie.'

2 el zonnebloemolie
1 sjalot, fijngesneden
500 g knolselderij, in blokjes
350 ml bospaddenstoelenbouillon (van tablet)
100 ml slagroom
50 g boter
nootmuskaat
1 appel, in luciferreepjes
4 halve walnoten, fijngeraspt
notenolie of pompoenpitolie

'De dadel-kokos-mangotaartjes zijn heel geschikt voor mensen die van raw food houden. Het is ook lekker om de dadels te vervangen door een plakje spekkook.'

Dadel-kokos-mangotaartjes

boerenkoolrisotto met gerookte paprika en tête de moine

hoofdgerecht (4 personen) v

1 groene paprika*
75 g waterkers of veldsla
500 ml groentebouillon
25 g boter
scheut zonnebloemolie
1 sjalot, fijngesneden
200 g risottorijst
100 ml witte wijn
150 g fijngesneden boerenkool
olijfolie
evt. slagroom
evt. 1 ei
2 el kappertjes
frituurolie, bijv. zonnebloemolie
4 grote krullen tête de moine** (kaaswinkel)
evt. ook nodig: rookoven of rookpan

Schil de paprika, rook hem in de rookoven* en snijd hem in dunne repen.

Blancheer de waterkers 1 min. in ruim kokend water met zout. Spoel onder de koude kraan, laat uitlekken en maak er met een staafmixer en 2 el groentebouillon een gladde puree van.

Verhit de boter en zonnebloemolie en bak hierin de sjalot zachtjes 3 min. Voeg de risottorijst toe en laat even zachtjes meebakken tot de rijstkorrels glazig worden. Blus af met witte wijn. Voeg, als de witte wijn verdampd is, de helft van de bouillon, de waterkerspuree, de paprika en de boerenkool toe. Roer regelmatig. Voeg, als al het vocht is opgenomen, de rest van de bouillon toe. Blijf af en toe roeren

gastchef.

'Ik neem zonnebloemolie voor bakken en frituren en voor tapenades, pesto's en sauzen. Olijfolie is vaak net wat te zwaar, dat gebruik ik puur als smaakmaker en dan kies ik een frisse. Mijn favoriete olie is distelolie (saffloer), die is gezond en geeft een mooie notige smaak. Aan de soep heb ik notenolie toegevoegd om de walnoot te benadrukken. En die soepogen zien er ook nog eens leuk uit!'



Verhit de olie en bak hierin zachtjes de sjalot en knolselderij 3 min. Voeg de bouillon toe en kook de knolselderij in ± 25 min. gaar. Voeg de slagroom en boter toe en pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met zout en peper en evt. een beetje nootmuskaat. Schep de soep in de borden, leg de fijngesneden appel in het midden en bestrooi royaal met geraspte walnoot. Besprenkel met een paar druppeltjes notenolie.

Bereiden ± 40 min.

bulghursalade met sinaasappel, griekse yoghurt, olijven en pappadum

voorgerecht (5-6 personen) v

'De bulghur moet hoog op smaak zijn, lekker vettig en fris, ik zie het als een soort Turkse nasi. Door de combinatie met sla en andere ingrediënten wordt hij krachtig van smaak. Het lekkerst is om hem lauwwarm met de salade te serveren, perfect voor late winter- en vroege voorjaarsdagen...'

3 el zonnebloemolie
1 sjalot, fijngesneden
½ rode peper, zaadjes verwijderd, in ringetjes
geraspte schil van ½ (biologische) citroen
1 el fijngesneden verse munt
1 el fijngesneden verse koriander
150 g bulghur
300 ml groentebouillon
citroensap
olijfolie
2 sinaasappels
azijn
80 g gemengde sla
16-20 zwarte olijven zonder pit
frituurolie, bijv. zonnebloemolie
2-3 pappadums (supermarkt of toko)
1 bakje Griekse yoghurt à 170 g

Verhit de olie en bak hierin zachtjes de sjalot, rode peper, citroensap, munt en koriander. Voeg, als de smaken goed loskomen, zout en versgemalen peper toe. Doe de bulghur erbij en laat even meebakken. Voeg de bouillon toe, zorg dat de bulghur ruim onder staat. Breng

aan de kook, doe het deksel op de pan en zet ± 30 min. op een warme plek (kachel of c.v.) tot alle bouillon is opgenomen en de bulghur zacht is. Breng evt. nog extra op smaak met grof zeezout, citroensap en olijfolie.

Snijd intussen de partjes sinaasappel tussen de vliezen uit en marineer ze met wat grof zeezout en olijfolie

Meng wat azijn, olijfolie, zout en peper door de gemengde sla. Meng de salade door de bulghur, bestrooi met de olijven en verdeel de gemarineerde sinaasappelpartjes erover. Frituur de pappadums 2-3 sec. in de olie, draai ze halverwege snel om en laat uitlekken op keukenpapier.

Serveer de bulghursalade met de pappadums en geef de Griekse yoghurt erbij.

Bereiden ± 30 min. / rusten bulghur ± 30 min. **d.**