





Chefs duo
Thomas Diepersloot
Jacob Jan Boerma

fine_{sse}

De subtiele gerechten van
RESTAURANT FINE FLEUR

Lannoo

Inhoud

7	Inleiding door Jacob Jan Boerma
9	Wie zijn Jacob Jan Boerma en Thomas Diepersloot?
13	Fine Fleur
15	De keuken van Fine Fleur
16	Finesse, het kookboek
18	Leer koken als een echte chef
20	Materiaal
21	Wat moet je nog weten?
	Apéro
23	Maiscornetto, rode ui
25	Parmezaansandwich met basilicum
27	Mi-cuit van zalm, ingelegde bloemkool, jus van bonenkruid
29	Nori-tartelette, gerookte paling, appel en sherry
31	Macaron black truffle met Antwerps pekelvlees
33	Chawanmushi, tomaat, dashi
35	Crystal bread, Boursin, daikon en radijs
37	Bapao, Tandoori kipoester, krokante kippenhuid
41	Fetasorbet, olijf
	Visgerechten
44	Mi-cuit van oester, groene kruiden mousseline, komkommer, ponzu en plankton
47	Coquille, hazelnoot, truffel, witloof
49	Gebrande makreel, Japanse ceviche, rode biet, harissa
53	Licht gepekeld kabeljauw, mosterd, kappertjes, bloemkool, peterselie
55	Forel bereid op 42 °C, zuurkool, kappertjes, nootmuskaat
60	Zeebaars, soft oestergelei, dille en kropsla
63	2 bereidingen van kingfish
68	Carabineros, gerookte groenten, specerijenjus
71	Rode mul, chorizo, morielje, doperwt, munt
73	Zee tong, champignon, gezouten knoflook, boerenkool
77	Noordzeekrab, courgette, ingelegde druiven, grapefruit
79	Schol, pompoen, couscous, geroosterde hooi-jus
82	Langoustine, mandarijn, rendang
85	Langoustine, venkel, witte asperge, vadouvan
89	Tarbot, truffel, mais
91	Kreeft, wortel, limoen, ras el hanout
	Vegetarische gerechten
95	Bietensorbet, luchtige yoghurt, basilicum
97	Aubergine, parmezaan, baba ganoush
101	Witte asperge, miso, scharrelei, gerookte eicrème
	Vleesgerechten
103	Tamme eend, girollen, knolraapjes, Schotse whisky-jus
105	BBQ-duif, pistache, jus van tonkaboon

- 108 Kalfszwezerik, ui-texturen, appel, gefermenteerde knoflook
- 111 Lam, yoghurt, baharat, citroen, daslook
- 113 Ree, rodekool, Griotte-kers
- 117 Belgisch Duroc-varken met Koreaanse lak

Alcoholvrije dranken

- 119 Appel, venkel, rabarber
- 120 Thee-infusie met salie en druif
- 121 Thai Love
- 123 Wortel, peer, duindoornbes
- 124 Komkommer-flowerinfusie
- 125 NA Appelcider
- 126 Tomaat-aranciata
- 127 NA Negroni
- 128 Alcoholvrije gin & tonic
- 129 Gin & tonic 'Fine Fleur'

Desserts

- 131 Mandarijn, kumquat, guava
- 135 Green & Yellow
- 139 Aardbei, karnemelk, geranium
- 141 Citroen, duindoornbes, schapenmelk
- 146 Bosbes, basilicum, yoghurt
- 149 Semifreddo van yoghurt, framboos en citroengras-verveine karnemelksorbet

Thomas en Jacob Jan koken thuis

- 153 Tosti met ham, parmezaan en emmentaler
- 155 Oosterse kipsaté
- 157 Boeren-zuurkool-aardappelcrèmesoep
- 159 Oosterse pompensoep met reuzengarnaal en kerrieschuim
- 161 Tempura van reuzengarnalen met huisgemaakte chilisaus
- 163 Dorayaki met tonijn
- 165 Mosselen in Thaise curryjus met broccoli
- 167 Kreeft met gember, sinaasappel, saffraan, gebakken cantharellen en groene asperges
- 171 Wellington van zalm en spinazie met wittewijnsaus
- 173 Asperges, pesto van lavas en hollandaisesaus
- 175 Hoevekip met rendang, gebakken rijst en groenten
- 177 Gevuld Belgisch witloof met rundergehakt en mosterdjus
- 179 Luchtige yoghurt met frambozen, aardbeien en rozegrapefruitgranité
- 181 Tiramisu

Basisbereidingen

190 Bijzondere ingrediënten en waar ze te verkrijgen

196 Ingrediëntenindex

199 Dankwoord

200 Colofon



FINE
FLOUR

H

Jordi Jacobs

Fine Flour
Thomas Dieperloot



*Gewaardeerde lezer,
Liefhebber van het goede leven,
Voorvechter van goede smaak,*

Dat jij dit kookboek gekocht hebt of cadeau gekregen hebt, zegt al heel veel over jezelf. Dat jij ook houdt van de Finesse(s) van het goede leven. Dat je kwaliteit en inventiviteit weet te appreciëren. Dat je openstaat voor een nieuwe en jonge culinaire stijl.

Ik zal mezelf even voorstellen, want misschien ken je me nog niet. Ik ben Jacob Jan Boerma. Zoals de naam doet vermoeden: een rasechte Nederlander (met roots in Oostenrijk). Maar wel eentje die zijn hart volledig verloren heeft aan België. Twintig jaar lang kookte ik op het hoogst mogelijke niveau in mijn restaurant De Leest in Vaassen. Bijzondere, leerrijke, intensieve jaren die me zoveel bijgebracht hebben. Ik voelde dat het tijd was voor iets nieuws, ergens anders. En dat het vooral tijd was om het hoofdpodium te laten aan de jonge, nieuwe generatie koks.

Ik ruilde mijn Michelinsterren in, maar kreeg er zoveel voor in de plaats. Ik besloot me toe te leggen op het opleiden en begeleiden van jonge chefs. De energie die ik daarin steek, krijg ik dubbel en dik terug. Af en toe kruist er een heel bijzondere chef mijn pad, zoals Thomas Diepersloot. Ik zag 'm binnenkomen bij De Leest als jonge, leergierige knaap. Hij ging de wereld verder verkennen. Toen ik gevraagd werd om een restaurant op te starten in het Botanic Sanctuary in Antwerpen, moest ik meteen aan één man denken om de keuken te leiden: Thomas. Hij zei meteen volmondig JA!

Samen met Thomas hebben we een bijzonder, jong en dynamisch team opgebouwd bij Fine Fleur. Gerechten ontwikkelen doen we samen. Ik voel me soms hun leerling, ook al ben ik de leermeester. Mijn ervaring zorgt voor de onderbouwing en diepgang in het gerecht, hun creativiteit zorgt voor de verrassing en de verfijning. Het resultaat van die unieke samenwerking ontdek je in dit boek. Met een open geest en veel nieuwsgierigheid zul je zoveel nieuwe (smaak)ontdekkingen doen.

In dit boek presenteren we je de keuken van Fine Fleur. De gerechten zoals wij ze hier serveren, maar dan aangepast aan jouw keuken. We hanteren een kosmopolitische stijl: gerechten en bereidingstechnieken van over de hele wereld, klaargemaakt met lokale en kraakverse ingrediënten. Aangevuld met verrassende producten uit de delicatessenzaak, die je vast ook zult omarmen. Daarnaast serveren we ook een aantal alcoholvrije dranken. Een goede wijn vind je sowieso bij je wijnhandelaar, maar een spannend drankje serveren dat niet te zoet afsmaakt bij verfijnde gerechten, is een boeiende uitdaging. Ten slotte geven we je een inkijk in onze keukens thuis. Hoe koken we voor onze gezinnen of op vrije dagen?

Tot slot wil ik nog mijn diepe, oprechte trots uiten voor Thomas en zijn team bij Fine Fleur. Wat een kanjers zijn dat toch allemaal. Dat zul je vast zelf ook ontdekken in dit boek. Geniet ervan!

Smakelijke groet,
Jacob Jan Boerma



Jacob Jan Boerma

Wie zijn Jacob Jan Boerma en Thomas Diepersloot?



JACOB JAN BOERMA

Op jonge leeftijd wist Jacob Jan al wat hij wilde doen met zijn leven. Op reis met de auto met zijn ouders in Frankrijk, gaan ze regelmatig sterrenrestaurants bezoeken. Frankrijk was toen, nog veel meer dan nu, dé culinaire reisbestemming. Hij ziet en proeft er verfijnde sauzen, bisques, macarons de Paris, cannelés de Bordeaux... en weet: "Dit wil ik zelf kunnen maken, ooit kook ik drie sterren bij elkaar!" Zijn vader moet lachen, hij bewondert zijn vastbeslotenheid en ambitie, maar geeft zijn zoon ook mee als levensles: "Denk erom, mensen die hard werken, zijn niet degene die het meeste geld verdienen. Ze zullen wel een uniek levenspad bewandelen." Het houdt Jacob Jan niet tegen om het te doen, maar hij vergeet nooit zijn vaders woorden. De reis naar het succes is van even groot belang als de eindbestemming. En op die eindbestemming - al is dat misschien niet het juiste woord, want Jacob Jan zit vooral niet stil op die eindbestemming - heeft hij de ideale rol voor zichzelf gevonden als mentor. Hij reist de wereld rond om jong culinair talent te begeleiden op hún ontdekkingsreis.

"Ooit kook ik drie sterren bij elkaar!"

Maar even terug naar de loopbaan van Jacob Jan Boerma zelf. Als jonge knaap die vastberaden is (sterren)chef te worden, gaat hij in de leer

bij verschillende topchefs. Zo komt hij onder andere in België terecht bij leermeester **Roger Souvereyns**, bij Scholteshof in Stevoort (Hasselt). Los van wat hij van hem leert op culinair vlak, is het vooral zijn ondernemingszin en filosofische benadering van het vak die Jacob Jan bijblijven. Hij herinnert zich nog als de dag van gisteren zijn sollicitatiegesprek bij Roger Souvereyns. Hij kwam aangelopen bij de gigantische oprijlaan van het Scholteshof, de poorten gingen tergend traag open voor hem... Toen hij Roger na zijn gesprek daarop aansprak, vertelde die hem dat die poorten bewust zo traag opengaan. Het creëert verwachtingen, je gasten beseffen dat ze in een magische droomwereld binnenstappen. Roger Souvereyns heeft een filosofische benadering en ondernemingszin in alles wat hij doet, en dat laat een diepe indruk na op de jonge chef.

In augustus 2002 opent Jacob Jan samen met zijn partner Kim Veldman restaurant *De Leest* in het kleine dorpje Vaassen. De Leest wordt al snel een culinaire hoogvlieger dankzij Jacob Jans innovatieve benadering van de Nederlandse keuken. Meteen in 2003 volgt de eerste Michelinster, in 2007 de tweede ster, en de allerhoogste eer voor een chef, **drie Michelinsterren**, halen hij en zijn team binnen eind 2013, als vierde chef ooit in Nederland. Jacob Jan brengt een inventieve kosmopolitische keuken, maar werkt voorname-lijk met lokale, biologische ingrediënten. Hij laat zich inspireren door gerechten en bereidings-technieken van over heel de wereld.



Maiscornetto, rode ui

10 stuks

60 g zachte boter
20 g suiker
8 g zout
4 g Mexicaanse kruiden
60 g bloem

MEXICAANSE CRUMBLE

Verwarm de oven voor op 165 °C. Meng de boter met de suiker, het zout en de Mexicaanse kruiden. Voeg de gezeefde bloem toe en meng met je handen tot je een korrelige textuur krijgt. Schik op een bakmatje en bak 8-10 minuten in de oven.

25 ml water
100 g zure room (crème fraîche)
15 g melk
30 g citroensap
1,5 g kappa*

ZUREROOM-GELEI

Breng alle ingrediënten kort aan de kook. Stort op een plaatje en laat opstijven in de koeling. Snijd in kleine kubusjes.

2 rode uien
15 g suiker
100 g water
10 g natuurazijn
10 g sushi-azijn
1,75 g agaragar*
0,8 g gellan*

RODE-UI-GEL

Snijd de rode ui fijn. Blondeer de suiker in een kookpot. Voeg de rode ui toe en stoof kort aan. Voeg vervolgens eerst het water en dan de overige ingrediënten toe. Stort uit op een plaatje en laat opstijven in de koeling. Mix tot een gel.

150 g mais
olie
1 sjalot, fijngesneden
1 teentje knoflook, fijngesneden
2 g currypoeder
2 g vadouvan*
4 g zout
9 g gelatine, geweekt
40 g eiwit
120 g room

MAISMOUSSE

Kook de mais gaar. Giet af, maar houd 150 gram van het kookvocht apart. Verhit een scheutje olie in een kookpot en stoof de sjalot en knoflook kort aan. Voeg de mais, het kookvocht van de mais, het currypoeder, de vadouvan en het zout toe en kook kort op. Voeg de gelatine toe en los op. Schenk in een blender en mix. Laat de massa licht lobbige worden in een ijsbad. Klop het eiwit op. Klop de room lobbige. Spatel eerst het eiwit en vervolgens de room onder de massa. Schep in een spuitzak met gekarteld spuitmondje.

100 g brickdeeg
1 avocado
zwart sesamzaad
zuringbloemetjes*

AFWERKING

Verwarm de oven voor op 70 °C. Snijd het brickdeeg in lange repen. Rol op rond cornetto-bakvormpjes. Bak 10 minuten in de oven. Snijd de avocado in fijne blokjes. Zet de hoorntjes rechtop in een kommetje met zwart sesamzaad. Spuit de maismousse erin tot halweg het hoorntje. Schik er enkele kubusjes zure room-gelei in en spuit dan af tot boven het hoorntje. Spuit een dotje rode-ui-gel erbovenop. Strooi wat Mexicaanse crumble erover en werk af met zuringbloemetjes, enkele blokjes zureroom-gelei en enkele blokjes avocado.



JL Coquet
LINGERIE
MADE IN FRANCE

Parmezaansandwich met basilicum

10 stuks



250 g komkommersap
2,4 g agaragar*
2,4 g gellan*
80 g basilicum
20 g spinazie
40 g sushiazijn

BASILICUMGELEI

Kook het komkommersap op samen met de agaragar en gellan. Schenk in een blender en voeg het basilicum, de spinazie en de sushiazijn toe. Mix fijn, zeef en stort op een plaatje. Laat opstijven in de koeling en steek er vierkantjes van 2,5 bij 2,5 centimeter uit.

140 g bloem
120 g boter, kamertemperatuur
70 g parmezaan, geraspt
4 g zout
7 'draaien' van de pepermolen
mespuntje piment d'Espelette
2 g komijnpoeder
3 g currypoeder

PARMEZAANKOEKJES

Verwarm de oven voor op 165 °C.

Doe alle ingrediënten samen in een keukenrobot en meng tot een homogeen deeg. Rol uit tussen bakpapier tot een dikte van ongeveer 2 millimeter. Snijd in vierkantjes van 2,5 bij 2,5 centimeter en schik op een bakmatje. Bak goudbruin en krokant in 8-10 minuten in de oven.

150 ml kippenfond
200 g parmezaan, geraspt
15 g zout
2 g peper
9 g gelatine, geweekt
sap van 1 limoen
75 g zachte geitenkaas, type Chavroux
70 g volle yoghurt
100 g zure room (crème fraîche)
1 theelepel natuurasijn
60 g eiwit
150 g room

PARMEZAANMOUSSE

Breng de kippenfond aan de kook en voeg de parmezaan, zout en peper toe. Meng goed.

Laat de gelatineblaadjes oplossen in het mengsel. Mix fijn in een blender, samen met het limoensap, de zachte geitenkaas, yoghurt, zure room en azijn. Klop het eiwit op. Klop de room lobbijg.

Spatel het eiwit onder de massa, gevolgd door de room. Schenk in vierkante malletjes en vries in.

160 g basilicum
35 g sushiazijn
25 g volle yoghurt
20 g eiwit
0,4 g xantana*
25 ml kippenfond
150 g basilicumolie (zie
basisbereidingen p. 182)
fleur de sel

BASILICUMCRÈME

Pluk de blaadjes basilicum en blancheer ze kort enkele malen. Doe alle ingrediënten behalve de basilicumolie en fleur de sel samen in een blender en mix fijn. Schenk al mixend de basilicumolie erbij en mix tot een crème. Breng op smaak met fleur de sel.

basilicumcress

AFWERKING

Bouw de sandwich op, gebruik tussen elk laagje een dotje basilicumcrème als 'lijm'. Begin met een parmezaankoekje, leg hierop de basilicumgelei, vervolgens de parmezaanmousse, opnieuw basilicumgelei en eindig met een parmezaankoekje. Zet rechtop en spuit boven op de sandwich een dotje basilicumcrème. Werk af met basilicumcress.



Mi-cuit van zalm, ingelegde bloemkool, jus van bonenkruid



10 stuks

½ ui, fijngesneden
2 rode chilipepers, fijngesneden
25 g gember, geraspt
olie
150 g rietsuiker
1,5 eetlepel currypoeder
½ eetlepel korianderpoeder
snuffe zout
1 koffielepel 5-spice kruidenpoeder
375 g water
100 g mirin
100 g rijstazijn
500 g wittewijnazijn
½ witte kool

La Baleine zeezout
2 eetlepels roze peper
2 eetlepels zwarte peper
300 g zalmfilet

1 bloemkool
zonnebloemolie
½ citroen
fleur de sel

3 sjalotten, fijngesneden
2 teentjes knoflook, fijngesneden
olijfolie
75 g boter
150 g witte port
200 g witte wijn
40 g limoensap
400 ml kippenfond
100 g room
50 g parmezaan, geraspt
10 g zout
10 g vers bonenkruid
200 g bonenkruidolie*

¼ bloemkool
¼ rettich, in fijne plakjes

ATJAR

Stoof de ui, rode chilipeper en gember aan in olie. Voeg de rietsuiker, het currypoeder, korianderpoeder, zout en 5-spice kruidenpoeder toe. Blus met het water, de mirin, rijstazijn en wittewijnazijn.

Snijd de witte kool fijn en schenk het vocht erbij. Laat minstens 24 uur trekken.

ZALM

Meng het zout met de roze en zwarte peper. Wentel de zalmfilet in het zoutmengsel en laat 12-14 minuten pekelen. Spoel het zout eraf, dep droog en laat de zalm 4 uur rusten in de koeling. Trek de zalm vacuüm en gaar 14-18 minuten op 42 °C in de oven, let erop dat de zalm niet verkleurt. Vries de zalm kort in om er mooie dobbelsteentjes van te kunnen snijden.

BLOEMKOOLCRÈME

Snijd de bloemkool in kleine roosjes. Stoom gaar in een stoomoven van 100 °C. Mix fijn in een blender met een scheutje zonnebloemolie, wat citroenrasp en fleur de sel.

BONENKRUIDJUS

* *Bonenkruidolie: bereiding, zelfde werkwijze als recept basilicumolie (basisbereidingen p. 182)*

Stoof de sjalotten en knoflook aan in olijfolie, voeg de boter toe en blus met de witte port, witte wijn en het limoensap. Breng aan de kook, voeg de kippenfond en room toe. Laat lichtjes inkoken en mix fijn met de parmezaan, het zout, vers bonenkruid en de bonenkruidolie in een blender. Zeef de jus.

AFWERKING

Maak de zalm lauwwarm in een oven van 50 °C. Spuit in een diep kommetje een dot bloemkoolcrème en schik de zalm erop. Rasp er wat rauwe bloemkool overheen. Schik er wat atjar en plakjes rettich bij. Nappeer met de bonenkruidjus.