

## Tuinbonenkoekjes, paprika's uit de oven met beignets van witlof

Jonnie Boer, de chefkok van restaurant de Librije, met drie Michelinsterren, zegt het al jaren: "Met groenten kun je de meest fantastische gerechten maken." Ik heb er wel eens gegeten – 10 gangen vegetarisch - en hij maakte die stelling meer dan waar, zoals veel meer chefs tegenwoordig.

Philippe Favié van restaurant Le Mortier in Haarlem doet ook fantastische dingen met groente. Maar thuis kun je die ervaring ook beleven. Bijvoorbeeld met deze eenvoudig te maken en heel erg lekkere, restaurantwaardige combinatie. Voor doordeweeks maar ook heel geschikt voor een etentje. En alles behalve de beignets van witlof is indien nodig ruim van te voren te maken. Wel zo relaxed natuurlijk.



### Ingrediënten

#### 'Tuinbonenkoekjes'

3 kilo verse tuinbonen (of 600 gr diepvries) – 0,5 l groentebouillon – 1 laurierblad – 1 ontvliesde en geplette teen knoflook – snufje chilipeper – 1 tl mild paprikapoeder - rasp van 1 citroen plus 1 el citroensap – ½ tl tijm – 1 tl oregano – 3 el sesamzaadjes – 150 gr zelfrijzend bakmeel – 1 el bakpoeder – 1 groot ei – 1 tl zout – zonnebloemolie of milde olijfolie – 1 citroen extra voor bij het serveren

#### 'Paprika's uit de oven'

4 grote paprika's (kleur naar keuze maar niet meer dan 1 groene) – 1 tl tijm – 1 tl rozemarijn – 2 fijn gesneden tenen knoflook – 1 el mild paprikapoeder – ½ tl cayennepeper of gedroogde chilipeper – 1 tl zout – milde olijfolie of zonnebloemolie

#### 'Beignets van witlof'

100 gr bloem – 1,5 dl melk – 1 ei – zout – 3 à 4 grote struiken witlof – olie naar keuze

### Recepten

#### Tuinbonenkoekjes

Dop zo nodig de tuinbonen. Breng een halve liter water met een blokje groentebouillon aan de kook. Kook de tuinbonen 2 minuten in de bouillon. Giet door een zeef en vang het vocht op. Zet de tuinbonen even opzij. Doe het vocht weer terug in de pan en voeg laurierblad, knoflook, chilipeper, paprikapoeder rasp van de citroen plus 1 el citroensap, tijm en oregano toe en laat dit vocht nog 10 minuten op laag vuur een inkoken.

Rooster ondertussen de sesamzaadjes op hoog vuur in een koekenpannetje. Als ze licht gaan kleuren stort ze dan meteen op een bord en zet opzij. Pureer in een kom de tuinbonen. Splits het ei. Voeg eidooier en het bakmeel toe en roer goed door. Voeg nu ca. 6 el van het kookvocht toe en de sesamzaadjes en roer opnieuw goed door. Sla in een andere kom het eiwit met een snufje zout stijf en spatel dat door de tuinbonenpuree. Maak op smaak af met zout en eventueel nog een beetje citroensap en spatel dat er voorzichtig doorheen.

Verhit een flinke scheut olie in een koekenpan. Zet dan het vuur lager. Schep met een lepel wat van het beslag uit de kom in de koekenpan en bak op die manier op laag tot matig vuur aan beide zijden goudbruine koekjes. Als je niet een hele grote koekenpan hebt kun je dat rustig in delen doen. Haal ze uit de pan en leg ze op een bord. Je kunt het formaat van de koekjes natuurlijk naar eigen wens aanpassen en ook bijvoorbeeld een opscheplepel of pollepel gebruiken.

#### Paprika's uit de oven

Paprika's zijn zonder schil veel lekkerder dan met. Die schil verwijderen kun je doen door ze in de hete oven 20 minuten te roosteren en dan in plastic zak laten afkoelen, om daarna de schil eraf te

schrapen. Of rondom blakeren met een gasbrander en dan de schil eraf te schrapen. Maar het kan veel makkelijker, namelijk door ze te schillen. Snijd eerst rondom de kroon eraf. Schil dan met de dunschiller zoveel als je kan. Snijd dan met een mesje tussen de plooiën de paprika in stukken en schil ook de randen weg en de bovenkant. Niet erg als er stukjes schil blijven zitten, als het meeste maar weg is. Verwijder pitten en zaadlijsten en snijd de stukken in dunne reepjes. Doe in een ovenschaal, voeg royaal olie toe, doe de kruiden en het zout erbij en schep goed om. Zet ca. 25 minuten in de oven op 200°. Haal uit de oven en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

### **Beignets van witlof**

Maak van de melk, bloem en ei een dik beslag en voeg een snufje zout toe. Snijd het kontje van de witlof en haal van de struiken de bladeren die er zo af gaan af. Snijd ze dan over de lengte door de helft en verwijder de kern. Maak ook de overige blaadjes los. De hele kleine blaadjes heb je niet nodig. Maak er mooi pakketjes met bladeren groot naar iets kleiner van, 4 tot 6 blaadjes per pakketje. Haal nu van elk pakketje elk blaadje door het beslag en veeg overtollig beslag met je vinger eruit. Plak de blaadjes van elk pakketje dan netjes weer op elkaar. Verwarm royaal olie in een koekenpan en bak de pakketjes op matig vuur aan alle kanten bruin. Als je pan niet groot genoeg is kun je dat rustig in delen doen. Laat de pakketjes uitlekken op keukenpapier.

### **Afmaken**

Verwarm in wat olie de tuinbonenkoekjes. Leg ze netjes op een bord en leg er een schijfje citroen op om de koekjes naar wens mee te bedruppelen. Leg daarnaast een witlofbeignet en een bergje paprika's. Serveer met mayonaise en zet zout op tafel om over de beignets te strooien.

Pierre Winkler

