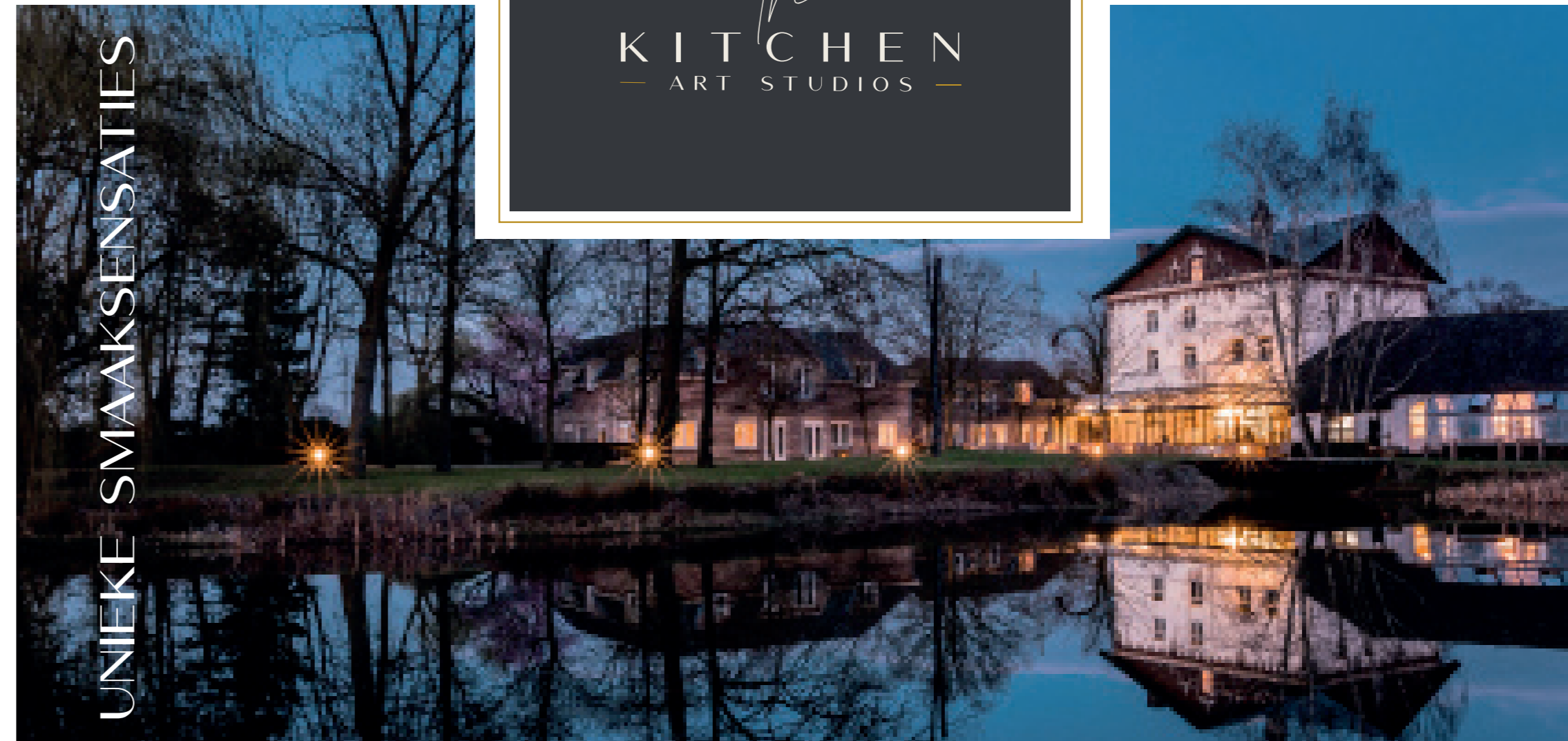




DEZE RECEPTEN ZIJN ONTWIKKELD DOOR
DE CHEFS VAN PILLOWS HOTLS

The Kitchen Art Studios is een concept van DER KREIS Nederland B.V.



UNIEKE SMAAKSENSATIES



The Kitchen Art Studios | We Imagine Your Style



Remco Jansen

Chef de cuisine Coperto Restobar



UNIEKE SMAAKSENSATIE THE CHEF'S STARTER

Eendenrilette is perfect voor de feestdagen, omdat het én bijzonder smaakvol is én je het van tevoren al klaar kunt maken. Eend en ganzenvet haal je het beste bij de poelier. Dit recept is voor 4 personen.

RILETTE

2 stuks eendenbout
400 gr ganzenvet
1 liter water
100 gr pekelzout
1 takje rozemarijn
20 gr tijm
5 jeneverbessen
2 tenen knoflook

1. Breng water met het zout en kruiden aan de kook. Laat afkoelen.
2. Plaats de eendenbouten in een bak en giet het zoutbad erop. Dek vervolgens af.
3. Dep de bouten na 12-16 uur droog. Doe ze in een kleine ovenschaal van ongeveer 15 bij 25 cm.
4. Smelt het ganzenvet in een steelpan en giet dit op de bouten.
5. Voeg grofgesneden knoflook toe. Bewaar wat ganzenvet.
6. Dek af met aluminiumfolie en stook het op 110 graden in 2 uur gaar. Controleer of het vlees van het bot afvalt. Zo niet, laat het nog een half uurtje extra in de oven.
7. Laat de eend even afkoelen in het vet buiten de koelkast, maar start met het plukken en ontvellen van de eend wanneer deze nog warm is. Meng met 2 á 3 lepels ganzenvet en laat verder afkoelen.



HENNEPZAAD

4 eetlepels hennepzaad

1. Rooster het hennepzaad kort en laat deze afkoelen.
2. Maak van de rilette 12 balletjes van ongeveer 15 gram. Zet ze nog even koud.
3. Rol deze door de hennep.

RILETTE VAN EENDENBOUT IN HENNEPZAAD,
SALADE VAN RODE KOOL EN ROZENBOTTEL,
KASTANJE, PADDENSTOEL, PECAN EN DRUIVENMOSTERD

PECAN, PADDENSTOEL, DRUIVENMOSTERD

16 pecannootjes
24 beukenzwammetjes
12 stuks enoki gold
8 mespuntjes druivenmosterd

1. Bij dit gerecht serveren we geroosterde pecannootjes, druivenmosterd en paddenstoelen.
2. Dompel de paddenstoelen eerst 5 seconden in kokend water voor je ze op het bord legt.



CRÈME VAN KASTANJE

100 gr tamme kastanjes (gepeld)
4 gr gerookt zeezout
20 gr bruine suiker

1. Kook de kastanjes met een snuf zout tot ze zacht zijn.
Giet af en vang het vocht op.
2. Maal de kastanjes glad met rookzout en suiker.
3. Voeg een beetje kookvocht toe.
4. Doe de afgekoelde massa in een spuitzak.

RODE KOOLSALADE

400 gr fijngesneden rode kool
2 eetlepels rozenbotteljam
5 gr zout
1 kaneelstokje
2 steranijs
200 ml rode wijn
100 ml rijstazijn
80 gr geleisuiker

1. Doe de rode kool in een pan en voeg alle ingrediënten toe, behalve de jam en de geleisuiker.
2. Breng zachtjes aan de kook. Voeg na 30 minuten de geleisuiker toe.
3. Haal 10 minuten later de pan van het vuur. Haal de steranijs en kaneel uit de pan en laat de rode kool afkoelen.
4. Meng de rozenbotteljam erdoor en maak 4 porties. Serveer koud.



OPMAAK VAN HET BORD

1. Plaats de rode koolsalade in een rondje op het bord á 10 cm.
2. Plaats hier vervolgens 3 rillettes op.
3. Maak met de spuitzak 6 toefjes kastanjecrème over de rode koolsalade.
4. Maak vervolgens af met 4 pecannootjes, 6 beukenzwammetjes en 3 enoki gold
5. Verdeel de druivenmosterd over de rillettes.

Enjoy!



Hannes Vandebotermiet

Chef de Cuisine LOF Restaurant



UNIEKE SMAAKSENSATIE THE CHEF'S MAIN

De feestdagen zijn voor mij een moment om goed uit te pakken met mooie ingrediënten van het seizoen. De eendenjus vraagt wat voorbereiding vooraf, maar zal daardoor enorm smaakvol zijn en prachtig samenkomen met de overige ingrediënten. Dit recept is voor 4 personen.

EENDENJUS

2 Eendenkarkassen (uit recept van de eend)
10 gr tomatenpuree
2 uien
2 takjes rozemarijn
1 blaadje laurier
2 takjes tijm
2 teentjes knoflook
100 gr tomatenpulp
3 wortelen (geschild)
1 preistengel
2 selderstengels
100 ml rode porto
25 gr foie terrine

1. Kleur de eendenkarkassen in de oven op 200 graden.
2. Voeg de tomatenpuree toe voor 5 minuten wanneer de karkassen bijna donkerbruin zijn.
3. Kleur de fijngesneden uien in een grote pot.
4. Voeg tijm, laurier, rozemarijn, knoflook, tomatenpulp, wortel, prei, selderij en de rode porto toe aan de pot.
5. Voeg de karkassen toe en daarna water, zodat het geheel onder water staat.
6. Laat het op laag vuur 12 uur inkoken en ontvet ieder half uur. Houd hiervoor de onderkant van een koude metalen soeplepel over de oppervlakte.
7. Zeef het geheel, zodat je ongeveer een vijfde van het totaal overhoudt.
8. Voeg foie terrine en een klontje boter toe en roer samen.



GEBAKKEN GIROLLEN

100 gr girollen
Beurre noisette
Peper en zout

1. Bak de girollen ongeveer 2 minuten aan in hete beurre noisette.
2. Kruid met peper en zout.

EEND MET KNOLSELDERIJ, GIROLLEN,
EENDENJUS EN EEN CRÈME VAN KERS
EN KNOLSELDERIJ

CRÈME VAN KERSEN

1000 gr kersenpuree
100 gr soprafino
50 gr suiker
100 ml chardonnay azijn
12 gr opgekookte agar

1. Voeg alles samen en breng al roerend aan de kook in een kookpan.
2. Laat alles afkoelen op een plaat.
2. Mix het in de thermomix tot een gladde massa.
3. Kleur bij met ruby kleurpoeder.



EEND

2 eenden (4 eendenfilets)

1. Ontdoe de eend van het karkas. Bewaar het karkas voor de jus.
2. Ontvlies de filet en snijd ze aan de velkant in, zodat er vierkantjes ontstaan.
3. Bak de eendenborst op de velkant in een hete pan met een beetje boter, tot deze mooi goudbruin ziet.
4. Bak daarna kort aan de andere kant voor ongeveer 10 seconden.
5. Leg de filets in een braadslede of ovenschaal met de velkant naar onder en giet het braadvet uit de pan erbij.
6. Braad het voor 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180°.
7. Laat de filets rusten in aluminiumfolie.

KNOLSELDERIJ

1 knolselderij
500 ml ponzu
500 ml kippenbouillon
2 teentjes knoflook
klontje boter

1. Snijd de knolselderij in balkjes van 10 bij 5 bij 5 centimeter.
2. Kook ze op een laag vuur voor 20 minuten in een klontje boter, de kippenbouillon, ponzu en knoflook. Zorg dat alles mooi onder water staat wanneer je de knolselderij kookt.
3. Haal de balkjes uit het vocht en houd ze warm in aluminiumfolie.



GIROLLENEMULSIE

100 gr girollen
200 ml zonnebloemolie
40 gr eiwit
1 eetlepel mosterd
peper en zout
sap van 1 limoen

1. Ontdoe de girollen van aarde en zand met een tandenborstel. Snijd de uiteindes van de steeltjes af.
2. Snijd de girollen heel fijn en bak ze aan in een hete pan met boter tot ze mooi goudbruin zijn.
3. Laat ze vervolgens uitlekken op een handdoek of keukenpapier.
4. Voeg het eiwit, de zonnebloemolie, de mosterd, peper en zout en het sap van de limoen in de thermomix samen met de gebakken girollen.
5. Roer deze op volle kracht tot een stevige emulsie.



CRÈME VAN KNOLSELDERIJ

1 knolselderij
Klontje boerenboter
330 ml room
660 ml water
1 takje tijm
1 takje rozemarijn
1 teen knoflook
Zwarte knoflookpasta
10 gr inktvisinkt
Peper en zout

1. Kook de knolselderij zacht samen met de room, het water, knoflook, tijm en rozemarijn.
2. Draai deze weg in de thermomix tot een gladde massa met boerenboter tot deze mooi glad is.
3. Voeg per thermomix twee lepels zwarte knoflookpasta toe en 10 gram inktvisinkt voor de kleur.
4. Voeg peper en zout toe en doe in een spuitzak.



OPMAAK VAN HET BORD

1. Spuit een grote dot crème van knolselderij onderaan op het bord.
2. Plaats het knolselderij balkje rechts op het bord en spuit hier de crème van kers op. Leg daarop vervolgens de gebakken girollen. Giet de emulsie van girollen over de gebakken girollen.
3. Snijd de eend in dunne plakjes en kruid met zeezout. Leg deze links op het bord.
5. Serveer de saus aan tafel in het midden van het bord.

Enjoy!



Trung Hoang-Dat

Chef de Cuisine De Tuin van de Barones



UNIEKE SMAAKSENSATIE THE CHEF'S DESSERT

Een smaakvol contrast van de combinatie zoet en zuur. De droge bodem past daar goed bij. De paarse kleur is geweldig; helemaal in stijl van de winter. Alles in dit recept is al van tevoren klaar te maken. In dit recept maken we het yoghurtijs met dragon zelf, maar je kunt uiteraard tijd besparen en ervoor kiezen om het ijs alvast van tevoren te kopen.

SAVARIN

75 gr bloem
2 gr bakpoeder
40 gr suiker
20 ml melk
2 eieren
20 gr blauwe bessenjam
20 gr gesmolten boter
20 ml dragon olie
10 blauwe bessen

1. Meng de bloem, het bakpoeder en de suiker in een mixer.
2. Voeg de eieren en melk toe en als laatste de boter, jam en olie. Mix tot een gelijkmatige massa.
3. Roer de blauwe bessen door het beslag en giet het beslag in een savarin vorm met plek voor 8 savarins.
4. Bak voor 15 minuten op 180°C in de oven. Steek een satéprikker in een savarin. Wanneer hier geen beslag aan vast blijft plakken, zijn de savarins klaar.



GEKARAMELISEERDE CHOCOLADE

100 gr witte chocolade

1. Smelt de witte chocolade in de magnetron.
2. Smeer uit op bakpapier tot ongeveer 0,5 cm dikte.
3. Bak af in de oven op 170°C voor 5 minuten.
4. Snijd in vierkanten of breek in stukken van ongeveer 2 bij 2 cm.

SAVARIN VAN BLAUWE BESSEN
MET GEKARAMELISEERDE WITTE CHOCOLADE,
DRAGON EN YOGHURTIJS

KARAMEL KROKANTJE

50 gr boter
50 gr suiker
50 gr bloem

1. Meng alles samen en strijk uit op een bakplaat met bakpapier van ongeveer 0,5 cm dikte.
2. Bak in 10 minuten af in de oven op 180°C.
3. Laat afkoelen en snijd in een ronde of rechthoekige vormen in dezelfde grootte als de savarins.



CRÈME

100 gr blauwe bessenjam
70 gr suiker
2 eieren
1 blad gelatine
100 gr boter
1 citroen

1. Meng de suiker en eieren tot een luchtige massa in een kom.
2. Warm de bessenpuree op in een steelpan, voeg de geweekte gelatine toe en giet op het schuimmengsel van ei en suiker.
3. Voeg het sap en de rasp van de citroen toe.
4. Laat het mengsel afkoelen tot lichaamstemperatuur en meng door de boter tot een crème.

GLAÇAGE

40 ml water
50 gr suiker
100 ml glucosesiroop
100 gr witte chocolade
3 gelatineblaadjes
70 ml gecondenseerde melk

1. Week de gelatineblaadjes in koud water.
2. Voeg de gelatineblaadjes samen met het suiker en water in een steelpan en breng tot het kookpunt.
3. Meng de chocolade, de gelatine en de melk.
4. Giet de siroop op het mengsel en roer tot een gladde massa.
5. Voeg naar wens paarse kleurstof toe.
6. Giet de glaçage op 30 graden over de savarins.



YOGHURTIJS

400 ml melk
100 ml room
120 gr suiker
40 gr glucose
4 eidooiers
250 ml yoghurt
1 takje dragon

1. Warm de melk en room op met de helft van de suiker en glucose en meng met de dragon.
2. Klop de andere helft van de suiker en glucose op tot een luchtige massa. Giet de warme melk erover en warm op tot 85 graden.
3. Laat afkoelen tot circa lichaamstemperatuur, vermeng het met yoghurt en bereid het tot ijs in de ijsmaker.

OPMAAK VAN HET BORD

1. Leg het krokantje op de savarin.
2. Versier met crème op en naast de savarin. Omring met bosbessen en chocolade.
3. Maak af met een bolletje yoghurtijs, dragon en eventueel munt.

Enjoy!



Anna van den Vondel

host Pillows Amsterdam

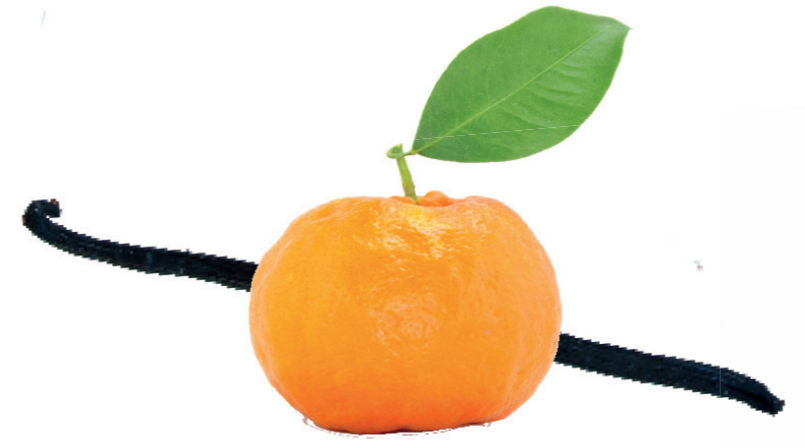


UNIEKE SMAAKSENSATIE THE ULTIMATE WINTER CAKE

Bij Pillows Hotels houdt men ervan om iedereen te laten genieten van goed eten. Het liefst in hun eigen restaurants, maar net zo goed delen ze graag recepten voor thuis. Zeker in deze tijd. Dit recept voor cranberry cake is perfect voor tijdens de koude herfstdagen. Lekker samen met een kop koffie of thee. Zoet van smaak, smeug, stevig, maar niet te zwaar en met een explosie van cranberry's

INGREDIËNTEN

4 eieren
250 gr ongezouten blokjes boter (op kamertemperatuur)
440 gr suiker
130 ml melk (op kamertemperatuur)
300 – 400 gr bloem
1 vanillestokje
Schil van een sinaasappel
1 eetlepel bakpoeder
Halve cup cranberry's



DE VOORBEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 170°C.
2. Vet de cakevorm in met boter, zodat de cake niet blijft plakken wanneer u deze uit de vorm wilt halen.

ZOET VAN SMAAK, SMEUG, STEVIG,
MAAR NIET TE ZWAAR EN MET EEN EXPLOSIE
VAN CRANBERRY'S.

HET MAKEN VAN DE MIX

1. Begin met het mixen van de eieren, voeg vervolgens de suiker en boter toe totdat er een gladde substantie ontstaat. Voeg daarna de melk toe.
2. Voeg de vanille en geraspte sinaasappelschil toe en combineer dit met het bakpoeder en de bloem tot een dik mengsel.
3. Wanneer u de cakevorm gaat vullen, zorg dan dat er een randje van ongeveer 3 vingers overblijft aan de bovenkant van de vorm, zodat de cake kan rijzen.
4. Voeg als laatste de cranberry's toe, maar niet te veel. Cranberry's zijn vrij zwaar en blijven anders plakken aan de bodem.



CHECK, CHECK, DUBBELCHECK

1. Controleer na 45 minuten of de cake klaar is. Gebruik een satéprikker en prik deze in het midden van de cake. Wanneer deze zonder resten van het beslag eruit komt, is de cake gaar.
2. Haal de cake pas uit de vorm tot de cakevorm is afgekoeld en laat de cake na het verwijderen van de vorm nog 1 uur afkoelen.

MET DEZE
SMAAKVOLLE CAKE
GEEFT U AAN ELKE
GELEGENHEID EEN
EXTRA FEESTELIJK
TINTJE



FINISHING TOUCH

Maak de cake helemaal af met wat suikerpoeder en extra cranberry's.

Enjoy!