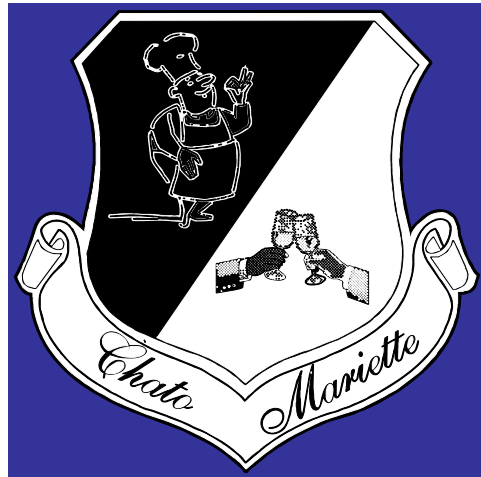


Wit lof from Chato Mariette



31/01/07

Aperoronde

Lepelhapje met witloof en scampi

Oester in witloof op een bedje van appel

Witloofsoepje met kerrie

Krokante sla met witloof en St. Jacobsnoten

Gerold rosbief in een mosterdkorstje met witloofrolletje

Gekarameliseerd witloof met roomijs

(*) bij ingrediënten betekent dat dit ingrediënt ook nodig is voor een ander gerecht !!

2007: ongeveer 175 jaar witloof



Het oorspronkelijke gewas, de chichoreiwortel, is afkomstig uit het Middellandse zeegebied.

De hele wereld weet dat witloof een Belgische en waarschijnlijk een Brusselse uitvinding is. De bekendste legende over deze vondst dateert uit 1830, het jaar van de Belgische opstand. Jan Brammens was een landbouwer in het toen nog landelijke Schaarbeek. Omdat hij schrik had van het wapengeweld van de septemberdagen in Brussel, besloot hij snel zijn chichoreiwortels te oogsten en te laten drogen. Die wortels leverden een toentertijd populair surrogaat voor koffie. Door tijdgebrek stockeerde hij de wortels in zijn kelder en bedekte hij ze met een laag aarde tegen het uitdrogen. Na de gevechten keerde hij terug naar zijn boerderij en ontdekte hij verbaasd dat de uit de wortels een 'wit loof' was geschoten dat nog lekker smaakte ook.

Dit verhaal is waarschijnlijk een legende. We hebben meer zekerheid over de winter van de 1833-1834. Van hovenier Frans Bresiers weten we dat hij in die winter chichoreiwortels dicht tegen elkaar rechtop zette op een laag paardenmest die al gediend had voor de teelt van champignons. Hij wierp aarde over de wortels en besproeide het bed af en toe met water. En jawel, op een dag was er een witte sla uit de wortels gesproten. Dat gebeurde in de kelders van de 'botaniek hof', de huidige Kruidtuin of Jardin Botanique in de hoofdstad. Onze hovenier herhaalde het experiment in de winters die daarop volgde. Het verhaal van zijn wonderlijke witte kroppen die in het donker ontstonden, deed al snel de ronde. Door verdere selectie werd in de kruidtuin een vast witlooftype ontwikkeld. Vanaf 1867 begon het witloof op de markten te verschijnen. Tot het einde van de eeuw bleef de teelt van witloof vooral beperkt tot de gemeenten Schaarbeek, Evere, Haren en Diegem. Daarna verspreidde de teelt zich verder over Vlaams-Brabant, later over heel Vlaanderen, Nederland en Frankrijk.

De Vlamingen noemen de witte stronkjes witloof, de Franstalige Belgen chicons. In Nederland heet de groente witlof of Brussels lof, in Frankrijk endive of chichorée witloof, in Groot-Brittannië chicory, in de USA Belgian endives, in Duitsland Brüsseler witloof of weisse Chicorei, in Italië insalata witloof of endiva di Bruxelles en in de Spaanstalige wereld endiva belga of endiva witloof.

Vandaag vinden we witloof het hele jaar rond. Dat hebben we te danken aan de zogenaamde hydrocultuur. De chichoreiwortels worden niet meer ingetafeld in dekgrond maar in op elkaar gestapelde trekbakken met water. In computergestuurde donkere ruimtes krijgen ze de juiste temperatuur, de juiste voeding en de juiste luchtvochtigheid tot ze mooie witlofkroppen hebben gevormd. Ook in de zomer gaat de productie door. Men gebruikt dan wortels die in koelcellen werden bewaard.

Behalve witloof hydrocultuur produceert ons land ook nog grondwitloof, die op traditionele wijze onder dekgrond werd geforceerd (in de handel van september tot mei). Verder kunnen we nog smullen van roodloof en babywitloof. Roodloof is een kruising van witloof en radicchio rosso en heeft blaadjes met rode randen. Het schattige babywitloof wordt getrokken van wortels die zodanig worden gekweekt dat ze klein blijven maar toch voldoende groeikracht houden.

Witloof wordt best bewaard bij een temperatuur van 4 à 5 °C met een relatieve vochtigheid van 95 à 100 %. Witloof bewaren op een koele, donkere plaats, zoniet krijgen de gele uiteinden van de buitenste bladeren een groen uitzicht. Bij rauwe bereidingen en recepten waarbij de krop in zijn geheel wordt opgediend kan dit groene uitzicht een minder aantrekkelijk uitzicht van de schotel tot gevolg hebben. Spoel het witloof grondig af (laat het echter niet in het water liggen) en verwijder de buitenste bladeren. Snijd de harde en bittere kern weg en het witloof is klaar om bereid of verder versneden te worden.

Hapies: – groep 4 (Kamiel, Willy, Leo, Peter, Jonas)



Lepelhapje met witloof en scampi

Nodig (voor 8 p) [18p]:

- 8 [18] scampi
- 4 [9] stronkjes witloof (*)
- 2 [4] el boter(*)
- 2 [4] el honing
- 1 [2] tl kerriepoeder (*)
- sap & zeste van ½ [1.5] sinaasappel (*)
- extra zeste voor afwerking
- 0.5 [1.25] dL schaaldierenfond
- 1 [2.5] dL lichte room (*)
- 1 [2] kl sesamzaadjes
- 1 [2] el bieslook, gensnipperd (*)
- boter, peper & zout

Bereiding:

- Snij schoongemaakte witloof fijn en roerbak het op een hevig vuur in 1 el boter
- Voeg honing, kerriepoeder, sinaasappelsap, zeste en schaaldierenfond toe
- Laat inkoken tot een derde van het volume
- Voeg room toe en laat verder inkoken tot sausdikte
- Bak de gepelde scampi kort in een beetje boter, gekruid met peper en zout
- Witloof verdelen over hapjeslepels, scampi eropleggen en garneren met zeste; sesamzaadjes en bieslooksnippers

Oester in witloof op een bedje van appel

Nodig (voor 8 p) [18p]:

- 8 [18] platte Zeeuwse oesters (4/0000)
- 2 [4] stronkjes witloof (*)
- 8 [18] sprietjes bieslook (*)
- 1 [2.5] appel (jonagold)
- 1 [2.5] sjalot fijngesnipperd (*)
- 50 [125] g boter (*)
- kerriepoeder (*)

Bereiding:

- Haal de grootste blaadjes van de witloofstronkjes, pocheer ze in kokend water tot ze soepel zijn, haal ze uit het water en laat ze goed uitlekken op een handdoek
- Schil de appel, verwijder klokhuis, en snij in blokjes. Snij ook de rest van het witloof in snippers
- Stoof gesnipperde sjalot, witloof en appel aan in boter en breng op smaak met kerriepoeder
- Snij de oesters uit de schelp, leg ze elk op een witloofblad, bind toe met een sprietje bieslook en hou warm
- Verdeel mengsel op bordje en leg er een oesterpakje bovenop

Witloofsoepje met kerrie

Nodig (voor 8 p) [18p]:

- 3 [6] stronkjes witloof (*)
- 300 [600] g aardappel (*)
- 3 [6] preistengels (*)
- 3 [6] el boter (*)
- 1.5 [3] L melk (*)
- 2 bouillonblokjes (indien gewenst)
- 1 [2] kl kerriepoeder (*)
- 2 [4] snuifjes griessuiker (*)
- 1 [2] snuifje zout

Bereiding:

- Aardappelen schillen en in schijven van ½ cm snijden (niet in water dompelen, zodat ze hun zetmeel behouden) [hoe meer aardappel, hoe dikker de soep]
- Witloof en prei in zeer fijne plakjes snijden
- Boter stoven, daarna eerst witloofsnippers toevoegen en een 2-tal minuten later de preiringen en kerriepoeder en gedurende 6 minuten laten stoven (regelmatig roeren)
- Melk in een andere pan aan de kook brengen, en al kokend aan witloofmengsel toevoegen.
- Als soep kookt, aardappelen, suiker en zout (en bouillonblokjes) toevoegen
- Laat soep gedurende 20 minuten garen tot aardappelen zacht zijn.
- Soep fijn mixen. Bij opdienen, betroofen met een klein beetje kerriepoeder

Voorgerecht : Korkante sla met witloof en St. Jacobsnoten –groep 1 (Eddy, Michel, Jules, Ronny, Jean-Louis)



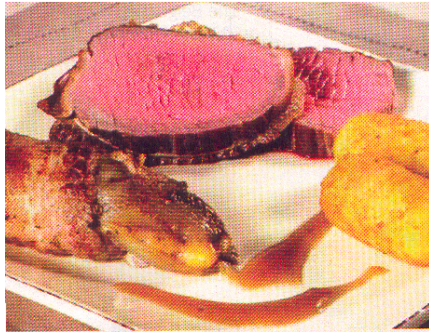
Nodig (voor 4 p) [18p]:

- 12 [54] St. Jacobsnoten
- 3 [14] stronkjes witloof (*)
- 40 [180] g veldsla
- 4 [18] cm preiwit (*)
- 1 [4] el fijngehakte sjalot (*)
- 2 [8] sinaasappelen (*)
- 2 [8] el citroensap (*)
- 1.5 [6] kl sinaasappellikeur
- 1 [4] dL lichte room (*)
- 1 [4] el olijfolie (*)
- verse tijm
- peper & zout
- instantzoutbinde (*)r
- 1 [4] teentjes knoflook

Bereiding bladerdeegtaart:

- St. Jacobsnoten in een ovenschotel leggen
- pers sap van 3 sinaasappelen [4 dL] en giet dit over de St. Jacobsnoten, voeg beetje verse tijm, fijngehakte sjalot, geperste knoflook en sinaasappellikeur toe. Kruiden met peper en zout. 2 tot 3 uur laten marinieren.
- Witloof fijnsnijden en prei in zeer fijne ringen snijden. Alles mengen en besprenkelen met citroensap.
- Rest van sinaasappelen tot op vruchtvlees schillen en partjes tussen de vliezen uitsnijden. (doe dit boven het witloof, zodat het sap wordt opgevangen in het witloof). Witloofpartjes onder witloof mengen.
- Veldsla en olijfolie onder witloofmengsel mengen en indien nodig kruiden met peper en zout
- Room toevoegen bij St. Jacobsnoten en ovenschotel 10 min op 180 °C bakken in oven (niet langer, anders worden ze taai)
- St. Jacobsnoten uit ovenschotel halen (warm houden), de saus in een pan overgieten en 2 min laten doorkoken. Binden met sausbinder tot een lichtgebonden saus
- In het midden van het bord de witloofsla schikken, de St. Jacobsschelpen er rond schikken en de saus errond lepelen

Hoofdgerecht: Gerolde rosbief in een mosterdkorstje met witloofrolletje – groep 2 (Dirk, Herbert, Frank, Wim)



Nodig (voor 4 p) [18p]:

- 700 g [2.8 kg] gerolde rosbief
- 2 [8] el boter (*)
- 1 [4] el mosterd
- 1 [4] el paneermeel
- 2 [8] el olijfolie (*)
- 1 [4] mespuntjes vleesbouillonpasta
- 800 g [3 kg] aardappelen (*)
- 1 L melk (*)
- 1 L lichte room (*)
- 1 [4] el kruidenbuntje
- nootmuskaat
- 75 [300] g gemalen kaas
- peper en zout
- instantsausbinder (*)
- 18 stronkjes witloof (*)
- 18 flinterdun gesneden sneetjes gerookt spek
- 18 spiesjes kaas (affligem)
- 2 [8] el boter (*)

Bereiding:

- Aardappelen schillen, in plakken van 3 mm snijden en in een beboterde ovenschotel leggen
- Regelmatig kruiden met peper, zout en nootmuskaat
- Room en melk mengen (ev wat look en tijm toevoegen en even koken en over aardappelen gieten)
- Bestrooien met gemalen kaas, en enkele klontjes boter opleggen
- Gedurende 1 uur op 180 °C in de oven bakken (onder aluminium folie) op laatste folie verwijderen en grillen
- Witloofstronkjes licht gaarkoken in lichtgezouten water (10 tot 15 min). Uit het water halen en goed laten uitlekken
- Elke stronk wat opensnijden en een spies kaas instoppen. Daarna omwikkelen met een sneetje gerookt spek
- Boter in een pan verhitten, en stronkjes aan alle kanten goudbruin bakken. Kruiden met wat peper
- Mosterd mengen met paneermeel, kruidenbuntje en peper en zout
- Verhit mengsel olijfolie en boter in een pan, en kleur rosbief aan alle kanten bruin, daarna in een ovenschotel leggen
- Rosbief instrijken met mosterdmengsel en beetje bakvet overgieten
- Rosbief gedurende 20 tot 25 min braden op 200 °C in oven. Daarna 5 minuten laten rusten onder aluminiumfolie
- Braadresten losmaken met 3 dL water en 3 dL porto en in de bakpan gieten. Bouillonpasta toevoegen en aan de kook brengen. Heel lichtjes binden met instantsausbinden. Van het vuur halen een 8 el koude boter door de saus roeren.
- Boschampignons bakken en onder de saus mengen.

Rosbief in sneetjes opdienen met een witloofrolletje en de aardappelgratin omgeven door wat saus.

Dessert: Gekarameliseerd witloof met roomijs – groep 3 (Etienne, Raymond, Paul, Marc)

Nodig (voor 4 p) [18p]:

- 4 [18] stronkjes witloof (*)
- 200 [800] g griessuiker (*)
- peperkoek
- ½ [2] citroenen (*)
- kaneelpoeder
- roomijs

Bereiding:

- Snij de peperkoek in dunne plakjes en laat deze in een oven op 70 °C drogen tot ze bros zijn.
- Witloofstronken in lange repen snijden en even aanbakken in boter.
- Citroensap en suiker toevoegen en laten stoven tot ze gekarameliseerd zijn
- Witloof eruithalen en bestrooien met wat kaneelpoeder
- Baksel even loskoken met wat water (dient als sausje)

Op de peperkoekschijfjes de gekonfijte witloofrepen leggen. Hierbovenop een bolletje ijs leggen, omgeven met wat saus van het geconfijte witloof. Versieren met een takje munt.

Extraatjes:

Advokaat:

Nodig

- 4 zakjes vanillesuiker
- 12 eidooiers
- 200 g suiker
- 6 dl Brandewijn

De eidooiers met de suiker en vanillesuiker schuimig kloppen
Geleidelijk de brandewijn oevogen.
Al roerende au bain-marie binden.

Chocoladesaus

Nodig

- chocoladekorrels
- room

Au bain marie smelten