

# Basisrecepturen \*

## Aigre doux

*5 dl azijn, 5 dl witte wijn, 500 gr suiker,  
25 gr verse gember, 1 stengel citroengras,  
2 blaadjes laurier, 20 gr tijm,  
20 gr rozemarijn, ½ Spaans pepertje,  
3 teentjes knoflook geplet*

Meng alle ingrediënten en breng aan de kook. Laat het vocht met ingrediënten afkoelen. Als de aigre doux is afgekoeld passeren door een fijne zeef. U kunt de aigre doux een maand bewaren in de koelkast.

## Asperge

*French dressing \*, 1 kg witte asperges,  
2 l water, 17 gr zout*

Schil de asperges en zet ze met koud water en zout op. Kook het 2 minuten en laat ze daarna in het vocht, op kamertemperatuur, afkoelen. Snijd de kopjes eraf en marineer deze met French dressing. Schroei de rest van de asperges met een gasbrander en snijd ze in stukjes van 2 cm.

## Beurre blanc

*50 ml visfumet \*, 50 gr boter, 3 dl room  
1 venkel, gesneden, 2 sjalotten, gesnipperd  
1 bl laurier, 2 el crème fraîche*

Fruit de sjalot en venkel met laurier aan in de boter en blus dit af met visfumet en room. Kook dit tot de helft in, zeef en breng op smaak met zout en peper. Schuim de saus op met behulp van een staafmixer.

## Bouillon groenten

*5 l water, 100 gr wit van prei, 100 gr knolselderij,  
100 gr witte ui, 100 gr bleekselderij,  
5 tomaten, 2 winterpenen, 20 gr lavas,  
2 blaadjes laurier, 50 gr rozemarijn,  
50 gr tijm, 3 teentjes knoflook,  
30 gr gekneusde peperkorrels*

Snijd de groenten in grove stukken en was ze in ruim water. Zet de groenten met de kruiden met het water op en breng aan de kook. Laat de bouillon 2 uur op een laag pitje doortrekken. Passeer de bouillon door een doek.

## Bouillon kip

*15 l water, 1 soepkip, 3 blaadjes laurier,  
50 gr lavas, 50 gr tijm, 2 winterpenen,  
wit van 1 prei, 100 gr witte ui,  
200 gr knolselderij, 15 gr gekneusde peperkorrels*

Zet de soepkip met de groenten (grof gesneden en gewassen) en kruiden op met koud water. Breng de bouillon aan de kook en laat deze op een laag pitje 6 uur trekken. Passeer de bouillon door een doek.

## Bouillon ossenstaart

*2 kg ossenstaart, 5 l water, 100 gr wit van prei,  
100 gr knolselderij, 100 gr witte ui,  
2 winterpenen, 2 blaadjes laurier,  
50 gr rozemarijn, 50 gr tijm, 3 teentjes knoflook,  
30 gr gekneusde peperkorrels*

Snijd de groenten in grove stukken en was ze in ruim water. Bruineer de ossenstaarten 25 minuten in de oven op 230 graden. Zet ze in een ruime pan met koud water, voeg de groenten en kruiden toe en breng aan de kook. Laat de bouillon op een laag pitje 6 uur trekken. Passeer de bouillon door een doek en kook in naar smaak of toepassing.

## Bouillon vis

*1 kg visgraten, 5 l water, 1 l witte wijn,  
100 gr wit van prei, 100 gr knolselderij,  
100 gr witte ui, 1 venkel, 2 blaadjes laurier,  
3 teentjes knoflook*

Snijd de groenten klein en was deze. Breng alle ingrediënten langzaam aan de kook en draai dan het vuur uit. Laat de bouillon ongeveer een half uur trekken en passeer hem vervolgens door een doek.

## Dragon edik

*1 dl natuurazijn, 1 dl witte wijn, 1 dl water  
100 gr suiker, 5 takjes dragon*

Alle ingrediënten bij elkaar voegen in een kookpan. Breng zachtjes aan de kook en laat vervolgens langzaam afkoelen.

## French dressing

*40 gr franse mosterd, 2 dl sushi-azijn,  
6 dl druivenpitolie, 150 gr sjalotten schoongemaakt,  
20 ml gembersiroop, 20 gr poedersuiker,  
5 gr fijn zeezout, 3 gr gemalen peper wit*

Meng alle ingrediënten en draai deze in een keukenmachine tot er een gladde geëmulgeerde dressing ontstaat.

## Hangop

*1 pak volle yoghurt*

Leg in een zeeffe een theedoek. Zet de zeef met de doek op een lekbak en giet de yoghurt in de doek. Laat de yoghurt 24 uur uitlekken. Schep de hangop uit de doek.

## Jus kalf

*2 kg kalfsmergpijpen, 5 l water,  
100 gr wit van prei, 100 gr knolselderij,  
100 gr witte ui, 2 winterpenen,  
2 blaadjes laurier, 50 gr rozemarijn, 50 gr tijm,  
3 teentjes knoflook, 10 tomaten,  
30 gr gekneusde peperkorrels*

Snijd de groenten in grove stukken en was ze in ruim water. Bruineer de mergpijpen 25 minuten in de oven op 230 graden. Zet ze in een ruime pan op met koud water; voeg de groenten en kruiden toe en breng aan de kook. Laat de bouillon op een laag pitje 6 uur trekken. Passeer de bouillon door een doek en kook in tot 1 liter.

## Jus lam

*100 gr wit van prei, 100 gr witte ui, 2 st winterpeen  
2 kg lamsbotten, 5 l water, 2 bl laurier, 50 gr tijm  
50 gr rozemarijn, 3 teentjes knoflook, 10 tomaten  
30 gr peperkorrels (gekneusd), 30 gr ras el hanout*

Snijd de groenten in grove stukken en was ze in ruim water. Bruineer de lamsbotten 25 minuten in de oven op 230 graden. Zet ze op met koud water. Voeg de groenten en kruiden toe en breng aan de kook. Laat de fond op een laag pitje 6 uur trekken. Passeer de fond door een doek en kook in tot 1 liter.

## Jus langoustine of krab

*1 kg langoustine of krabkoppen en -scharen,  
100 gr wit van prei, 5 romatomen, 2 uien,  
1 venkel, 2 winterpenen, 0,5 l cognac,  
3 l koude ossenstaartbouillon, 2 blaadjes laurier,  
30 gr tijm, 4 teentjes knoflook geplet, 5 dl kalfjus*

Was de groenten en snijd ze in kleine stukken. Hak de langoustinekoppen en -scharen fijn en bak ze aan in hete olie. Voeg nu de groenten en kruiden toe en blus af met de cognac. Voeg dan de ossenstaartbouillon toe en breng zachtjes aan de kook.

Draai het vuur uit en laat de bouillon nog 10 minuten trekken. Passeer de bouillon door een doek en kook de bouillon in tot jus. Voeg kalfjus toe voor de binding en om de smaak iets te verzachten.

## Jus rode wijn

*2 l kalfsfond, 5 rode uien, 30 gr tijm, 30 gr rozemarijn,  
2 blaadjes laurier, 750 ml rode wijn, 250 ml rode port,  
50 gr bruine basterdsuiker, 20 gr paprikapoeder,  
5 teentjes knoflook, 100 gr boter*

Maak de uien schoon en snijd ze in grove stukken. Bak de ui met de knoflook en kruiden aan in een beetje olie. Voeg nu de paprikapoeder en suiker toe. Laat de suiker even karamelliseren en blus vervolgens af met rode wijn en port. Voeg de kalfsfond toe en kook dit in tot circa 1 liter. Zeef de jus en monteer op met de klontjes koude boter.

## Jus wild

*2 kg wildkarkas en/of been  
(ree, hert, fazant, eend of haas),  
5 l water, 100 gr wit van prei,  
100 gr knolselderij, 100 gr witte ui, 2 winterpenen,  
2 blaadjes laurier, 50 gr rozemarijn, 50 gr tijm,  
3 teentjes knoflook, 30 gr gekneusde peperkorrels,  
2 steranijs, 1 kaneelstokje, 5 jeneverbessen,  
5 kruidnagels, 5 dl rode port, 1 l rode wijn,  
100 gr bruine basterdsuiker*

Snijd de groenten in grove stukken en was ze in ruim water. Bruineer de wildkarkassen of beenderen 25 minuten in de oven op 230 graden. Kneus de kruiden en specerijen. Fruit in een grote pan de groenten, en specerijen aan in een beetje

olie. Voeg nu de suiker toe, laat deze karamelliseren en blus af met de port en rode wijn. Voeg nu wildkarkassen of beenderen toe, zonder uitgesmolten vet, en vul de pan met water. Breng de jus aan de kook en laat hem 6 uur zachtjes doorkoken. Schuim de jus regelmatig af en voeg, als dit nodig is, wat water toe om de jus op hetzelfde niveau te houden. Passeer de jus door een fijne zeef en kook dit in tot jusdikte, ongeveer 1 liter.

### **Knoflookolie**

*5 dl druivenpitolie, 1 bol knoflook*

Maak de knoflookteentjes schoon en plet deze. Bak de teentjes kort in 1 dl olie en voeg dan de rest van de olie toe. Laat de olie even op een zacht pitje trekken. Zeef de olie door een fijne zeef en laat afkoelen.

### **Kreeft**

*1 kreeft van 500 gr, 4 l water, 5 dl witte wijn, 100 gr zout, 50 gr wortel, 50 gr ui, 50 gr prei, 2 blaadjes laurier, 3 teentjes knoflook*

Was de groenten en snij ze fijn. Bak de groenten en kruiden in een 5 literpan aan in een beetje olie. Blus dit af met de witte wijn en vul de pan aan met water. Breng de "court bouillon" op smaak met het zout. Voeg de kreeft toe als het vocht kookt. Temper het vuur en laat de kreeft 4 minuten zachtjes koken.

### **Kruidenolie basilicum**

*1 l olijfolie, ½ bosje basilicum (grof gehakt)*

Zet de olie op met de basilicum en verwarm deze tot 80 graden. Laat de basilicum een uur in de olie trekken. Draai de olie fijn in een blender en giet door een fijne zeef.

### **Kruidenolie tijm**

*1 l olijfolie, ½ bosje tijm gerist*

Zet de olie op met de tijm en verwarm deze tot 80 graden. Laat de tijm een uur in de olie trekken. Draai de olie fijn in een blender en giet door een fijne zeef.

### **Limoenmayonaise**

*200 gr eidooier, 1 dl water, 1 el mosterd, 1 dl limoenazijn, 3 dl limoenolie, 3 dl druivenpitolie, rasp van 1 limoen*

Meng de dooiers, het water, mosterd, azijn en limoenrasp in een keukenmachine. Voeg druppelsgewijs de limoenolie en druivenpitolie toe en breng op smaak met zout en peper.

### **Mayonaise**

*200 gr eidooier, 1 dl water, 1 el mosterd, 1 dl sushi-azijn, 6 dl druivenpitolie*

Meng de dooiers, het water, mosterd en azijn in een keukenmachine. Voeg druppelsgewijs de druivenpitolie toe en breng op smaak met zout en peper.

### **Olijvenpoeder**

*200 gr zwarte olijven (uitgelekt)*

Zet de oven op 60 graden. Dep de olijven goed droog en leg ze op een bakblik of plaat. Zet ze een nacht in de oven of totdat ze krokant zijn. Plet de olijven tot grof poeder.

### **Pasta deeg / ravioli**

*500 gr pastabloem, 35 ml olijfolie extra vierge, 75 ml water, 280 gr eidooier*

Meng de eidooier met de olijfolie, water en een beetje zout (eventueel ook kleurstof) en kneed beetje bij beetje de bloem erdoor tot er een mooi glad deeg ontstaat.

Voor ravioli: rol met behulp van een pastamachine dunne plakken van het deeg. Maak met een steker ronde plakjes van 5 cm. Besmeer de plakjes met eidooier. Gebruik eerst de helft van het aantal plakjes. Leg in het midden van elk van deze plakjes een bolletje vulling. Bedek de plakjes met de andere helft van het aantal deegplakjes en druk met de vingers de deegplakjes goed op elkaar, zodat er geen lucht meer in zit. Steek de ravioli nog een keer uit met een kleinere steker (4 cm). Kook de ravioli 3 minuten in water met een beetje olijfolie en zout.

## **Pekelwater**

*1 l water, 100 gr colorozo zout, 50 gr tijm,  
50 gr rozemarijn, 2 blaadjes laurier*

Breng het water met de kruiden en het zout aan de kook.  
Laat het vocht afkoelen.

## **Polenta**

*½ l kippenbouillon, 100 gr polenta (maïsmee),  
75 gr boter, 50 gr bloem,  
50 gr geraspte Parmezaanse kaas*

Breng de bouillon met de boter aan de kook. Voeg de polenta toe en roer dit op het vuur even goed door. Giet dit mengsel in een ovenschaal en dek die af met bakpapier. Zet de schaal 45 minuten in een voorverwarmde oven op 150 graden. Spatel nu de Parmezaanse kaas erdoor en dek weer strak en plat af met bakpapier.

Laat de polenta afkoelen in de koelkast en snij de polenta in de gewenste vorm. Bloem de polenta en frituur ze goudbruin.

## **Roomijs en roomijsbasis**

*5 dl room, 5 dl melk, 400 gr suiker, 325 gr eidooier*

Meng alle ingrediënten en verwarm al roerend tot 83 graden. Laat de compositie afkoelen en draai op in een ijsmachine of sorbetière.

Met de roomijsbasis bedoelen wij room, melk en suiker. Laat hier smaken in trekken.

## **Rookboter**

*500 gr boter, 30 gr rookmot, rookbak, -pan of -oven*

Snijd blokjes van 2 bij 2 cm van de boter en vries deze licht aan. Steek de rookmot aan en rook de boter in een diep schaalje ongeveer 2 minuten.

## **Sierks lamskruidenmix**

*½ el gemberpoeder, 4 el paprikapoeder,  
2 el kerriepoeder, 2 el venkelpoeder  
1 el komijnpoeder, 1 tl chilipoeder  
½ el kardemom, 1 el tijm, gedroogd  
½ el korianderpoeder, 1 el basterdsuiker  
1 el raz el hanout (grof), 1 el kurkuma  
1 el uienpoeder, 1 el knoflookpoeder*

Meng de ingrediënten goed door elkaar.

## **Sierks baharat**

*1 tl kerriepoeder, ½ tl peper  
1 tl paprikapoeder, 1 tl kaneelpoeder  
1 tl korianderpoeder, 1 tl komijn  
1 tl nootmuskaat, 4 st kruidnagel (fjngemalen)  
4 st kardemon (fjngemalen)*

Meng de ingrediënten goed door elkaar.

## **Sojadressing**

*50 ml sushi-azijn \*\*, 50 ml zoete sojasaus  
50 ml zoute sojasaus, 50 ml water*

Meng alle ingrediënten en schud dit tot er een homogene dressing ontstaat.

## **Suikerwater**

*5 dl water, 500 gr suiker*

Meng de suiker met water en breng al roerend aan de kook. Laat dit vocht afkoelen.

## **Visfarce**

*500 gr vis, bv. snoekbaars of zeewolf, 20 ml eidooier,  
3 dl room, zout en peper*

De schoongemaakte vis in een keukenmachine fijn draaien en in een schaal op ijs zetten. Spatel de eidooier en room erdoor en breng op smaak met zout en peper.

## **Visfumet**

*5 dl witte wijn, 2 dl (extra droge) vermouth,  
3 l visbouillon*

Meng alle ingrediënten en kook in tot ongeveer 7 dl.

## **Vlierbloesemsiroop**

*200 gr suiker, 100 gr water  
50 gr vlierbloesem, sap en schil van een halve citroen*

Laat alle ingrediënten een half uur trekken op 80 graden, vervolgens zeven.

# Bijzondere Producten \*\*

## **Agar-agar**

Een geleermiddel dat wordt verkregen uit rode algen. Het kan zowel koud als warm worden verwerkt. De meest gebruikte methode is het oplossen in een koude basis en daarna al roerend twee minuten doorkoken. Laat afkoelen om het product te binden. Agar-agar is een product van Texturas.

## **Albumine**

Albumine is een eiwitproteïne om eiwitten 25% luchtiger en stabiel te maken. Albumine is een product van Sosa.

## **Algin of alginaat**

Wordt verkregen uit algen en zorgt in combinatie met calcic voor een dun geleilaagje om vloeibaar vocht. Met deze twee producten kun je parels of 'eidooiers' maken van verschillende vloeistoffen. Algin is een product van Sosa.

## **Baharatkruiden**

Betekent letterlijk 'specerij' in het Arabisch. Het is een populaire kruidenmelange in het gehele Midden-Oosten.

## **Bergamot**

Peervormige citrusvrucht uit Italië, Griekenland en Turkije.

## **Bladgoud**

Bladgoud is puur goud dat zo dun is geslagen dat je met 1 kilo een heel voetbalveld kunt bedekken. Bladgoud is eetbaar.

## **Blue Ocean**

De bloem van een plant die langs de kusten van Noord-Europa en Amerika groeit. Het heeft een zoete smaak met ziltige nasmaak, die iets weg heeft van de smaak van oester. Blue Ocean is een product van Koppert Cress.

## **Borage cress**

Plantje met ziltige, oesterachtige smaak met een vleugje komkommer.

## **Brick-, brik- of briquedeeg**

Doorzichtige deegvelletjes, die zeer moeilijk zelf te maken zijn, maar wel te koop zijn in speciaalzaak of toko. Brickdeeg wordt gebruikt voor lekkere hartige hapjes uit o.a. de Noord-Afrikaanse keuken. Het deeg wordt gemaakt van fijngemalen, gegaarde griesmeel. Houd de vellen deeg die je nog niet gaat gebruiken onder een vochtige theedoek om te voorkomen dat het deeg uitdroogt.

## **Brons-/zilver-/goudspray**

Spuuitbussen met eetbare verf, online verkrijgbaar.

## **Calcic**

Kalkzout. Heeft een bindende werking met algin/alginaat. Calcic is een product van Texturas.

## **Citras**

Poeder verkregen uit citrusvruchten om verkleuring van gesneden fruit en groenten tegen te gaan. Het heeft de eigenschap om de zuurgraad van producten te verminderen zodat bindmiddelen beter werken. Citras is een product van Texturas.

## **Cornichons**

Kleine ingelegde augurkjes.

## **Cortina**

Een bindmiddel dat wordt gebruikt voor ijs- en kidde-bases (sifon) om een stevige, luchtige en romige structuur te krijgen. Bij ijsbereidingen vermindert het de kristallisatie, maar let op: overmatig gebruik kan een onprettige filmende laag in de mond geven.

## **Crazy Pea Cress**

De uitlopers van de doperwtplant, ook wel doperwtscheuten genoemd.

## **Cress**

Miniplantje vol van smaak. Er is een diversiteit aan soorten. In de gerechten in dit boek gebruiken we basilicum cress, limon cress, crazy pea cress en ghoa cress.

## Dashi

Japanse bouillon getrokken van gedroogde tonijnflinters en kombu (zeewier). Dashi is ook in poedervorm te krijgen.

## Duinbessen

Bessen van de duindoornstruik. Deze oranje bessen groeien op de kalkrijke, open duinen langs de Nederlandse stranden.

## Feta

Griekse schapen- of geitenkaas. Feta wordt gezouten en geconserveerd in een zoutoplossing, gedurende een periode van minimaal twee maanden.

## Fleur de sel

‘Bloem van de zee’ en tevens het duurste zout. Het wordt verkregen uit zoutmoerassen aan de kusten in het zuiden van Europa. De zon verdampt het water, waarbij het beste zout als een soort vliesje bovenop het water komt te drijven. Dit zout wordt met de hand geschept. 35 m<sup>2</sup> water levert slechts 1 kilo zout op. Dat en het arbeidsintensieve proces zijn de redenen dat dit zout zo duur is.

## Fregola pasta

Grove griesmeelpasta uit Sardinië, die na het drogen licht wordt geroosterd.

## Garam masala

Geroosterd mengsel van Indiase specerijen. Het recept verschilt per streek. De meest voorkomende ingrediënten zijn komijn, kruidnagel, venkelzaad en korianderzaad.

## Ghoa cress

Dit is een miniplantje met citrus- en milde koriandersmaak

## Gluco

Gluco bestaat uit een mengsel van twee calciumzouten (calciumgluconaat en calciumlactaat). Het zorgt voor een calciumrijke omgeving en is dus geschikt voor “omgekeerde rondvorming” zonder de geur of de smaak van het product te veranderen. Gluco is een product van Texturas.

## Glucosestroop

Een suikerstroop die onder andere bestaat uit glucose (druivensuiker), maltose en water. Glucose wordt vaak gebruikt om kristallisatie van suikers te verminderen en zo een mooiere structuur te krijgen. Glucosestroop is minder zoet dan suiker.

## Grazalema

Een schapenkaas uit de bergen van Cádiz met grote ‘ojos’: ogen of gaten. Hij wordt als verse-, jonge- en oude kaas verkocht. Aangenaam van smaak, zachtgeel, harde korst.

## Iberico de Bellota

Spaanse rauwe ham van het Iberische varken, ook wel Pata Negra of zwartpootvarken genoemd. Deze ham wordt beschouwd als de mooiste ham ter wereld.

## Invertsuiker

Een suikerpasta die bestaat uit gelijke delen glucose (druivensuiker) en fructose (vruchtensuiker). Invertsuiker zorgt net als glucosestroop voor verminderde kristallisatie van suikers en geeft daarom een mooiere structuur. Invertsuiker is zoeter dan suiker.

## Iota

Een geleermiddel dat wordt verkregen uit rode algen. Het zorgt voor een zeer elastische gelatine. Los het op in een koude basis, breng het naar een temperatuur van 80 graden en laat het afkoelen. Niet koken, anders verliest het bindkracht. Iota is een product van Texturas.

## Isomalt

Een kunstmatige zoetstof die karamelliseert op een hogere temperatuur.

## Kersen Crispy

Krokante en gevriesdroogde kersenstukjes. Deze stukjes kunnen tot poeder worden fijngedraaid in een koffiemolen of thermosblender. Kersen Crispy is een product van Sosa.

## Knoflook, gefermenteerd

Knoflook die op een warme plek een maand lang wordt gefermenteerd. Door de fermentatie wordt de knoflook zwart en ontstaat er een zoete smaak. Het is rauw te eten.

## **Kumquat**

Kleine Chinese citrusvrucht met een bitterzoete smaak.

## **Lardo di Colonnata**

Dit bijzondere slowfood product wordt gemaakt in Colonnata (Toscane, Italië) met het rugspek van het varkensras Cinta Senese. Deze stukken spek worden minimaal gedurende 6 maanden gerijpt, met grof zeezout, peperkorrels, verse kruiden zoals rozemarijn, kaneel, tijm in marmeren troggen (open bakken) gemaakt van marmer uit Carrara.

## **Limoen-Basilicum Cress**

Basilicumplantje met de frisse smaak van limoen. De officiële naam is Limon Cress en is een product van Koppert Cress.

## **Long pepper**

Ook wel lange Bengaalse peper genoemd en afkomstig van een tropische klimplant die groeit in Zuidoost-Azië. Smaakt licht pittig, zoet met een vleugje kaneel.

## **Madame Jeanette peper**

Madame Jeanette is een hete, gele peper uit Suriname. Zij heeft, ook gezien de vorm van de peper, haar naam te danken aan een beruchte Surinaamse prostituee.

## **Malto**

Maltodextrine is een hoogwaardig koolhydraat en smaakt heel lichtzoet. Het kan gemaakt worden uit alle soorten zetmeel, zoals maïs, aardappel en tapioca. Het is een heel fijn poeder dat vet kan omzetten in poeder. Het is dus een mooi product om smaakvolle olie in een vaste poedervorm te presenteren. Malto is een product van Texturas.

## **Miso**

Miso is een gefermenteerde Japanse pasta gemaakt van sojabonen, rijst (of soms gerst) met zout en koji. Koji is een goedje gemaakt van óf rijst óf gerst óf sojabonen dat men laat fermenteren door er een specifieke schimmel, genaamd Koji-kin, aan toe te voegen.

## **Mont d'Or**

Franse witschimmelkaas uit het gebied tegen de Zwitserse grens. Het is een lopende kaas uit de hoge berggebieden van de Jura.

## **Norivellen**

Zeewiervellen die worden gebruikt voor het maken van sushi.

## **Palatinose**

Minder zoete vervanger voor suiker. Onder andere te gebruiken voor hartige beslagen en meringues.

## **Pancetta**

Gekruid buikspek afkomstig uit Italië. De 'ham' wordt 3 maanden aan de lucht gedroogd.

## **Panco**

Japans paneermeel. Het heeft een grovere structuur dan normaal paneermeel en wordt daardoor erg knapperig.

## **Parmezaanse kaas**

Noord-Italiaanse koemelkkaas afkomstig uit de omgeving van Parma. Om zijn karakteristieke smaak te krijgen moet de kaas minimaal 20 maanden rijpen.

## **Pecorino**

Een Italiaanse schapenkaas. De smaak ervan heeft iets weg van Parmezaanse kaas.

## **Ponzu**

Rijstwijn en rijstazijn worden gekookt met kombu en over gedroogde tonijn gegoten als een soort thee. Er wordt sap van citrusvruchten aan toegevoegd. Het wordt in Japan gebruikt als krachtige azijn.

## **Pro Crema**

Een stabilisator en emulgator voor sorbetijs. Pro Crema is een product van Sosa.

## **Pro Espuma frío / caliente**

Beide producten zijn stabilisator voor schuimpjes uit de kide. Voor koud schuim wordt Pro Espuma frío gebruikt en voor warm schuim Pro Espuma caliente. Deze poeders zorgen voor extra stabiliteit, zodat het schuim langer volume behoudt. Pro Espuma is een product van Sosa.

## **QP- of Kewpie mayonaise**

Japanse mayonaise die veel gebruikt wordt bij sushi.

## **Quinoa**

Zuid-Amerikaanse graansoort. Meerdere bereidingen zijn mogelijk bij deze soort, zoals bijvoorbeeld poffen en koken.

## **Sake**

Japanse rijstwijn.

## **Savora mosterd**

Franse fijne mosterd waar kruiden en specerijen aan zijn toegevoegd.

## **Spekbokking**

Koud gerookte gezouten haring.

## **Stabilisator voor ijs**

Met ijsstabilisator worden ijskristallen voorkomen en blijft het ijs langer romig en zacht.

## **Pectine**

Een verdikkingsmiddel dat uit vruchten wordt gehaald. Het wordt vaak gebruikt om jam en compote dikker te maken. Het zit ook in geleisuiker.

## **Sucro**

Een bindmiddel dat wordt verkregen uit saccharose (tafelsuiker). Het kan olie en water binden en kan een schuim maken, dat lijkt op afwassop, van verschillende vloeistoffen. Het kan zowel warm als koud worden toegepast. Sucro is een product van Texturas.

## **Sushi-azijn**

Een mengsel van rijstazijn, zout, suiker en rijstwijn. Hiermee wordt sushirijst aangemaakt. Kan ook gebruikt worden als smaakvolle vervanger van gewone azijn.

## **Taleggio**

Italiaanse koemelkkaas uit het stadje Taleggio.

## **Tapiocameel**

Tapioca is een hoofdzakelijk smaakloos zetmeelrijk ingrediënt, gemaakt van bewerkte en gedroogde cassavewortel, die bijvoorbeeld wordt gebruikt bij het maken van kroepoek.

## **Tempurabeslag**

Licht beslag gemaakt met bloem en zetmeel om groenten of vishapjes te frituren.

## **Tobiko, wasabi kaviaar**

Groene kaviaar gemaakt van gezouten en met wasabi gemarineerde vliegvisseitjes.

## **Torta de oveja**

Spaanse geitenkaas, op traditionele wijze gemaakt van rauwe melk.

## **Tubetti rigati pasta**

Pijpvormige, geribbelde pasta uit Noord-Italië. Vergelijkbaar met korte penne pasta.

## **Vegetal**

Vegetarisch alternatief voor gelatine. Heel goed te gebruiken als doorhaalgelei voor bonbons. Vegetal is een product van Sosa.

## **Wonton**

Oosterse pastavellen waarin veelal balletjes gehakt geeraard worden.

## **Xantana**

Bindmiddel dat wordt verkregen uit vergist maïszetmeel en een bacterie voorkomend in kool. Het kan worden gebruikt om soepen, sausen en crèmes mee te binden. Xantana is een product van Texturas.

## **Yoghurt Crispy**

Krokante en gevriesdroogde yoghurtstukjes. Yoghurt Crispy is een product van Sosa.

## **Yuzu**

Citrusvrucht oorspronkelijk uit China, maar wordt meer verbouwd en gebruikt in Japan.