

Dit beschouw ik als mijn 'signature dish' omdat het idee bij mij vandaan komt, omdat het geweldig is om met deze groenten en bereidingswijzen te werken, omdat het gezond is en omdat het resultaat echt schitterend is om te zien. Het is alleen wel wat werk dus bewaar het voor een diner voor een man of 10.

Groentekeuze: zorg voor groente die kleinschalig en met liefde is gekweekt. Zoek een boer, een privé akkertje of een biologische winkel waar men verstand heeft van gezond en verantwoord eten. Maak je keuze ter plekke op basis van wat je ziet. Zorg voor diversiteit in soorten, dus van onder, bij en boven de grond. Kijk op een groentekalender wat zo de keuzes zijn.

Ik geef een voorbeeld van de winterversie van het gerecht. De winter is een heerlijk groenteseizoen, want wat er beschikbaar is, is goedkoop, gezond, kleurrijk en leent zich voor allerlei bereidingen.

10 bereidingen lijken veel maar dat valt reuze mee, zeker als je rauw, gedroogd en gemalen meerekent.

Groente:	Bereiding:
Gele en witte (chioggia) biet	poffen
Rode biet	frituren
Peterseliewortel of pastinaak	roosteren
Rettich	zoetzuur
Bundelzwam	zoetzuur
Oerwortel	zoetzuur (linten)
Zandwortel	stoven
Knolselderij	crème
Eekhoortjesbrood	drogen (poeder)
Radijs	zoetzuur
Koolrabi	confijten
Koolraap	poffen en grillen
Winterpostelein	rauw
Zwarte olijven (voor de crunch)	drogen (grof malen)
Romanesco	braiseren
Anijs champignons of cantharellen	braden

De ontpitte zwarte olijven uit blik uit laten lekken, spoelen en drogen op een doek. Spreid uit in 1 laag en laat drogen tot al het vocht er uit is. Oven of bordenkast 70 graden, buiten in de zon, of in het stookhok. Dit kan 48 uur duren. Maal vervolgens grof in de keukenmachine tot er grove korrels ontstaan.

Maal het gedroogd eekhoortjesbrood (cepes) tot poeder en bewaar droog.

De koolrabi schoonspoelen, niet schillen maar eventueel wel bijsnijden. Leg in een pan en dek af met een neutrale olie. Opzetten en bij ongeveer 80 graden laten garen tot zacht. Afkoelen en schillen.

De koolraap poffen in alu folie in de oven op 150 graden. Afkoelen en schillen.

De gele en witte biet poffen op een zoutlaag met wat water, tijdens de garing (ongeveer 2 uur) een paar keer draaien voor het contact met het zout. Afkoelen en met de duimen het vel verwijderen.

De rode biet wassen en flinterdun snijden met snijmachine of mandoline. Spoelen en drogen. Frituren tot chips bij ongeveer 160 graden.

Maak zoetzuur met 1 deel goede azijn, 1 deel witte wijn, 0,75 deel suiker en specerijen naar smaak. Warm maken en even laten trekken. Zeef over de plakken rettich en schoongemaakte (ajax) radijs. Laat afkoelen en voeg de schoongesneden bundelzwam en linten van wortel toe.

Was de zandwortel, schil en snijd in grove stukken. Stoof in boter en wat witte wijn tot bijna gaar.

Verwijder de schil van de knolselderij en snij in stukken. Zet op in een pan met wat room en zout. Laat afgedekt garen tot pulp. Opdraaien in de keukenmachine met zo weinig mogelijk vocht en passeren door een bolzeef.

Schil en snij de peterseliewortel/pastinaak in lange punten en rooster in de oven met wat olie en peper en zout op 180 graden tot mooi gaar.

Braiseer de romanesco roosjes met boter in de oven onder voortdurend bedruipen met de boter.

Braad de anijschampignons of cantharellen met wat boter in een koekenpan met peper en zout en flambeer eventueel met wat vieux of goedkope cognac.

Regel dat alle groenten zo gesneden zijn dat ze mooi presentabel zijn: lang, vierkant, rond etc. Zorg er voor dat alle bereide groenten warm zijn. Maak de postelein schoon en maak aan met een beetje vinaigrette. Laat de zoetzure groenten uitlekken voor gebruik.

Neem per persoon een plank of vierkant bord en maak een mooi tableau van de groenten. Begin met de crème en werk naar boven te beginnen met de grotere stukken . Eindigen met de posteleinsalade. De crunch van olijf en poeder van ceps zeer spaarzaam gebruiken.

Om er een zeer compleet vegetarisch hoofdgerecht van te maken eventueel nog aanvullen met een gepocheerd ei, bieterbal van Jonatan en/of geroosterde noten.