

# Goed goud geld



## Het kookboek(je)

Het nut

sansam  
kook



# INTRO

*Jullie zijn natuurlijk razend benieuwd naar de recepten achter het heerlijke 'Goed goud geld' diner van Samsam Kookt! Dan hebben jullie geluk: alle recepten, behalve de geheime saus\*, vinden jullie in dit boekje!*

*Het vegetarische menu bestaat uit twee thema's. De druif: het symbool voor rijkdom en overvloed aan de eettafel, maar natuurlijk ook voor krenterigheid. De druif vind je in elk recept terug in een andere verschijning. Het tweede thema: het Trickle Down Effect. Een kapitalistische theorie waarbij de rijkste 1% van de bevolking nog meer rijkdom vergaart met het idee dat dit doordruppelt naar de lagere sociale klassen. Dit theorie bleek niet te kloppen, want hoe lager in klasse, hoe minder rijkdom. Daarom start het menu met een luxe oester met goudbloem en paradijszaad en wordt elke gang daarna meer arbeid en minder luxe, wat uitmondt in een (heerlijke) krentenpap uit de gaarkeuken.*

*\*= Schrijf je in voor de nieuwsbrief van [SamSam Kookt](#) en ontvang het geheime recept.*

---

# RECEPTEN

AMUSE

01

*Oester met in rum gewelde krenten, gouden krenten, goudbloem en paradijszaad.*

HOOFDGERECHT

03

*Knoflook krieltjes met artisjok in witte wijn en venkel-druif salade.*

VOORGERECHT

02

*Hartig gebakje van gedroogde pruimen en krenten, feta creme, kasha en in bietensap gestoofde prei.*

NAGERECHT

04

*Krentenpap met rabarbercompote en een gouden krent.*



01

Amuse

# Amuse

*Oester met 4 weken in rum en paradijszaad gewelde krenten, geserveerd met gedroogde goudbloem.*

---

## INGREDIËNTEN    BEREIDING

- 40 gr krenten
- 1 eetbare goudspray
- 100 ml donkere rum
- 5 gr paradijszaad
- 10 ml vlierbloesemsiroop
- Goudbloem

*Nodig: 1 grote weckpot, 4 oesterschelpen.*

*Steriliseer je weckpot door hem 10 minuten te koken in water of 15 min in de oven op 160 graden. Was de rozijnen en laat ze drogen, of dep droog.*

*Plaats in een weckpot en schenk de rum erbij met paradijszaad en vlierbloesemsiroop. Laat 2 weken tot 4 weken wellen. Gebruik altijd een schone vork/lepel om de rozijnen uit de pot te halen.*

*Serveer de krenten in de oester, met drie goudgespoten krenten en natuurlijk de goudbloem.*

02

# Voorgerecht



# Voorgerecht

*Hartig gebakje van gedroogde pruimen en krenten, feta creme, kasha en in bietensap gestoofde prei.*

---

## INGREDIËNTEN

- 1 prei
- 180 gr feta
- 180 gr roomkaas
- 20 ml citroensap
- 1 fles balsamico creme
- 250 ml bio bouillonpoeder
- 2 knoflooktenen
- 4 takjes tijm
- 250 ml fles bietensap
- 1 fles honing
- 200 gr gedroogde pruimen
- 80 gr krenten
- 70 gr pompoenpit
- 20 gr glutenvrije haver vlokken
- 2 tl kaneel
- 2 limoen-sap
- 20 gr kasha bio

Nodig: keukenmachine, vriezer

## BEREIDING

Week op voorhand de pruimen en krenten in lauw water (alleen als ze hard zijn, om makkelijker te kunnen blenden). Rooster de pompoenpitten in de oven, 10 minuten, 180 graden. Schud de pitten 1x om zodat ze niet aanbranden.

Zet de bouillon klaar.

Was de prei, halveer en snijd in stukken van +/- 20 cm. Verdeel over de ovenschalen met platte kant naar beneden. Schenk bij de helft de bouillon erbij, bij de andere helft het bietensap.

Doe bij beide de knoflooktenen, takken tijm, zout en peper en wat honing. Bedek met aluminiumfolie en zet 30 minuten in de oven op 200 graden.

Haal daarna de aluminiumfolie eraf en gaar nog 10 a 20 minuten door zodat het vocht is opgenomen en de prei helemaal zacht is.

*Bodem:* Doe de pitten in een blender of keukenmachine en maal ze fijn. Voeg dan de haver en kaneel toe, blend, voeg de pruimen, krenten en limoensap toe en blend tot je een mooie stevige massa hebt. Voeg wat water toe als je mengsel te droog is en meng goed.

Bekleed een vierkante schaal met bakpapier en doe het mengsel hier in. Spreid het uit tot 1 a 2 cm dikte. Zet deze schaal een uur in de diepvries.

Haal ze eruit, snijd de repen in gewenste grootte en bewaar ze verder nog 3 dagen in de koelkast, of vries ze in om langer te bewaren.

*Fetacreme:* Maak de feta crème door de feta met roomkaas & peper en zout en citroensap in de magimix te blenden tot een gladde maar nog wel stugge massa. Moet uitsmeerbaar zijn maar wel stijf genoeg. Zet apart tot gebruik.

*Als de bodem klaar is:* Leg de bodem op een platte plaat. Smeer de feta creme uit over de bodem. Ongeveer 2 cm dik. Snijd alvast in stukken en laat in de koeling verder opstijven.

*Voor serveren:* strooi er wat kasha overheen, leg op elke stuk een prei (rood of groen) en drizzle balsamico crème in een heen en weer beweging. Tadaaaa!

# 03 Hoofdgerecht

A close-up photograph of a person's hands plating a dish. The person is using a wooden spoon to place a small portion of food onto a white plate. The plate already contains a large, roasted artichoke and several small, round, golden-brown mushrooms. In the background, another white plate with a whole roasted artichoke and a salad is visible. The table is set with a blue napkin, a silver fork, and a brown beer bottle. The text '03 Hoofdgerecht' is overlaid in white on the image.



# Hoofdgerecht

*Knoflook krieltjes met gestoofde artisjok  
en venkel-druif salade.*

---

## INGREDIËNTEN

### *Aardappeltjes*

- 800 gr krieltjes
- 0,5 bos verse peterselie
- 3 el knoflookpuree
- olijfolie
- zout en peper

## BEREIDING

*Krieltjes wassen.*

*Mengen met zout, peper,  
knoflookpuree en olijfolie.*

*Doe ze in de ovenschaal,  
30 minuten in de oven tot ze  
knapperig zijn. Serveer met grof  
gesneden peterselie en Samsams  
geheime saus.*

## Artisjok

- 4 artisjokken
- 2 teentjes knoflook
- 2 sjalotjes
- 350 ml witte wijn
- 0,5 bos verse tijm
- 1 laurierblaadjes
- olijfolie
- zwarte peper
- snuifje zout
- 25 gr kappertjes
- 20 ml citroensap
- 100 ml kookvocht van de artisjokken

### 1. De artisjok

Haal de stengels van de artisjokken (dit gaat het makkelijkst met een scherp broodmes), zodat ze in ovenschaal rechtop blijven staan. Snijd daarna enkele centimeters van de bovenkant van de artisjok tot je de topjes van de kleine blaadjes binnenin ziet. Verwijder een paar buitenste stugge bladeren.

Doe de knoflooktenen met sjalot samen met de wijn, tijm en laurier in de ovenschalen. De wijn moet ongeveer 2 cm hoog staan, zodat de artisjokken gaar stomen en niet koken.

Overgiet de artisjokken met olijfolie en bestrooi met flink wat peper en zout. Doe in de oven op 200 graden (45 tot 60 min) tot de blaadjes van de artisjokken makkelijk loslaten. Of steek een aardappelmessje in de onderkant van de artisjokken: als het er makkelijk inglijdt zijn ze klaar.

### 2. De vinaigrette

Maak ondertussen de vinaigrette, lekker veel! Hak hiervoor de kappertjes grof in de magimix, doe in een kommetje en meng met ongeveer 6 el van het kookvocht. (Tip van de chef: doe er zeker ook wat van de gestoofde sjalot bij). Meng er het citroensap en de olijfolie door. Kruid af naar smaak met peper en zout. Giet vlak voor het serveren de vinaigrette eroverheen, het liefst vanuit een mooie schenkruit.

### *Venkel-druivensalade*

- 1 venkel
- 100 gr druif
- 1/2 bos kervel
- 1/2 bos peterselie
- 40 ml olijfolie
- 25 ml wijnazijn
- 60 gr dijon mosterd
- 8 ml dadelstroop

*Snijd de venkel dun met de magimix.*

*Hak de kervel en peterselie fijn (kan ook voorzichtig in magimix) en doe deze bij de venkel.*

*Snijd de druiven door de helft.*

*In een kom mix je alle ingrediënten voor de dressing: olie, azijn, mosterd, dadelstroop.*

*Schenk een uur voor serveren over het venkel-druif mengsel. Laat een marineren in de koelkast. (Als je salade maakt voor 2 dagen, schenk dan alleen dressing over de portie van vandaag)*

04

# Nagerecht



# Nagerecht

*Krentenpap met rabarbercompote en een gouden krent.*

---

## INGREDIËNTEN

*Rabarbercompote*

- 200 gram rabarber
- 50 gram rietsuiker
- 1 sinaasappel
- 1 limoen
- snuf venkelzaad
- snuf kaneel
- 2 el water

## BEREIDING

*Was en snij de rabarber in stukken en haal ruwe schil eraf.*

*Doe de rabarber, het water en de kruiden in een pan en breng aan de kook.*

*Rasp de schil van de sinaasappel en pers deze uit, pers ook de limoen uit en doe het in de pan.*

*Zet het vuur laag en laat het geheel pruttelen, ongeveer 10 minuten, tot de rabarber uit elkaar valt.*

## *Krentenpap*

- *130 gr risotto rijst/dessert rijst*
- *1 l rijstmelk*
- *4 kardemompeulen*
- *25 gr rozijnen droog*
- *50 gr dadelstroop*
- *1 sinaasappel*
- *2 snuf kaneel*
- *limoensap*
- *1 gouden krent*

*Hak de kardemonpeulen in een vijzel. Schil met een dunschiller reepjes sinaasappelschil af. Doe de rijst, melk, kardemon, kaneel, honing, sinaasappelschil, krenten en de dadelstroop in een pan met dikke bodem en breng aan de kook.*

*Draai het vuur laag en laat ongeveer 30 minuten zachtjes pruttelen tot de rijst gaar is en een smeuiig geheel vormt. (Dit kan sterk verschillen per merk van de rijst. Blijf het dus goed in de gaten houden en houdt eventueel wat extra melk achter de hand).*

*Blijf geregeld roeren, daar wordt de pap lekker vol en romig van. De pap kan koud worden en weer voor service opgewarmd worden. Doe rijstepap warm in schaalpjes en schep de koude rabarbercompote er bovenop met een snuf kaneel en 1 gouden krent.*

**samsam**  
*kookt*

[www.samsamkookt.nl](http://www.samsamkookt.nl)

[info@samsamkookt.nl](mailto:info@samsamkookt.nl)

**Het nut**

[www.het-nut.nl](http://www.het-nut.nl)

[info@het-nut.nl](mailto:info@het-nut.nl)



Kom je ook naar onze  
wintervoorstelling?

Vanaf 26 oktober te zien:

