

Ui

IN EEN BOUILLONNETJE, MET EEN JAM VAN TOMAAT, IN DE JUS, OP DE TAART. ALLES KUN JE MET HEM DOEN, EN TOCH BLIJFT HIJ NET ZO BESCHEIDEN ALS ZIJN NAAM. DAAROM MAAKTEN WE HELEMAAL VOOR HEM ALLEEN EEN VIJFGANGEN-MENU. LAAT MAAR LOPEN, DIE TRANEN. MET UI LACH JE IEDEREEN UIT.



UI IN DE CULINAIRE WERKPLAATS

De recepten in deze productie zijn gemaakt door Marjolein Wintjes en Eric Meursing van De culinaire werkplaats. Geen kookstudio en ook geen restaurant in de klassieke zin van het woord, zoals soms wordt gedacht. Het is een echte werkplaats, of: 'ontwerpstudio voor nieuw eten en eetconcepten', zoals Marjolein en Eric hun bedrijf zouden omschrijven. Dat je daar soms, net als in een restaurant, kunt aanschuiven om te eten, spreekt voor zich, want voor wie staan ze anders de hele dag te koken?

Mensen inspireren, bewust maken van een nieuwe kijk geven op eten, dat is het hoofddoel.

Bijvoorbeeld door te laten zien hoe groenten, fruit en bijzondere rijst- en graansoorten op het bord een hoofdrol kunnen vervullen. Elke maand worden aan de hand van een thema twee menu's samengesteld. Bijvoorbeeld 'zwart', waarin enkel met zwarte producten wordt gewerkt: zwarte tomaten, zwart zout, zwarte viooltjes, zwarte linzen, zwarte quinoa. Eric en Marjolein houden bij het samenstellen van het diner zo veel mogelijk rekening met seizoenen, eetkilometers en andere verantwoorde zaken, zoals diervriendelijkheid en biologische teelt.

Twee dingen staan in alle gerechten vast: de groente domineert en 'we proberen zo veel mogelijk de smaken zoals ze oorspronkelijk zijn naar voren te brengen in plaats van ze te bedekken onder een laag saus'.

www.deculinairewerkplaats.nl

fotografie CARLFRIED VERWAAYEN *portret* HUSNE *styling* MARJOLEIN VONK *receptuur en foodstyling* MARJOLEIN WINTJES EN ERIC MEURSING

R groentebouillon met
gelei van lente-ui

TIP Doordat je de hete bouillon op de blokjes gelei schenkt, smelten de smaakmakers letterlijk in de soep




R gemarineerde zilveruitjes met tomatenjam

TIP Zilveruitjes pel je heel makkelijk door ze 1 minuut in kokend water te dompelen. Je floept ze dan zo uit hun schil.



© omgekeerd rode-uintaartje





R stampotje van truffelaardappels met sjalottenjus

TIP Een bekend ras truffelaardappel is de Vitelotte Noir. Het hele jaar verkrijgbaar, langwerpig van vorm en met een dikke, zwartpaarse schil. Het paarse vruchtvlees smaakt niet naar truffels – de naam verwijst naar het uiterlijk – maar is wat zoeter en nootachtiger dan gewone piepers.



® sjalotbonbons