

Beemsterknoflook

De Beemster was vroeger een binnenzee, die in contact stond met de Zuiderzee. Je vindt daar nog steeds een oude zeebodem vol met schelpjes. Deze geven veel mineralen af aan de bodem en hierdoor groeien de groentes extra groot én smaakvol. Wat mij betreft is de verse beemsterknoflook één van de mooiste streekproducten van Alkmaar. Jammergenoeg is hij niet of nauwelijks verkrijgbaar in de winkels in de buurt. Hij is namelijk "té lekker" voor de Nederlandse markt. Dit zie je vaak met onze beste groentes. Deze zijn bestemd voor de export. De knoflook wordt massaal gestuurd naar landen waar ze wel raad weten met goede producten. Denk aan Frankrijk, Italië, Spanje en zelfs China. Gek genoeg ligt hier vaak de kleine en gedroogde knoflook in de winkel; afkomstig uit deze landen. Een slechte ruil als je het mij vraagt. Om de beemsterknoflook in het restaurant te krijgen rijden we wekelijks naar de boerderij om deze op te halen. We stomen en roosteren de knoflook en serveren hem in z'n geheel op een podium van hooi uit de beemster. Samen met een vinaigrette van karnemelk en bieslookolie, een crunch van gefrituurde knoflook, hangopboter en een broodje van de Alkmaarse bakker Hein Raat.

Recepten

Knoflook

Verse Beemsterknoflook, 1 stuk
Oosterscheldezout
Zonnebloemolie

Snijd de knoflook doormidden zodat er een boven- en onderkant ontstaat. Zet de bovenkant vast aan de onderkant met behulp van een rolladeprikker. Stoom de knoflook 30 minuten. Haal de bovenkant eraf en bedek de onderkant met een laagje zeezout (niet te zuinig!). Verwarm de oven voor op 180°C. Zet de bovenkant weer vast met een prikker. Smeer de knoflook rondom in met olie en rooster hem in 30 minuten donker bruin.

Bieslookolie

Bieslook 40 gram
Zonnebloemolie 250 ml

Verwarm de olie tot 85°C. Draai de warme olie met de bieslook op in een blender. 1 minuut op de hoogste stand. Passeer de olie door een notenzakje en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Olie die je overhoudt kan je het beste bewaren in de vriezer. Zo blijft hij mooi groen en behoudt hij zijn verse smaak.

Vinaigrette

Karnemelk 15 ml
Bieslookolie 15 ml

Roer de olie kort door de melk, zodat er een geschifte, wit-groene saus ontstaat.

Crunch van gefrituurde knoflook

Verse beemsterknoflook, 1 stuk
Gerookt Oosterscheldezout 5 gram

Pel de knoflook. Snijd de tenen in plakjes van 2mm dik op een mandoline. Frituur de knoflook lichtbruin in zonnebloemolie op 130°C. Zorg ervoor dat de knoflook niet goudbruin of donkerder wordt - dan wordt hij te bitter. Laat de knoflook uitlekken op keukenpapier. Meng met zout en breek de knoflook met je vinger tot een grove crunch.

Hangopboter

Roomboter, de beste kwaliteit die je kunt vinden, op kamertemperatuur, 100 gram
Volle yoghurt, de beste kwaliteit die je kunt vinden, 100 gram
Oosterscheldezout 1,5 gram

Laat de yoghurt een hele nacht uitlekken in een kaasdoek totdat je een dikke hangop hebt. Klop de boter luchtig in een mixer. Vouw daar 50 gram hangop (kamertemperatuur) en zeezout doorheen.

Opmaak

Bak een witbrood (het liefst boerenwit van Bakkerij Raat) krokant in de oven. Serveer de knoflook, licht afgekoeld, in z'n geheel op een podium van hooi uit de beemster. Druk aan tafel zoveel mogelijk puree uit de knoflook. Maak de puree op met de vinaigrette en de crunch. Smeer een flinke laag boter op het vers gebakken brood en smeer de knoflook daarop als de smaakmaker van dit gerecht. Eet smakelijk!