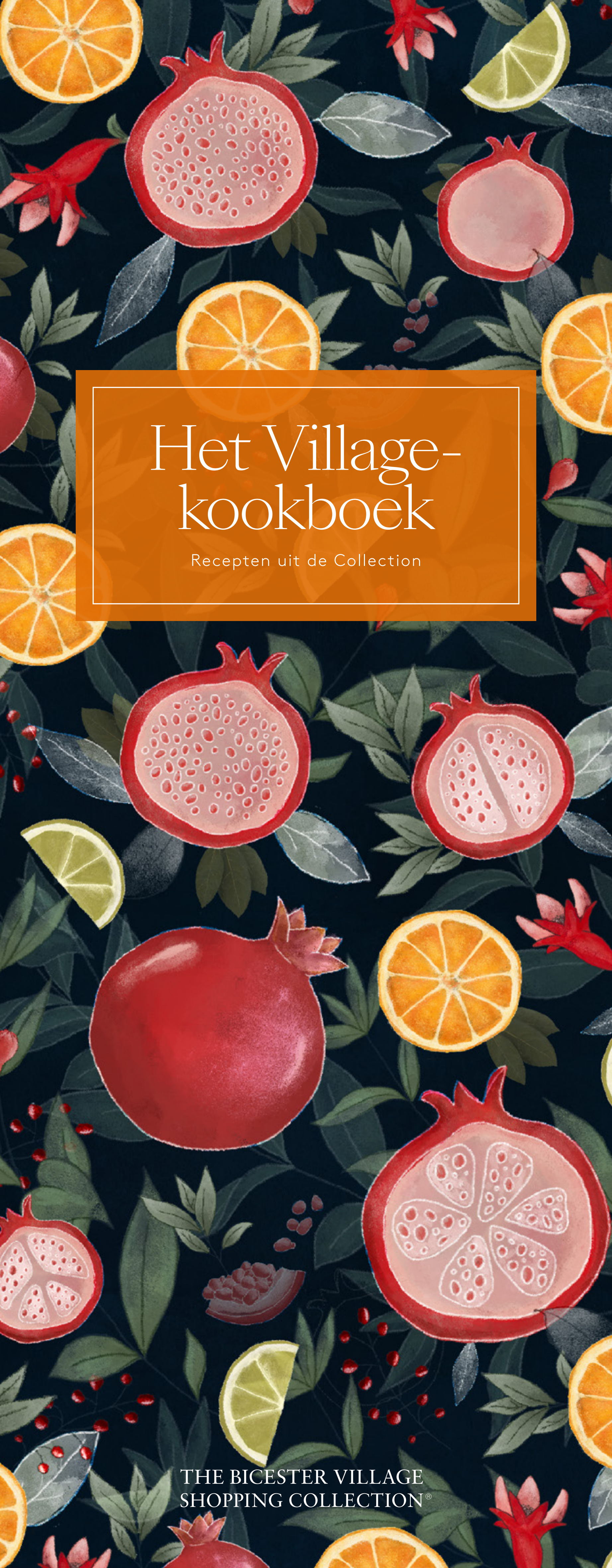




Het Village- kookboek

Recepten uit de Collection

THE BICESTER VILLAGE
SHOPPING COLLECTION®

The page is decorated with watercolor-style illustrations of citrus slices and herbs. In the top left corner, there is a slice of yellow lemon. In the top right corner, there is a slice of orange and a sprig of green herbs. In the middle right, there is another sprig of green herbs. In the bottom left corner, there is a large slice of orange. In the bottom right corner, there is a slice of yellow lemon and a sprig of green herbs.

WELKOM IN HET VILLAGE-KOOKBOEK

Voor de allereerste keer ooit delen
onze uitzonderlijke chefs enkele van
hun favoriete recepten om thuis
zelf te maken.

Van gerenommeerde restaurants tot hippe
eetcafés en eigenzinnige foodtrucks – onze 11
Villages in Europa en China staan bekend om
hun wervelwind aan gastronomische ervaringen.
Onze koks laten zich inspireren door alles wat
kleurrijk, lokaal en seizoensgebonden is en
baseren zich op het rijke erfgoed van de streken
waar onze Villages gevestigd zijn. Nu kan je
de culinaire pareltjes uit de keukens van The
Bicester Village Shopping Collection thuis zelf
maken. Organiseer je eigen Engelse high tea met
vederlichte scones uit Café Wolseley in Bicester
Village. Of: maak een geurige kom tortelli op
Italiaanse wijze, zoals die van Parma Menù in
Fidenza Village.

We zijn verheugd 23 unieke gerechten van over
de hele wereld te kunnen delen en kijken er alvast
naar uit je binnenkort in een van onze Villages te
mogen ontvangen.

En tot dan: *bon appétit!*

Desirée

Desirée Bollier

The Bicester Village Shopping Collection

Deel je culinaire avonturen met
@TheBicesterVillageCollection
en #TheVillageCookbook.
Zo kan iedereen meegenieten!



INHOUD

Bicester Village

Scones, **Café Wolseley** – pagina 5

Espresso martini, **farmshop restaurant & cafe** – pagina 6

Udon-noedels met zeevruchten in de wok, **Shan Shui** – pagina 7

Kildare Village

Salade van geroosterde wintergroenten, **Sprout & Co** – pagina 9

Gerookte porchetta van bloedworst met pecorinopompoen,
jalapeño-gremolata en jus van salie,

Dunne & Crescenzi – pagina 11

La Vallée Village

Oeuf en meurette, **Menu Palais** – pagina 14

Chocolademoelleux, **Menu Palais** – pagina 15

Wertheim Village

Spaghetti met asperges en spek, **La Piazza** – pagina 17

Zelfgemaakte limonade, **Prime Restaurant, Grill & Co** – pagina 18

Ingolstadt Village

Toffifee®-likeur, **Coffee Fellows** – pagina 20

Tiramisu met mango en basilicum, **Piccola Cucina** – pagina 21

Maasmechelen Village

Vol-au-vent, **Le Petit Belge** – pagina 23

Wentelteefjes met gerookte zalm, **Le Pain Quotidien** – pagina 25

Fidenza Village

Tortelli met ricotta en spinazie, **Parma Menù** – pagina 27

Mezze maniche alla carbonara, **Signorvino** – pagina 28

La Roca Village

Brandade van kabeljauw met peterselieolie, **Pasarela** – pagina 30

Scialatielli al limoncello e vongole, **Corso Illusione** – pagina 31

Las Rozas Village

Rosbief, **Mentidero** – pagina 33

Koekjes met gecondenseerde melk en chocolade,

Cristina Oria – pagina 34

Suzhou Village

Tandbaarsfilet in kleipot, **Loong Mein Koon** – pagina 36

Wraps met lamsgehakt, **Yershari** – pagina 37

Shanghai Village

Grote stoofpot van kip Xinjiang, **Yershari** – pagina 39

Gebraden Pekingeend, **Huo Kao** – pagina 41



BICESTER VILLAGE

Op minder dan een uur van Londen ligt Bicester Village, waar we zo'n 25 jaar geleden begonnen. De Engelse invloeden zijn onmiskenbaar en de eerste Village in The Bicester Village Shopping Collection heeft heel wat primeurs op haar naam staan, waaronder de allereerste locatie van gerenommeerd restauranthouders Corbin & King buiten Londen.

Het Café Wolseley in Bicester Village biedt hetzelfde spectaculaire interieur, hetzelfde indrukwekkende culinaire aanbod en dezelfde zorgvuldige bediening als het iconische The Wolseley en serveert naast een ruim aanbod klassieke gerechten ook een van de beste *afternoon tea's* van het land. En een échte Engelse *afternoon tea* is uiteraard niet compleet zonder scones.

Laat de traditionele thee achterwege en probeer een rijke, romige espresso martini van één van die andere Britse iconen: het Soho House farmshop restaurant & cafe. Worden je smaakpapillen meer geprikkeld door wereldse smaken? Kies dan voor het menu van Shan Shui: een eerbetoon aan de Chinese en Aziatische gastronomie. De aromatische noedels met zeevruchten zijn de perfecte snelle doordeweekse maaltijd en kunnen eenvoudig worden aangepast voor veganisten.



Scones

VOOR 10 TOT 20 STUKS



Ingrediënten

- 550 g Frans broodmeel
- 550 g Frans bakmeel (Gruau Vert)
- 200 g suiker
- 200 g boter
- 90 g bakpoeder
- 315 ml melk
- 315 ml room (double cream)
- 140 g rozijnen
- 1 ei, geklopt met een beetje melk, om te glazuren



Methode

1. Vet enkele bakplaten licht in. Verwarm de oven voor op 180 °C/gas 4.
2. Meng de bloem, de suiker, de boter en het bakpoeder in een keukenmachine met deeghaak. Meng twee tot drie minuten op lage snelheid en vervolgens 20 minuten op middelhoge snelheid.
3. Voeg de melk en de room toe, meng langzaam gedurende drie minuten en verhoog de snelheid voor nog een laatste minuut.
4. Voeg de rozijnen toe en meng langzaam gedurende een minuut.
5. Rol het deeg tot een bal en zet het minstens een uur in de koelkast.
6. Rol het afgekoelde deeg op een licht met bloem bestoven oppervlak uit tot een dikte van twee centimeter. Gebruik een ronde uitsteekvorm van vijf centimeter en steek het deeg uit.
7. Leg de scones op de bakplaten en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
8. Bak de scones 12 tot 14 minuten of tot ze goed gerezen en goudkleurig zijn.
9. Laat op een rooster afkoelen en serveer zo vers mogelijk.

Wist je dat?

De vraag of op een scone eerst *clotted cream* of eerst confituur (*jam*) moet worden gesmeerd, zorgt in heel Engeland voor hevige discussies. In Devon komt de *clotted cream* eerst, in Cornwall wordt er eerst jam gesmeerd.

Espresso martini

VOOR ÉÉN PERSOON



Methode

1. Zet de espresso, giet hem samen met de wodka en Kahlúa in een cocktailshaker en vul verder met ijs.
2. Schud stevig.
3. Zeef de mix in een gekoeld cocktailglas en garneer met de espressobonen.



Ingrediënten

- 25 ml espresso
- 50 ml wodka
- 25 ml Kahlúa of koffielikeur
- Een handvol ijs
- 3 koffiebonen als garnering

Wist je dat?

Technisch gezien is de espresso martini geen 'echte' martini, want hij bevat geen gin of vermut. Oorspronkelijk stond het drankje bekend als een wodka-espresso.



Zeevruchten met udon-noedels in de wok

VOOR TWEE PORTIES



Ingrediënten

- 1 pak verse udon-noedels
- 4 el plantaardige olie
- 1 rode peper, zaadlijsten verwijderd en in dunne reepjes gesneden
- 1 groene peper, zaadlijsten verwijderd en in dunne reepjes gesneden
- 1 grote ui, geschild en grof gesneden
- 4 teentjes knoflook, gepeld en in schijfjes gesneden
- 400 g verse gemengde zeevruchten
- 100 g sojascheuten
- 1 tl oestersaus
- 1 tl donkere sojasaus
- 1 el sojasaus
- Zout naar smaak
- Gemalen zwarte peper naar smaak
- ½ tl suiker
- 1 lente-ui, in stukjes

Wist je dat?

Udon-noedels zijn Japanse tarwenoedels. Ze zijn in droge vorm verkrijgbaar in de meeste supermarkten, en in Aziatische of Japanse kruidenierswinkels vind je ze ook ingevroren.

Methode

1. Kook de noedels in kokend water volgens de instructies op de verpakking. Laat ze vervolgens uitlekken, spoel ze grondig af onder koud water en zet ze aan de kant.
2. Verhit twee eetlepels olie in een grote koekenpan of wok, voeg de paprika's en ui toe en roerbak twee minuten. Haal de ingrediënten uit de pan en zet ze aan de kant.
3. Verhit de resterende olie in dezelfde pan, voeg de knoflook en de zeevruchten toe en bak ze drie tot vier minuten op een hoog vuur.
4. Doe de uitgelekte noedels, de gekookte groenten, de sojascheuten en de sauzen in de pan. Roerbak tot alles goed heet is, breng op smaak met zout, peper en suiker en bestrooi met de lente-ui.



Deel je culinaire creativiteit met
[@TheBicesterVillageCollection](#) en [#TheVillageCookbook](#)



KILDARE VILLAGE

Met zijn glooiende heuvels en groene valleien staat Ierland terecht bekend als 'Emerald Isle'. Bovendien geldt de bijnaam evengoed voor Kildare Village, gelegen in het hart van het land van de paardenraces en naast de oude ruïnes van Grey Abbey.

Als je je lunch of diner ook graag 'groen' hebt, dan is deze stevige veganistische wintersalade van Sprout & Co een uitstekende keuze. De gedurfde smaken van de knapperige salade met heerlijk winterse ingrediënten biedt de perfecte combinatie van gezond en lekker eten.

Is een warm vleesgerecht meer je ding? Ga dan voor de gerookte porchetta van bloedworst en gremolata van Dunne & Crescenzi. Dit inspirerende gerecht van chef-kok Krishna Thondarayan is een eigenzinnige variatie op een traditionele Italiaanse maaltijd. Heerlijk recht uit de oven, of als een smakelijke snack de volgende dag.



Salade van geroosterde wintergroenten

VOOR VIER PORTIES



Ingrediënten

Voor de salade

- 8 middelgrote biologische bieten
- 2 rode uien
- 2 el balsamicoazijn
- 1 el olijfolie
- 1 el gehakte knoflook
- 100 g Gubbeen-chorizo
- 200 g bulgur
- ¼ rodekool
- 4 handvullen seizoensgroenten

Voor de knoflookcroutons

- Een sneetje oud brood
- 2 teentjes knoflook
- Een scheutje olijfolie

Voor de appel-balsamicodressing

- 2 el olijfolie
- 1 el balsamicoazijn
- 1 tl lokale honing
- 50 ml koudgeperst appelsap
- Zout en peper naar smaak

Voor de pesto

- Een bosje boerenkool, gehakt
- Een bosje verse basilicum
- 50 g geroosterde pompoenpitten
- 50 g amandelen
- 50 g pistachenoten
- 100 ml olijfolie en extra naar smaak
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- Sap van 1 citroen
- Een snufje zout en zwarte peper



[Volgende pagina ...](#)

Salade van geroosterde wintergroenten

VOOR VIER PORTIES

Methode

Voor de geroosterde bietjes met balsamico

1. Verwarm de oven voor op 200 °C/gas 6.
2. Halveer de bieten (bij biologische bieten kan je de schil laten zitten) en rode uien en haal ze door het mengsel van balsamicoazijn, olijfolie, gehakte knoflook, zout en peper.
3. Leg de groenten op een met bakpapier beklede bakplaat en zet ze ongeveer 30 tot 40 minuten in de oven tot ze gaar zijn.

Voor de Gubbeen-chorizo

Snij de chorizo in kleine blokjes. Bak de blokjes kort in een hete pan voor ongeveer een minuut aan elke kant tot de randen gekarameliseerd en de platte kanten gebruind zijn. Haal van het vuur en zet opzij.

Voor de knoflookcroutons

1. Snij het oud brood in blokjes en hak de teentjes knoflook fijn.
2. Verhit een scheut olijfolie in een pan en bak de knoflook zachtjes goudbruin.
3. Voeg de blokjes brood toe. Bak ze tot ze goudbruin zijn en het vocht hebben opgenomen.
4. Haal ze uit de pan, leg ze op een vel keukenpapier en laat afkoelen.

Wist je dat?

De veelzijdige pesto in dit recept zit boordevol vitamine K en A en is volledig veganistisch. Maak gerust een beetje meer: je kan de restjes nog drie tot vier dagen bewaren in de koelkast als heerlijke dip of pastasaus.

Voor de appel-balsamicodressing

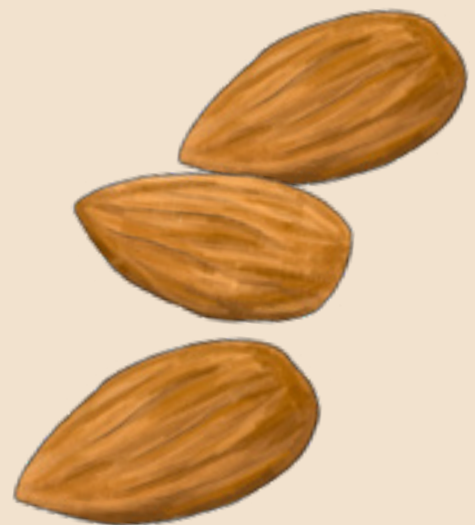
1. Doe de olie, de azijn, de honing en het appelsap in een kom en klop met een garde.
2. Kruid naar smaak.

Voor de pesto

Doe alle ingrediënten in een keukenmachine en maal ze. Voor een gladdere consistentie voeg je geleidelijk meer olijfolie toe en blijf je verder malen.

Dresseren en opdienen

1. Kook de bulgur volgens de instructies op de verpakking.
2. Snij de verse rodekool en de seizoensgroenten in dunne plakjes.
3. Doe de geroosterde bieten, uien, knoflookcroutons en chorizo in een kom, samen met de bulgur, rodekool en groene groenten. Besprenkel met de appel-balsamicodressing en werk af met de pesto.



DUNNE & CRESCENZI

Gerookte porchetta van bloedworst met pecorinopompoen, jalapeño-gremolata en saliejus

VOOR TWEE PORTIES



Ingrediënten

Voor de porchetta

- 1 bosje peterselie
- ½ bosje salie
- 1 el venkelzaad
- 1 citroen, schil en sap
- 1 sinaasappel, schil en sap
- 4 teentjes knoflook, gepeld en fijngehakt
- 1,5 kg ontbeend buikspek met zwoerd
- Zout en peper naar smaak
- 300 g gerookte bloedworst van de lokale slager
- Keukentouw

Voor de saliejus

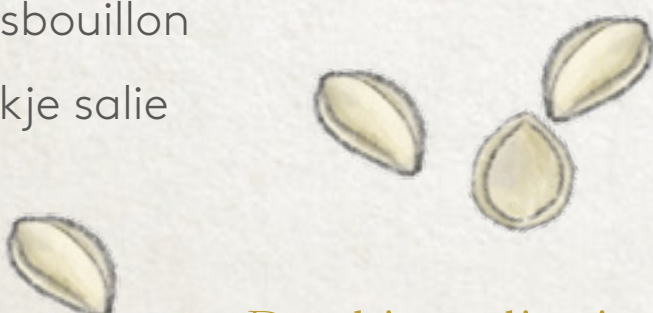
- 1 liter rode wijn
- 3 sjalotten, gepeld en fijngesneden
- 3 teentjes knoflook, gepeld en fijngehakt
- 4 takjes tijm
- 200 g suiker, kristalsuiker of basterdsuiker
- 1 liter verse biologische kalfsbouillon
- 1 takje salie

Voor de pecorinopompoen

- 100 ml extra vierge olijfolie
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- 3 teentjes knoflook, gepeld en fijngehakt
- 1 grote witte ui, fijngesneden
- 500 g pompoen, geschild en in gelijke stukken van 4 cm
- 1 sinaasappel, schil en sap
- 200 ml water
- 50 g pompoenzaden
- 100 g oude pecorino, geschaafd
- Zout naar smaak

Voor de jalapeño-gremolata

- 4 jalapeño's of chilipepers
- 1 ingelegde citroen
- 4 teentjes knoflook, gepeld en fijngeraspt
- 1 klein bosje peterselie, fijngehakt
- 1 klein bosje munt, fijngehakt
- 1 citroen, schil en sap
- 200 ml extra vierge olijfolie
- Zout naar smaak



Deel je culinaire creativiteit met
[@TheBicesterVillageCollection](#) en [#TheVillageCookbook](#)

Methode



Voor de porchetta

1. Verwarm de oven voor op 160 °C/gas 3.
2. Hak de peterselie en salie fijn voor de marinade. Rooster het venkelzaad in een pan op een laag vuur om de smaak los te maken. Plet de zaadjes en meng ze met de gehakte kruiden, de citroenschil en de knoflook. Laat rusten.
3. Leg het stuk buikspek met het vel naar beneden op een plank en sla het open als een boek.
4. Kruid het varkensvlees aan beide kanten met zout en peper, leg het met het zwaard naar beneden en wrijf het in met de marinade.
5. Verwijder het vel van de gerookte bloedworst en leg hem in het midden van het varkensvlees.
6. Rol de dikkere kant van het vlees naar de dunner kant van de ribben toe zodat de rol de vorm van een boomstam krijgt.
7. Bind het vlees in met het touw en laat ongeveer twee centimeter ruimte tussen elk touwtje.
8. Leg een rooster in een braadslede en vul de slede tot aan het rooster met water. Leg de porchetta op het rooster en braad twee en een half uur.
9. Haal de porchetta uit de oven en laat 15 minuten rusten alvorens op te dienen.

Voor de saliejus

1. Doe de rode wijn, sjalotten, teentjes knoflook, tijm en suiker in een steelpan en laat het mengsel op een middelhoog vuur sudderen tot de saus voor de helft is ingekookt.
2. Voeg de kalfsbouillon toe en zet het vuur lager tot de saus voor twee derde is ingekookt.
3. Haal het geheel door een fijne zeef, voeg de salie toe en laat trekken. Bewaar de gezeefde saus en gooi alles wat in de zeef overblijft weg.



Voor de pecorinopompoen

1. Verwarm de olijfolie in een brede steelpan op een laag vuur. Voeg de tijm, rozemarijn, knoflook en ui toe en laat het geheel vijf minuten sudderen.
2. Voeg de pompoen, de sinaasappelschil en het sap toe. Laat nog vijf minuten sudderen.
3. Voeg het water toe en laat op een laag vuur staan. Controleer met tussenpozen van vijf minuten of het mengsel niet plakt.
4. Van zodra het vocht is verdampt, prik je met een vork in de pompoen om de textuur te controleren. Als die nog stevig aanvoelt, voeg je een beetje warm water toe en herhaal je het proces.
5. Rooster de pompoenpitten een minuut in een apart pannetje.
6. Neem van het vuur, schep er het pecorinoschaafsel en de pompoenpitten door en breng op smaak.

Voor de jalapeño-gremolata

1. Snij de pepers in de lengte door, verwijder de zaadlijsten en snij ze in blokjes.
2. Snij de ingelegde citroen in vier kwarten. Verwijder het vruchtvlees en snij de schil in blokjes.
3. Doe de fijngehakte peper en citroen met de rest van de ingrediënten in een kom, meng luchtig en laat rusten.

Opdienen

Snij de porchetta in plakken van twee centimeter en serveer met de pecorinopompoen, saliejus en jalapeño-gremolata.

Wist je dat?

De traditionele bloedworst wordt gemaakt van varkensvet en bloed en heeft evenveel fans als tegenstanders. Niets voor jou? Probeer een vegetarisch of veganistisch alternatief met haver en gerst.



LA VALLÉE VILLAGE

De Franse cultuur wordt gekenmerkt door zowel mode als eten, en La Vallée Village biedt het beste van beide werelden. De winkelbestemming ligt op de belangrijke gastronomische route naar de Champagne, op slechts 40 minuten van Parijs. Je vindt er niet alleen meer dan 110 stijlvolle boetieks, maar ook verschillende bistro's en brasseries met een vleugje Gallische charme.

Eén van die bistro's is Menu Palais. Chef Aurélien Correyeur heeft er een menu samengesteld dat koken tot haute couture verheft. Naar het voorbeeld van MINIPALAIS, het beroemde restaurant in het iconische Grand Palais in Parijs, vind je ook bij Menu Palais het klassieke Bourgondische gerecht van gepocheerde eieren in een rijkelijke rodewijnsaus – een van de grote klassiekers uit de Franse plattelandskeuken.

Laat zeker nog wat plaats over voor een dessert, want de verrukkelijke chocolademoelleux wil je niet missen.

Met zijn heerlijk smeùige kern is het de perfecte afsluiter van een romantisch diner.



Oeuf en meurette

VOOR ÉÉN PORTIE



Ingrediënten

Voor de Meurettesaus

- 1,5 liter rode wijn
- 500 g Baskisch gedroogd spek
- 1 tl olie
- 500 g witte champignons
- 1 el bloem

Voor het zachtgekookte ei

- 1 ei
- 100 ml witte balsamicoazijn
- Een handvol ijs

Wist je dat?

Geen zin in eieren? De wijnsaus, die het lekkerst is als je ze maakt met een aardse en toch zachte, volle Bourgogne, is ook heerlijk bij rundvlees of gevogelte.



Methode

1. Flambeer de rode wijn vier tot vijf minuten in een pan .
2. Giet de azijn in een pan en vul aan met water. Kook het ei zacht in vijf en een halve minuut en leg het vervolgens onmiddellijk in een kom ijskoud water.
3. Van zodra het ei is afgekoeld, verwijder je de schaal en laat je het zes tot zeven uur, of een nacht, weken in een liter van de geflambeerde rode wijn.
4. Verwijder het spekszwaard en gooi het weg. Snij het spek fijn en fruit het in de pan met een beetje olie.
5. Was de champignons en snij ze in fijne stukjes. Verwijder het vet uit de pan, voeg de champignons toe en laat verder fruiten.
6. Voeg beetje bij beetje de overgebleven geflambeerde rode wijn toe en meng tot de gewenste consistentie is bereikt.
7. Schil de knolselder en snij hem in grote blokken voor de puree. Fruit de fijngehakte knolselder in boter in een aparte pan. Van zodra de knolselder zacht is, voeg je de room en het water toe en laat je het geheel verder koken.
8. Neem het mengsel met de knolselder van het vuur en pureer het.
9. Serveer de knolselderpuree op het bord en giet er de Meurettesaus netjes omheen. Leg het ei in het midden van de puree en garneer met een paar blaadjes sla naar keuze. Serveer met toast.



Deel je culinaire creativiteit met
[@TheBicesterVillageCollection](#) en [#TheVillageCookbook](#)

MENU PALAIS

Chocolademoeleux

VOOR 12 STUKS



Methode

1. Vet 12 vormpjes in en verwarm de oven voor op 200 °C/gas 6.
2. Smelt de boter in een steelpan op een laag vuur.
3. Doe de chocolade in een kom, giet er de gesmolten boter over en roer goed tot de chocolade gesmolten is.
4. Klop in een aparte kom de eieren en de basterdsuiker door elkaar en doe ze bij het gesmolten chocolademengsel.
5. Voeg de bloem toe en roer.
6. Verdeel het mengsel gelijkmatig over de ingevette vormpjes en bak ze acht minuten.
7. Bestuif elke moelleux met een laagje poedersuiker en serveer naar keuze met *clotted cream* of ijs.

Ingrediënten

- 150 g boter
- 160 g pure chocolade
- 5 eieren
- 200 g basterdsuiker
- 70 g bloem
- 1 el poedersuiker
- Een bolletje *clotted cream* of vanille-ijs

Wist je dat?

Zin in een variatie op dit klassieke Franse dessert? Als je een lepel pralinépasta in het midden van het deeg stopt, krijg je een heerlijke hazelnootsmaak. Als je geen praliné in huis hebt, kan je ook een blokje pralinéchocolade gebruiken.



Deel je culinaire creativiteit met
@TheBicesterVillageCollection en #TheVillageCookbook



WERTHEIM VILLAGE

Wertheim Village ligt in de schilderachtige wijnstreek van het Taubertal en vlakbij de Romantic Road, een middeleeuwse handelsroute die elk jaar miljoenen toeristen verwelkomt.

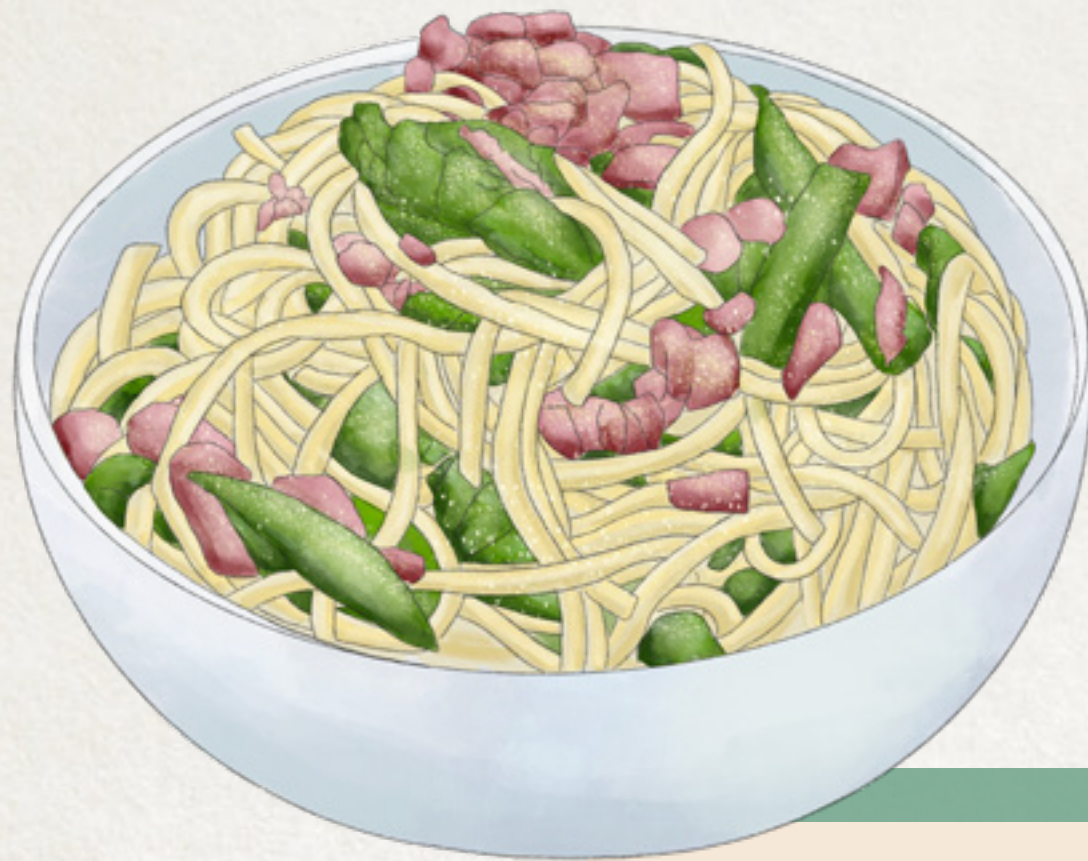
Hoewel de mondaine sfeer van de streek wordt weerspiegeld in de keuken van Wertheim Village, kan je er ook volop lokale specialiteiten degusteren. Denk maar aan verse forel en karper, mals lamsvlees en pittige braadworst – en dat alles vergezeld van die befaamde Frankische wijnen.

In het aspergeseizoen (van half april tot eind juni) duiken overal in de streek kleine stalletjes op die het witte goud verkopen. Geen betere manier om deze veelzijdige groente te doen uitblinken dan in een eenvoudige pasta zoals die wordt bereid in het familiebedrijf La Piazza in Wertheim Village. Het gerecht combineert heerlijk met een droge riesling of een pinot blanc, maar net zo goed met een glas verfrissende zelfgemaakte limonade. De versie van Prime Restaurant, Grill & Co heeft een betoverende hibiscustoets – exact wat je nodig hebt om je dorst te lessen na het shoppen.



Spaghetti met asperges en spek

VOOR TWEE PORTIES



Ingrediënten

- 120 g spaghetti
- 1 el bakolie
- 4 plakjes spek, in stukjes gesneden
- 1 kleine ui
- 200 ml room (double cream)
- 1 grote teen knoflook, geplet
- 1 bos asperges, in grove stukken gesneden
- Zout en peper naar smaak
- 30 g geraspte Parmezaanse kaas
- ½ citroen, sap en schil
- 1 bosje platte peterselie, gehakt

Methode

1. Kook de spaghetti in ruim water met zout, giet af en zet opzij.
2. Verhit de olie in een grote koekenpan op een middelhoog vuur en voeg het spek toe.
3. Bak het spek een paar minuten tot het knapperig wordt en blijf roeren.
4. Doe de ui in de pan en fruit hem. Blijf roeren en let op dat de ui niet verbrandt.
5. Voeg twee derde van de room toe en zet het vuur hoger. Voeg dan de knoflook toe en blijf roeren. De room zal inkoken en dikker worden.
6. Voeg de rauwe aspergestukjes en de resterende room toe. Kruid goed met zout en peper.
7. Laat vier tot vijf minuten verder koken tot de saus is ingedikt. Zet het vuur iets lager en voeg de spaghetti toe.
8. Meng goed en voeg de Parmezaan en de schil en het sap van de citroen toe. Blijf goed mengen en haal van het vuur.
9. Garneer je gerecht met extra Parmezaanse kaas, zout, peper en peterselie. Dien onmiddellijk op.

Wist je dat?

Witte asperges - ook wel 'het witte goud' of 'de koningin van de groenten' genoemd - vind je in Duitsland vrijwel overal. Ze worden in het donker gekweekt. Omdat ze nooit zonlicht zien, ontstaat er geen fotosynthese en worden ze niet groen.



Zelfgemaakte limonade

VOOR ÉÉN PERSOON



Ingrediënten

- Een handvol ijsblokjes
- 10 ml versgeperst citroensap
- 20 ml hibiscussiroop
- Bruisend water
- Een schijfje limoen
- Een takje verse munt

Methode

1. Doe het ijs in een cocktailshaker, samen met de citroen en hibiscussiroop. Schud stevig.
2. Giet het mengsel in een lang glas en vul aan met bruisend water.
3. Garneer met het schijfje limoen en een takje verse munt.

Wist je dat?

Voor de ultieme zomersnack op een stokje kan je de limonade in ijslollyvormpjes gieten en invriezen. Voeg yoghurt toe in plaats van bruisend water voor een frisse variatie op dit populaire dessert.





INGOLSTADT VILLAGE

Het stijlvolle, prachtig ontworpen Ingolstadt Village is geïnspireerd op de rijke geschiedenis van de regio. Het unieke design van de Village wordt ondersteund door de schoonheid van het Beierse landschap, de befaamde gastvrije sfeer en heel wat heerlijke lokale lekkernijen.

Die laatste omvatten onder meer een uitgebreid aanbod smakelijke desserts en zoete lekkernijen. Niet verwonderlijk voor een land dat naar verluidt meer snoep en chocolade consumeert dan gelijk welk ander land ter wereld. Bereid je voor op een enorme suikerkick in de vorm van Schwarzwalders kersentaart (*Schwarzwälder Kirschtorte*) tot Beierse room (*Bayerische Crème*) en nog veel meer gebak in alle soorten en maten.

De perfecte afsluiter voor het diner? Deze fluweelzachte likeur van Coffee Fellows, inclusief populair Duits chocolaatje: de welbekende Toffifee®. Voor wie op zoek is naar nog meer zoetigheid, maakt de dromerige tiramisu van Piccola Cucina – met een frisse noot van mango en basilicum – het plaatje compleet.



COFFEE FELLOWS

Toffifee®-likeur

VOOR ÉÉN PERSOON



Ingrediënten

- 80 g bruine suiker
- 1 ei
- 120 g Toffifee®
- 300 ml gecondenseerde melk
- 200 ml room
- 200 ml wodka

Wist je dat?

Deze heerlijk romige likeur blijft tot 14 dagen goed in de koelkast. Tip: geserveerd in een decoratieve fles is het een uniek geschenk voor elke gelegenheid. Als je hem wil weggeven, natuurlijk.

Methode

1. Klop de suiker en het ei samen in een kom, giet het mengsel over in een steelpan en verwarm het op een laag vuur.
2. Voeg de Toffifee®, de gecondenseerde melk en de room toe. Zet het vuur hoger tot het mengsel begint te koken en roer tot de Toffifee® volledig is gesmolten.
3. Pureer het mengsel met een blender en laat afkoelen. Zet het mengsel buiten of in de koelkast om het afkoelen te versnellen.
4. Roer de wodka door het afgekoelde mengsel, giet het door een zeef en serveer.



Tiramisu met mango en basilicum

VOOR TWEE PORTIES



Ingrediënten

- Een bosje basilicum
- 100 ml water
- 150 g mascarpone
- 80 g kwark
- 100 g poedersuiker
- 1 scheutje versgeperst citroensap
- 100 ml prosecco
- 2 el mangopuree
- 60 g lange vingers
- 60 g donkere lange vingers
- 150 g mango
- Een bosje munt

Wist je dat?

Kwark kan je het best omschrijven als een kruising tussen roomkaas en yoghurt. Het is een ongerijpte kaas gemaakt van gepasteuriseerde koemelk en vormt hét hoofdingrediënt van de traditionele Duitse kaastaart.

Methode

1. Pluk de basilicumblaadjes van hun steeltjes en mix ze samen met het water tot een puree.
2. Meng de basilicumpuree met de kwark, mascarpone en 50 g poedersuiker tot een gladde massa en voeg vervolgens het citroensap toe.
3. Meng de prosecco voorzichtig onder de mangopuree en zet opzij.
4. Leg beide soorten koekjes op de bodem van een diepe serveerschaal, besprenkel met een derde van het proseccomengsel en de helft van het mascarponemengsel.
5. Herhaal deze stap en vorm een tweede laag met de overgebleven koekjes, prosecco en mascarpone.
6. Zet de schaal in de koelkast en laat vijf uur afkoelen.
7. Snij de mango in gelijke blokjes.
8. Meng de rest van de poedersuiker met 100 g van de mangoblokjes. Voeg vervolgens de resterende mangoblokjes en het laatste deel van de prosecco toe en meng tot je een gepureerd mangomengsel krijgt. Laat dit mengsel trekken terwijl de tiramisu afkoelt.
9. Verdeel het mangomengsel over de afgekoelde tiramisu, bestrooi met een beetje munt en serveer.



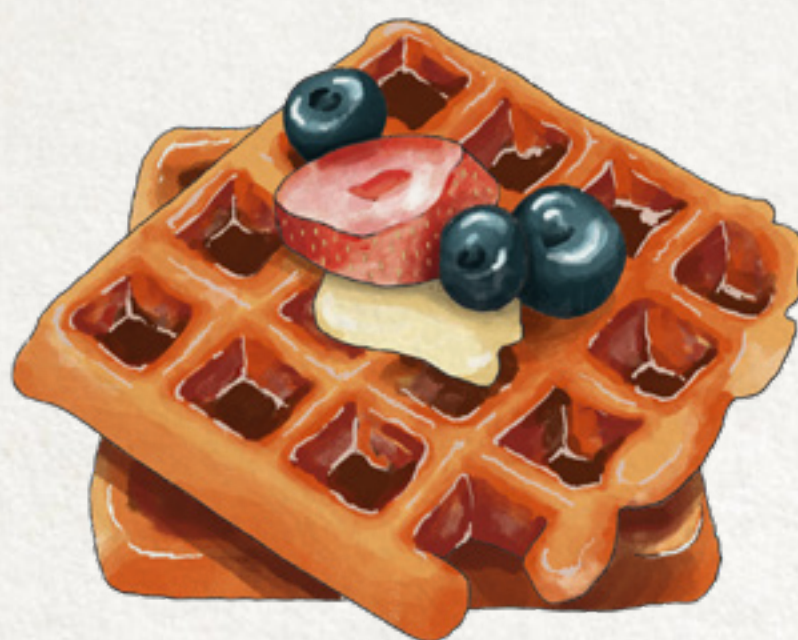


MAASMECHELEN VILLAGE

België mag dan één van de kleinste landen van Europa zijn, het land heeft een groots karakter. Maasmechelen Village ligt op het kruispunt van België, Duitsland en Nederland en is een echte pan-Europese bestemming waar eigentijdse mode hand in hand gaat met Belgische gastvrijheid.

Dit recept van Le Petit Belge kan dan ook toepasselijk groots of klein worden gegeten. Vol-au-vent bestaat uit heerlijke bladerdeegtorentjes gevuld met vlees en saus en wordt in Frankrijk vaak als voorgerecht geserveerd. In België is vol-au-vent een echt hoofdgerecht dat bij voorkeur vergezeld wordt van een fris streekbiertje.

Meer zin in ontbijt? Ga voor grootse luxe met de wentelteefjes met gerookte zalm van Le Pain Quotidien. Boterzachte, in de pan geroosterde brioche met een flinke dot zure room met citroen en kruiden: de meest decadente manier om de dag te beginnen.



Vol-au-vent

VOOR ZES TOT ACHT PORTIES

Ingrediënten

- 2 vellen bladerdeeg
- 300 g gehakt
- 1 eierdooier
- 1 el paneermeel
- Zout en peper naar smaak
- 850 ml kippenbouillon
- 250 g champignons
- 80 g boter, plus extra om te bakken
- Een teentje knoflook, geplet
- 8 kippendijen
- 50 g bloem
- Een scheutje sherry
- 150 ml room
- Citroensap, naar smaak
- Verse nootmuskaat, naar smaak
- Een bosje tuinkers



Voor de hollandaisesaus

- 60 ml wittewijnazijn
- 6 zwarte peperkorrels
- 1 schijf ui
- 1 laurierblad
- 3 eierdooiers
- 150 g ongezouten boter, in blokjes en op kamertemperatuur
- 30 ml slagroom (optioneel)
- Zout, peper en citroensap, naar smaak



Wist je dat?

Vol-au-vent mag dan wel in Frankrijk zijn ontstaan (de naam is Frans voor 'verwaaid', een verwijzing naar de luchtigheid van het deeg), maar de Belgen maakten zich het gerecht eigen door er champignons en gehaktballetjes aan toe te voegen.

Vol-au-vent

VOOR ZES TOT ACHT PORTIES



Methode

1. Vet een bakplaat lichtjes in en verwarm de oven voor op 200 °C/gas 6 of op de temperatuur die op de verpakking van het bladerdeeg staat vermeld.
2. Rol het deeg uit tot een dikte van vijf millimeter en snij het in zes tot acht ovale stukken van gelijke grootte. Zet het deeg in de oven en bak 10 minuten of volgens de instructies op de verpakking.
3. Meng het gehakt, de eierdooier en het paneermeel in een kom. Breng op smaak met zout en peper.
4. Rol het mengsel tot balletjes van gelijke grootte met een diameter van ongeveer twee en een halve centimeter en zet ze opzij.
5. Giet 750 ml van de kippenbouillon in een pan en breng aan de kook. Voeg de gehaktballetjes toe en laat ze op een middelhoog vuur sudderen.
6. Snij de champignons in vier. Bak ze in een pan met een klontje gesmolten boter. Voeg de knoflook toe, breng op smaak met zout en peper en bak tot de champignons beginnen te kleuren.
7. Smelt 50 g boter in een braadpan, voeg de stukken kip toe en bak ze tot ze bruin zijn.
8. Maak een roux in een aparte pan: smelt 30 g boter en voeg geleidelijk de bloem toe. Blijf roeren. Laat het bloemmengsel inkoken en zorg ervoor dat het niet aanbrandt.
9. Als het mengsel geurig wordt, giet je 100 ml van de kippenbouillon in de pan om een saus te maken. Gebruik een garde en blijf roeren zodat je geen klontjes krijgt.
10. Voeg het scheutje sherry en de room toe. Roer de saus voorzichtig en doe er de gebakken champignons, stukjes kip en gehaktballetjes bij.
11. Knijp wat citroensap in het mengsel en breng op smaak met peper, zout en versgeraspte nootmuskaat. Roer, proef en voeg eventueel een extra scheutje sherry toe.

Voor de hollandaisesaus

1. Doe de azijn, de peperkorrels, het schijfje ui en het laurierblad in een kleine steelpan en breng aan de kook. Als de vloeistof tot een kwart van het oorspronkelijke volume is ingekookt, neem je de steelpan van het vuur en zet je ze in koud water om verdere verdamping te voorkomen.
2. Klop de eierdooiers los in een hittebestendige kom, samen met 15 g boter en een snufje zout. Voeg er vervolgens de ingekookte azijn aan toe.
3. Zet de kom in een pan lichtkokend water en klop drie tot vier minuten tot het mengsel bleek wordt en dik genoeg is om te blijven kleven aan de achterkant van een houten lepel. Let op dat je het mengsel niet te heet laat worden om te voorkomen dat de eieren stollen of schiften.
4. Klop er de resterende zachte boter beetje bij beetje door tot het mengsel begint te emulgeren. Zorg ervoor dat elk blokje boter volledig is opgenomen voor je het volgende toevoegt.
5. Haal van het vuur en klop er eventueel wat room door. Breng op smaak met zout, peper en citroensap.

Dresseren en opdienen

1. Schep een royale portie van de witte saus met kip, gehaktballetjes en champignons in een serveerschaal.
2. Schep wat hollandaisesaus over elke portie en leg er een ovaal van bladerdeeg op.
3. Garneer elke portie met een beetje geraspte nootmuskaat en een handvol tuinkers en dien op.

Wentelteefjes met gerookte zalm

VOOR VIER PORTIES



Wist je dat?

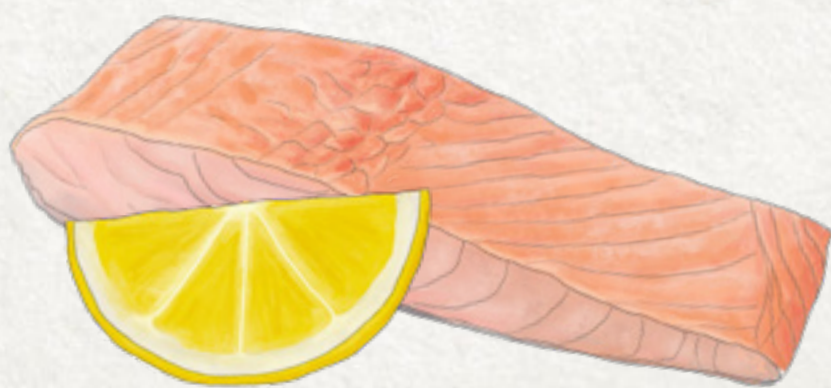
België is de plaats waar de Germaanse culturen van Noord-Europa en de Latijnse van het zuiden samenkomen, en dat heeft de keuken van het land behoorlijk beïnvloed. Vandaag verklaren Belgen trots dat hun eten met Franse finesse wordt bereid en met Duitse gulheid wordt opgediend.

Ingrediënten

- 50 g komkommer
- 2 takjes dille
- 2 citroenen, plus extra om te garneren
- 200 g zure room
- Zout en peper naar smaak
- 4 mini-brioches of 4 sneetjes brioche
- 3 eieren
- 700 ml melk
- 20 g boter
- 200 g gerookte zalm
- 60 g waterkers

Methode

1. Begin met de saus. Rasp de komkommer of snij hem in fijne stukjes, hak de dille fijn en pers de citroenen uit. Doe alles in een kom samen met de zure room, het zout en de peper. Laat vijf minuten staan om de komkommer vocht te laten afgeven en het zuur van de citroenen de textuur van de crème te laten vormen. Zet opzij op een koele plaats.
2. Snij de brioche in plakjes of snij de bovenkant van de mini-brioche.
3. Klop de eieren en de melk in een kom. Dompel de brioche in het mengsel en laat een paar minuten intrekken.
4. Verhit de boter in een pan.
5. Haal de brioche uit het melk-eimengsel en giet het overtollige vocht weg. De brioche moet goed vochtig zijn, maar mag niet uitlopen.
6. Leg de brioche in de hete pan en bak hem drie tot vier minuten in de gesmolten boter tot hij goudbruin is. Draai de brioche om en bak nog een paar minuten om ook de andere kant bruin te bakken.
7. Als beide kanten van de brioche goudkleurig en gaar zijn, haal je ze uit de pan en leg je ze op keukenpapier om het overtollige vet op te zuigen.
8. Schik de brioche in het midden van een bord en leg er de reepjes zalm op. Werk af met een schijfje citroen, een handvol waterkers en giet er een lepel saus over of serveer de saus apart.



Deel je culinaire creativiteit met
[@TheBicesterVillageCollection](#) en [#TheVillageCookbook](#)



FIDENZA VILLAGE

Italië staat bekend om twee dingen: luxueus winkelen en pasta. In Fidenza Village, gelegen in het gastronomisch rijke Parma, geniet je van de perfecte combinatie van beide.

Naast de 120 boetieks met felbegeerde designermerken serveert een scala aan restaurants het beste van de Italiaanse keuken voor de hele *famiglia*. De tortelli met spinazie en ricotta van Parma Menù ruikt heerlijk naar salie en gesmolten boter en bevat enkel lokale ingrediënten, net als de kleine maar overheerlijke *tortello* (of 'gevulde koek', zoals hij in het Italiaans toepasselijk wordt genoemd).

Qua toppings voor het lievelingseten van het land is de verrassend eenvoudige carbonara van Signorvino dankzij de royale porties van niet één, maar twee harde Italiaanse kazen een heerlijk romige klassieker. Balanceer de rijke saus uit met een frisse witte wijn en geniet!



Tortelli met ricotta en spinazie

VOOR ACHT PORTIES



Ingrediënten

Voor de pasta

- 300 g 00-bloem
- 3 eieren
- Een snufje zout

Voor de vulling

- 150 g spinazie
- 250 g ricotta
- 1 eierdooier
- 60 g Parmigiano Reggiano
- Zout en peper naar smaak

Voor de afwerking

- 40 g gesmolten boter
- 10-12 salieblaadjes
- Geraspte Parmigiano Reggiano, naar smaak



Methode

1. Begin met de pasta. Meng de bloem, de eieren en een snufje zout in een kom en kneed goed. Rol het deeg tot een bal, dek het af met huishoudfolie en laat het 30 minuten rusten.
2. Verhit de spinazie in een pan met water dat net niet kookt. Laat uitlekken, knijp uit en hak fijn.
3. Doe de spinazie, ricotta en eierdooier in een kom en meng alles. Breng op smaak met geraspte Parmigiano Reggiano en een snufje zout en peper.
4. Haal het deeg uit de koelkast, verdeel het in twee en rol het uit op een plat oppervlak.
5. Leg een gelijke hoeveelheid vulling van spinazie en ricotta op drie centimeter van elkaar over je eerste laag deeg. Leg daarna de tweede laag deeg op de vulling.
6. Snij vierkantjes van ongeveer vier centimeter rond elke portie vulling.
7. Kook de tortelli drie tot vier minuten in voldoende gezouten water. Giet af en breng over in een pan. Besprenkel met gesmolten boter en breng op smaak met salie.
8. Bestrooi met flink wat Parmezaanse kaas en dien meteen op.

Wist je dat?

Tortelli (en hun kleine neefjes, tortellini) worden in Italië zo gerespecteerd dat er zelfs een nationale tortellinidag is op 13 februari. Maar: gelukkig kan je het hele jaar door van deze kleine smaakpakketjes genieten.



SIGNORVINO

Mezze maniche alla carbonara

VOOR VIER PORTIES

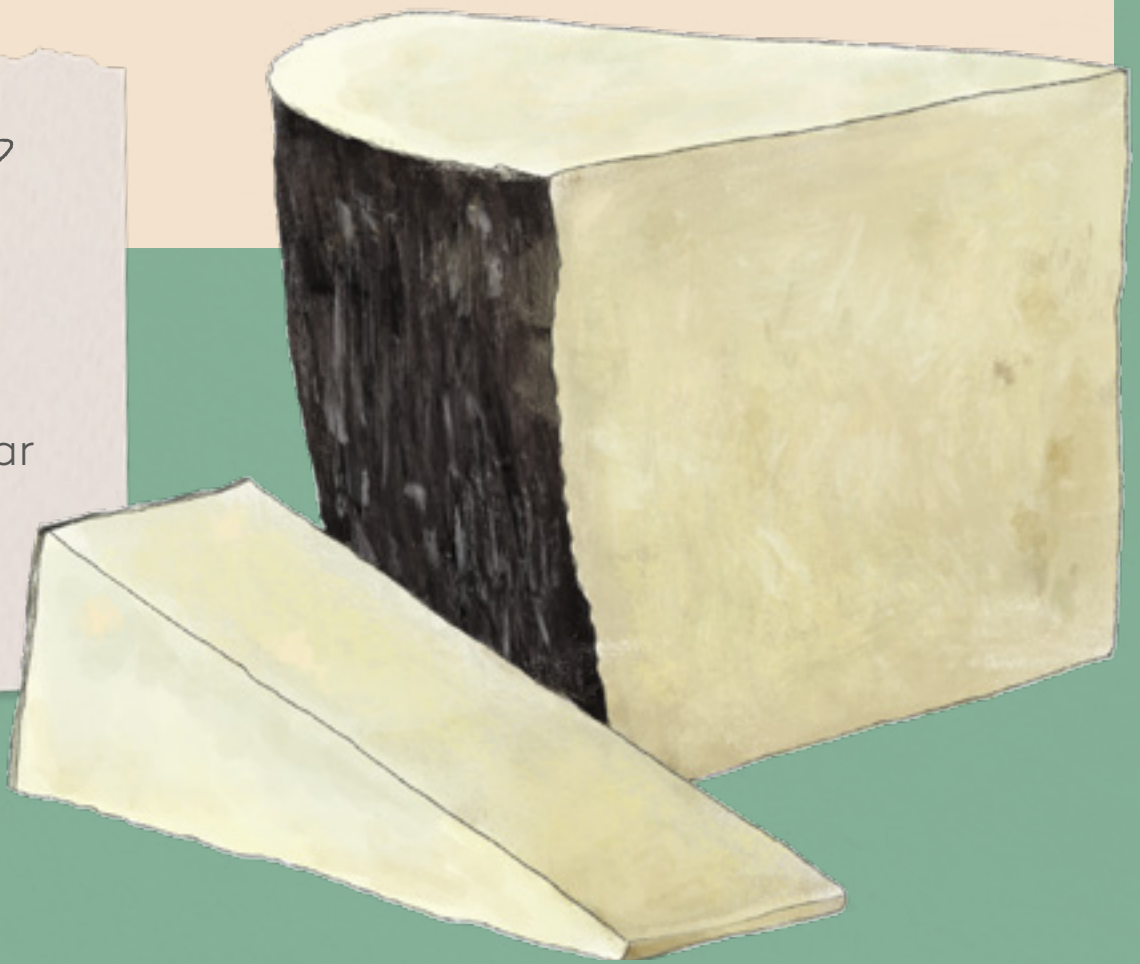


Ingrediënten

- 100 g guanciaale of ontbijtspek
- 1 el bakolie
- 180 g pasta Mezze Maniche
- 2 eierdooiers
- 1 heel ei
- 80 g pecorino romano
- 40 g Parmezaanse kaas
- Een snufje zwarte peper

Wist je dat?

Italianen consumeren met ongeveer 25,3 kg per persoon per jaar meer pasta dan gelijk welk ander land ter wereld.



Methode

1. Vul een steelpan met water en breng het aan de kook.
2. Snij het spek in fijne blokjes en bak het bruin in een koekenpan met een beetje olie.
3. Voeg de pasta toe als het water kookt.
4. Klop in een kom de twee eierdooiers los met het hele ei, de pecorino, de Parmezaanse kaas en de peper.
5. Giet de pasta af en doe er het gebruide spek bij. Neem de pan van het vuur en voeg de losgeklopte eieren toe.
6. Bak kort om te voorkomen dat het ei gaar wordt, schik op het bord en serveer direct.

Deel je culinaire creativiteit met
@TheBicesterVillageCollection en #TheVillageCookbook



LA ROCA VILLAGE

Onder meer geïnspireerd door de architectuur van Gaudí is La Roca Village, op slechts 40 minuten van Barcelona en langs de weg naar de Costa Brava, het perfecte voorbeeld van Mediterrane luxe.

De Village biedt plaats aan meer dan 140 boetieks van zowel lokale als internationale mode-, beauty- en lifestylemerken en heeft ook een aantal toonaangevende restaurants in de aanbieding, waarvan vele met zonovergoten buitenterrassen.

Pleintjes met bomen die voor schaduw zorgen en fontein en bankjes versierd met mozaïeken van felgekleurde gebroken tegels vormen de perfecte achtergrond voor een koel glas cava en heerlijke schoteltjes vol traditionele tapas.

De typisch Catalaanse brandade van kabeljauw van bij Pasarela is uitzonderlijk lekker als dip of royaal uitgesmeerd op knapperig brood als lichte lunch. Corso Iluzione brengt ondertussen een inspirerende versie van zelfgemaakte scialatielli, op smaak gebracht met zinnenprikkende limoncello en verse mosselen. Uiteraard vragen beide gerechten om royale hoeveelheden olijfolie, waarvan Spanje de grootste toeleverancier ter wereld is.



Brandade van kabeljauw met peterselieolie

VOOR VIER PORTIES



Ingrediënten

Voor de brandade van kabeljauw

- 3 gelatineblaadjes
- 10 ml olijfolie
- 1 teentje knoflook, in dunne plakjes
- 200 g gehakte witte ui
- 225 g gezouten kabeljauw
- 200 ml room (double cream)

Voor de peterselieolie

- 50 g peterselieblaadjes
- 75 ml olijf- en plantaardige olie (gemengd)



Methode

1. Leg de gelatine in een grote kom met ijs en water zodat hij zacht wordt.
2. Fruit de knoflook en ui in de olie in een brede pan op een middelhoog vuur.
3. Als de ui glazig is en net voordat hij bruint, voeg je de gezouten kabeljauw toe. Laat vijf minuten koken.
4. Voeg de room toe en breng voor ongeveer vijf minuten aan de kook. Zet opzij.
5. Giet de gelatine af, giet het water weg en doe de uitgelekte gelatine bij het kabeljauwmengsel. Mix het mengsel met een staafmixer tot de gewenste consistentie.
6. Blancheer de peterselieblaadjes kort en koel ze snel af in ijswater.
7. Laat de peterselie uitlekken en mix met de twee oliën.
8. Vul de vormpjes met een gelijke hoeveelheid van de brandade. Giet een flinke scheut peterselieolie over elke portie en serveer met geroosterd brood of salade.

Wist je dat?

Brandade van kabeljauw ontstond in de zestiende eeuw, toen zoute kabeljauw voor het eerst op het Iberisch schiereiland werd geïntroduceerd – van het Baskenland en via de Pyreneeën tot in Catalonië. Brandade is populair en veelzijdig. Probeer het ook eens als vulling in pikante piquillo-pepers of zelfs artisjokharten voor een smakelijk feesthapje.



Deel je culinaire creativiteit met
@TheBicesterVillageCollection en #TheVillageCookbook

Scialatielli al limoncello e vongole

VOOR VIER PORTIES



Ingrediënten

Voor de scialatielli

- 100 g 00-bloem
- 800 g griesmeel van harde tarwe
- 350 ml limoncello
- 150 ml water
- 200 g Stracchino-kaas
- 20 g zout

Voor de saus (per portie)

- Een scheutje extra vierge olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 1 rode chilipeper (optioneel)
- 100 g verse Siciliaanse kerstomaatjes
- 150 g mosselen

Opdienen

- Een handvol peterselie, gehakt
- Een stukje citroenschil

Methode

1. Maak het deeg. Giet de bloem in een kom en maak een kuiltje in het midden. Voeg beetje bij beetje de limoncello toe en begin te kneden. Voeg geleidelijk het water en de kaas toe en blijf nog 10 tot 15 minuten kneden tot alle ingrediënten zijn vermengd en het deeg glad is.
2. Rol het deeg tot een bal, dek af en zet het minstens een half uur opzij.
3. Rol het deeg uit met een deegroller of pastamachine tot het nog een paar millimeter dik is. Ter indicatie: het deeg moet dikker zijn dan tagliatelle.
4. Vouw het deegvel voorzichtig op en rol het tot een losse langwerpige vorm van ongeveer 10 centimeter breed. Snij het in dunne reepjes van ongeveer 10 millimeter.
5. Giet een scheutje olie in een grote koekenpan en bak de knoflook en chilipeper tot ze goudbruin zijn. Snij de tomaten doormidden, doe ze in de pan en sauteer.
6. Was de mosselen goed, doe ze in de pan en dek af. Kook ongeveer drie minuten tot de mosselen opengaan. Let op dat je de mosselen niet te gaar kookt, want dan kunnen ze kleiner en taai worden.
7. Kook de scialatielli drie minuten in een aparte pan in kokend water met zout en laat ze uitlekken voor ze helemaal gaar zijn.
8. Doe de gedeeltelijk gekookte pasta in de pan met de mosselen en hun sappen en sauteer kort.
9. Garneer het afgewerkte gerecht met wat verse gehakte peterselie en een schijfje citroenschil en dien op.

Wist je dat?

De heerlijke limoncello met citroen is eigenlijk een Italiaanse likeur, maar erg populair in Spanje. Je kan zelf limoncello maken door citroenschil minstens vier dagen in wodka te laten weken. Zeef de geïnfuseerde wodka en voeg er dan gewone suikersiroop aan toe. Doe het mengsel in flessen en serveer koel.



LAS ROZAS VILLAGE

Madrid heeft een reputatie voor voortreffelijk vakmanschap. De Spaanse hoofdstad leent haar gevoel voor klasse en stijl aan het mooie Las Rozas Village, op slechts 30 minuten buiten de stad.

De Moorse architectuur biedt een schaduwrijk toevluchtsoord tegen de hitte. Wissel winkelen af met een pauze op één van de gezellige terrasjes van de Village en proef lokale tapa's terwijl je geniet van het uitzicht op de bergen van de Sierra Norte.

Nieuw in de Village is Mentidero, het zesde restaurant van een groep die synoniem staat voor de eigentijdse Spaanse keuken. Een mooi voorbeeld: deze sappige rosbief, geserveerd met een rijke geflambeerde saus.

De Village is ook de thuisbasis van populaire lokale chef Cristina Oria, die haar culinaire genialiteit uit in een hele reeks hemelse gerechten. Hoewel de beroemde *foie mi cuit* van de chef van Cordon Bleu haar een felbegeerde Madrid Fusión-prijs opleverde, zijn het de koekjes met gecondenseerde melk en chocolade waar wij zelf maar geen genoeg van kunnen krijgen. Het eenvoudige recept is perfect voor een bakmoment met het hele gezin en is heerlijk bij een glas melk of een kop hete thee.



Rosbief

VOOR VIER TOT VIJF PORTIES



Ingrediënten

- Een scheutje olijfolie om te koken
- 2 kg ossenhaas of dunne lende
- Zout en peper, om op smaak te brengen
- 2 laurierblaadjes
- Een scheutje Japanse sojasaus
- Een scheutje Worcestersaus
- 1 bol knoflook, met schil
- 8 sjalotten
- 50 g verse gember, geschild en in kleine blokjes gesneden
- ⅓ glaasje brandy
- 1 glaasje port



Wist je dat?

Dit rijke rundvleesgerecht is heerlijk met aardappelpuree en een stevige Spaanse Rioja of Ribera del Duero.

Methode

1. Verwarm de oven voor op 220 °C/gas 7.
2. Giet de olijfolie in een grote pan op een middelhoog vuur. Kruid het rundvlees aan alle kanten met zout en peper.
3. Als de olie heet is, zet je het vuur hoger en schroei je het vlees aan alle kanten dicht. Voeg nog wat zout en peper toe voor extra smaak.
4. Als het vlees aan alle kanten goudbruin is, haal je het uit de pan en leg je het in een ovensafe schaal. Voeg de laurierblaadjes toe, nog wat olie en een scheutje soja- en Worcestersaus.
5. Plet de teentjes knoflook zachtjes met een mes. Doe ze in de braadpan waarin je het vlees hebt dichtgeschroeid, samen met de sjalotten en gember, en bak zachtjes.
6. Voeg nog een scheutje olie toe als basis voor de saus. Als de knoflook begint te bruinen, voeg je de brandy toe. Flambeer alles in de pan met een lange aansteker. Na het flamberen voeg je de port toe.
7. Laat de alcohol verdampen, haal de pan van het vuur en giet de inhoud in de schaal met het vlees en de kruiden.
8. Zet de schotel in de voorverwarmde oven en laat niet langer dan tien minuten garen.
9. Haal het vlees uit de oven en laat het tien minuten rusten.
10. Verlaag de oventemperatuur tot 180 °C/gas 4 en laat de saus inkoken. Voor deze stap kan je eventueel ook een koekenpan op een middelhoog vuur gebruiken.
11. Snij het vlees in fijne plakjes en bewaar het sap voor de saus.
12. Serveer met een royale portie saus.

Deel je culinaire creativiteit met

@TheBicesterVillageCollection en #TheVillageCookbook

CRISTINA ORIA

Koekjes met gecondenseerde melk en chocolade

VOOR VIER STUKS



Ingrediënten

- 375 g ongezouten boter op kamertemperatuur, plus extra om in te vetten
- 225 g bloem, plus extra voor de ovenschaal
- 75 g suiker
- 400 g gecondenseerde melk
- 325 g chocolade

Methode

1. Vet een vierkante of rechthoekige ovenschaal lichtjes in met boter en bloem en verwarm de oven voor op 170 °C/gas 3.
2. Meng de bloem en suiker in een kom.
3. Voeg 175 g van de boter toe en kneed met je handen tot een deeg.
4. Bedek de bodem van de schaal met het deeg en bak 30 minuten of tot het oppervlak goudbruin kleurt.
5. Smelt de resterende boter in een pan, neem van het vuur en voeg de gecondenseerde melk toe. Zet de pan weer op het vuur en blijf roeren tot de kleur goudkleurig en de textuur dikker wordt.
6. Haal de koek uit de oven en laat afkoelen.
7. Giet het mengsel van gecondenseerde melk op de koekbodem en laat intrekken.
8. Smelt de chocolade in de magnetron en giet hem over het gecondenseerde melkmengsel. Als de chocolade is afgekoeld, zet je de schaal in de koelkast om te laten stollen.
9. Haal de schaal uit de koelkast en laat ongeveer een uurtje staan zodat je de koek makkelijk kan aansnijden.
10. Snij in vier vierkanten van dezelfde grootte en dien op.

Wist je dat?

Tover de koekjes van Cristina om tot *millionaire's shortbread* door de gecondenseerde melk te vervangen door dulce de leche. Voeg een snufje zout toe aan de karamel en, als je echt wil uitpakken, draai gesmolten witte chocolade door de chocoladetopping voor je ze laat stollen.



Deel je culinaire creativiteit met
[@TheBicesterVillageCollection](#) en [#TheVillageCookbook](#)



SUZHOU VILLAGE

In China zeggen ze: “Boven is de hemel, beneden is Suzhou.” De stad in de zuidoostelijke provincie Jiangsu is bekend om haar kanalen en waterwegen die zo betoverend zijn dat Marco Polo de plek ‘het Venetië van het Oosten’ noemde. In Suzhou Village worden gasten meegenomen op een reis door Europees geïnspireerde architectuur en Chinese tuinen die uitkijken over het Yangcheng-meer en de oude boeddhistische Chongyuan-tempel.

Met uitzicht op een traditionele watertuin is de croisette de perfecte plek om te genieten van het aanbod authentieke lokale gerechten. Een mooi voorbeeld is de tandbaarsfilet in kleipot van Loon Mein Koon, een smakelijke ode aan de provincie Guangdong, waar de kooktechniek vandaan komt. Ontdek de traditionele smaken van de Xin Jiang-streek met de aromatische tonen van komijn en chilipeper in het lamsgehakt van Yershari. Het restaurant geeft het gerecht een eigen twist door het te serveren met gestoomde pannenkoeken. Beide recepten brengen gegarandeerd de hemelse smaak van Suzhou op tafel.



Tandbaarsfilet in kleipot

VOOR VIER PORTIES



Ingrediënten

- 500 g tandbaarsmoten zonder graten, 2 cm dik
- 2 g zout
- 2 g suiker
- 2 g fijngestamppte witte peperkorrels
- 15 g maïzena
- 30 ml bakolie
- 20 ml Maggi-saus
- 80 g look
- 100 g gepelde sjalotten
- 20 g gehakte lente-uitjes
- 10 ml Chinese likeur

Methode

1. Marineer de vismoten 15 minuten in zout, suiker, peper, maïzena en 20 milliliter olie.
2. Bak met de helft van de overgebleven olie de vismoten op een hoog vuur tot ze lichtbruin kleuren.
3. Verlaag tot een middelhoog vuur, sprenkel de helft van de Maggi-saus over de vis en zorg ervoor dat elke moot goed is bedekt. Laat nog een minuut bakken en zet dan het vuur uit.
4. Zet een kleipot op een middelhoog vuur en bak de knoflookteentjes en sjalotten in de resterende olie tot ze bruin kleuren.
5. Voeg de vismoten, de resterende Maggi-saus, de gehakte lente-ui en de Chinese likeur toe. Dek de pot af, zet het vuur hoog en laat twee minuten koken.
6. Haal van het vuur en dien onmiddellijk op.

Wist je dat?

Culinaire aardewerken potten worden in de Chinese cultuur al meer dan 5000 jaar gebruikt. Ze worden onder meer gebruikt om gerechten te bereiden, maar ook om bereidingen langer warm te houden, zodat je er rustig van kan genieten. In het Kantonees wordt koken in kleipotten ook wel *Jue Jue Bao* genoemd, naar het geluid van de vloeistof in de hete pot.



Y E R S H A R I

Wraps met lamsgehakt

VOOR VIER PORTIES



Ingrediënten

- 180 g gehakt van lamslende
- 2 g zout
- 10 g gemalen komijn
- 8 g chilipoeder
- 8 g lichte sojasaus
- 50 g ijsbergsla
- 50 g rodekool
- 120 g ui
- 40 g groene paprika
- 40 g rode paprika
- 1 el bakolie
- 8 dunne pannenkoeken, 8 cm diameter

Wist je dat?

In China wordt al lang met stoom gekookt. Elke zichzelf respecterende kok heeft er een speciale bamboestomer.

Omdat de deksels geen condens opvangen, druppelt er geen vloeistof op het voedsel in de stoommand. Dat zorgt voor het perfecte resultaat bij het stomen van groenten, wontons en meer.

Methode

1. Marineer het lamsgehakt 10 minuten in het zout, de komijn, het chilipoeder en de sojasaus.
2. Snij de ijsbergsla en de kool in kleine stukjes en zet opzij. Hak de ui en paprika in kleine stukjes.
3. Sauteer de gesnipperde ui en paprika in een pan met de olie op een middelhoog vuur tot de groenten zacht zijn.
4. Doe het lamsgehakt in de pan, zet het vuur hoger en roer tot het gaar is.
5. Zet een bamboestomer boven een pan met kokend water. Leg de pannenkoeken 90 seconden in de stomer.
6. Vul de gestoomde pannenkoeken met het lamsvlees en serveer ze samen met de groenten.



Deel je culinaire creativiteit met
[@TheBicesterVillageCollection](#) en [#TheVillageCookbook](#)



SHANGHAI VILLAGE

Shanghai Village ligt op slechts 40 minuten van het stadscentrum van Shanghai. De vele Art Deco-invloeden uit de jaren 1920 in Milaan, Wenen, New York en Parijs roepen de glamoureuze sfeer van de Jazz Age op.

De Village beslaat zo'n 45.000 vierkante meter en is daarmee de grootste van The Bicester Village Shopping Collection. Je vindt er niet minder dan 180 boetieks en minstens een tiental restaurants en cafés.

Laat je inspireren door de grootsheid en ga voor de kippenstoofpot van Yershari, een stevig gekruide klassieker die oorspronkelijk uit de streek Xinjiang in het noordwesten van China komt. Je vindt dit stevige gerecht vaak op het menu tijdens Chinese festivals en bruiloften omdat het zich perfect leent voor bereidingen in grote hoeveelheden.

Als alternatief kan je ook de bekendste maaltijd van Peking degusteren: gebraden Pekingeend. Serveer ze op traditionele wijze (aan tafel gesneden), zoals ze in de Village bij Huo Kao doen, zodat iedereen een stukje van dat felbegeerde krokante vel krijgt.



Grote stoofpot van kip Xinjiang

VOOR VIER PORTIES



Ingrediënten

Voor de marinade

- 1 el Chinese lichte sojasaus
- 1 tl Shaoxing-wijn
- 1 tl sesamololie
- 1 tl maïzena

Voor de saus

- 3 el Chinese lichte sojasaus
- 1½ el Pixian chiliboonpasta (*doubanjiang*)
- 2 tl Chinese donkere sojasaus
- 2 tl Shaoxing-wijn

Voor de stoofpot

- 4-5 kippendijen, bij voorkeur met bot, in grote hapklare stukken (snij met een hakmes of vraag je slager om de dijnen voor te bereiden)
- 3 el bakolie
- 5 teentjes knoflook, grof gehakt
- 10 plakjes gember, ongeveer 1 mm dik
- 3 lente-uitjes in dunne reepjes, plus extra om te garneren
- 6 gedroogde Chinese pepers
- 1 el Sichuan-peperkorrels
- 2 tl komijn
- 4 stukken steranijs
- 1 Chinese kaneelstok (ongeveer 8 cm lang) of 1 gewoon kaneelstokje
- 3 kopjes water
- 455 g aardappelen, grof gehakt in stukken van 2,5 cm
- Zout naar smaak
- 1 groene paprika, grof gehakt in stukken van 2,5 cm
- 1 rode paprika, grof gehakt in stukken van 2,5 cm
- 225-340 g verse of gedroogde tarwenoedels



Volgende pagina ...

Grote stoofpot van kip Xinjiang

VOOR VIER PORTIES

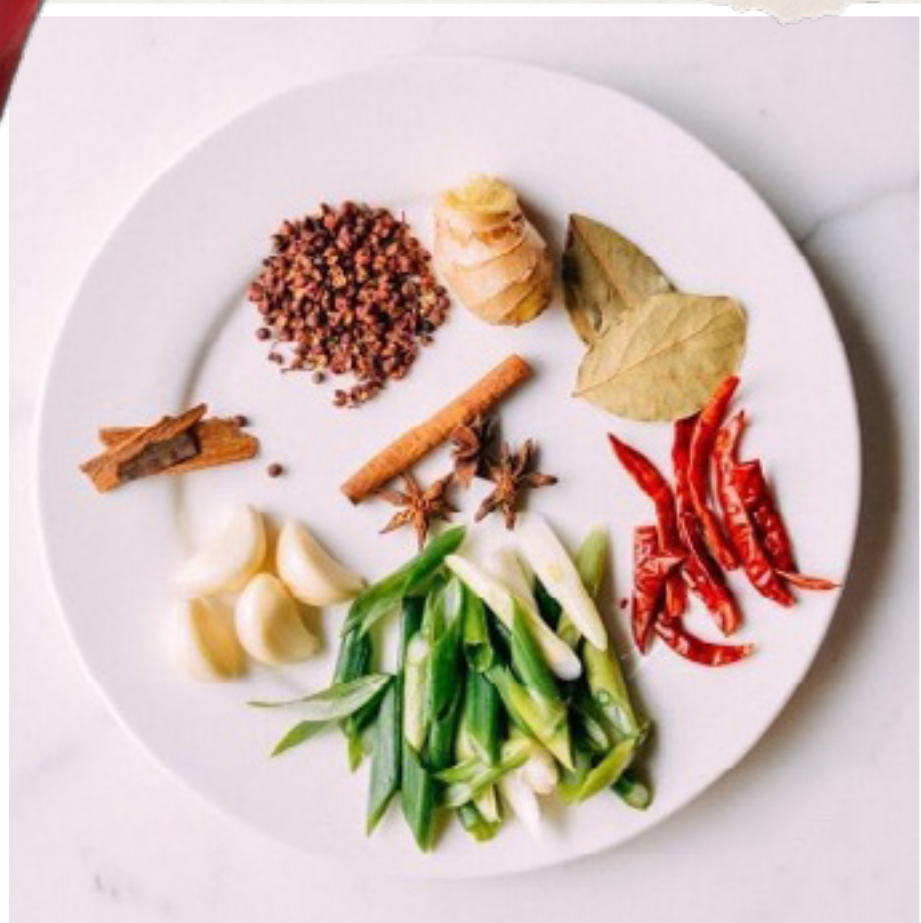
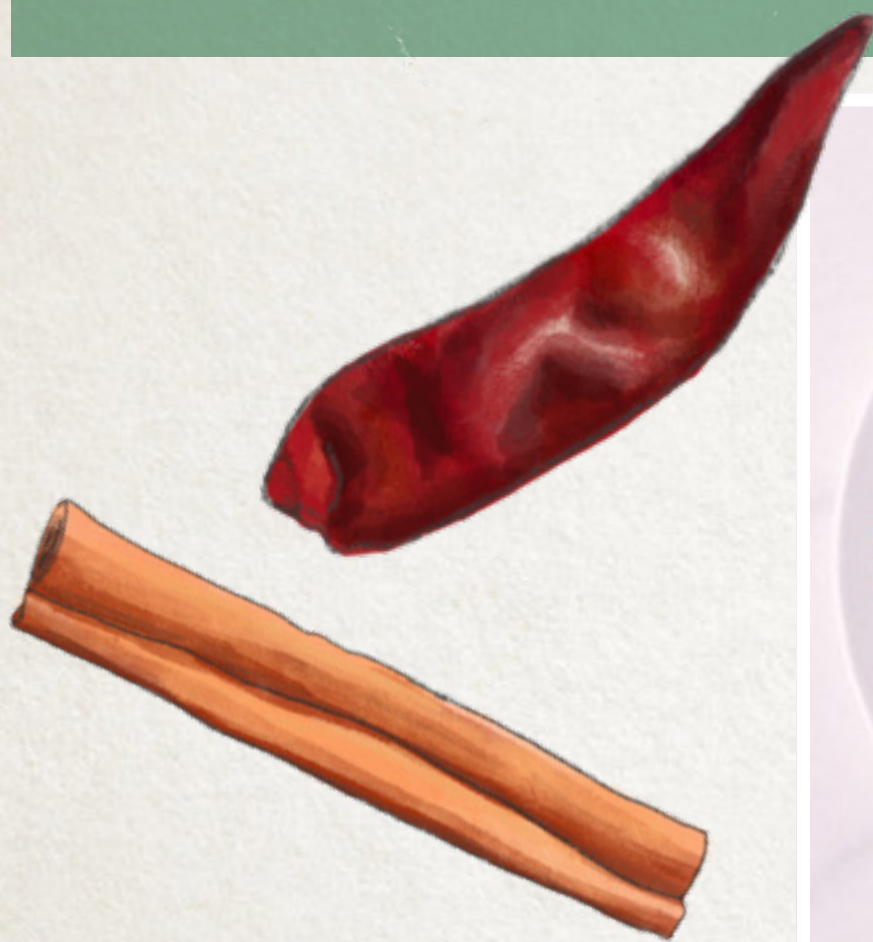


Methode

1. Maak een marinade van sojasaus, Shaoxing-wijn, sesamolie en maïzena. Marineer de kip 20 minuten.
2. Maak in een kleine kom de saus en meng de lichte sojasaus met de Pixian *doubanjiang*, de donkere sojasaus en de Shaoxing-wijn.
3. Doe de bakolie in een wok en zet op een middelhoog vuur. Voeg de knoflook, de gember, de lente-uitjes, de gedroogde chilipepers, de peperkorrels, de komijn, de steranijs en het (Chinese) kaneelstokje toe. Roer twee minuten of tot het mengsel geurig wordt. Zorg ervoor dat het mengsel niet aanbrandt.
4. Zet het vuur hoger en voeg de gemarineerde kip toe. Roerbak tot de kip begint te garen en kleuren. Zorg ervoor dat de kruiden niet aanbranden.
5. Maak een kuiltje in het midden van de wok, doe er je sausmengsel in en laat vijf minuten koken. Giet er het water bij, roer goed en breng aan de kook. Zet op een middelhoog vuur, dek af met een deksel en laat sudderen. Reken tien minuten voor kip met bot en vijf minuten voor kip zonder bot.
6. Doe de aardappelen in de wok en breng opnieuw aan de kook.
7. Zet het vuur lager, dek de wok af en laat vijf minuten sudderen. Voeg eventueel zout toe. Voeg de paprika toe, dek opnieuw af en laat nog vijf minuten sudderen.
8. Kook in een aparte grote pot de noedels volgens de instructies op de verpakking.
9. Als je een dikkere consistentie wil, prak dan een paar aardappelen met een vork en zorg dat er genoeg saus overblijft om de noedels mee te bedekken.
10. Giet de noedels af en schep ze over in een breed bord of een kom. Schep er de kippenstoofpot over. Bestrooi met gehakte lente-uitjes en dien meteen op.

Wist je dat?

Veel van de steden in de regio Xinjiang waren ooit oases langs de zijderoute - de oude handelsroute die Europa met het Midden-Oosten en Azië verbond. Net daarom vind je in de lokale keuken heel wat Midden-Oosterse invloeden terug.



Deel je culinaire creativiteit met
[@TheBicesterVillageCollection](#) en [#TheVillageCookbook](#)

HUO KAO

Gebraden Pekingeend

VOOR ZES PORTIES



Ingrediënten

Voor de eend

- 2 kg hele Pekingeend
- Een snufje zout
- Gemalen witte peper
- 6 el honing
- 4 el Chinees vijfkruidenpoeder
- 2 el donkere sojasaus
- 2 el bruine suiker

Voor het glazuur

- 1 el maïzena
- 6 el hoisinsaus
- 6 el superfijne suiker
- 2 el sesamololie
- 1 el donkere sojasaus

Opdienen

- 1 komkommer
- 3 lente-uitjes
- 1 pak Chinese pannenkoeken
- 1 el zoete pruimensaus
- 1 el gepureerde knoflook

Methode

1. Spoel de eend grondig af in water en verwijder het nekbeen zonder het vel te beschadigen.
2. Marineer de eend in zout, peper, honing, vijfkruidenpoeder, donkere sojasaus en bruine suiker en hang ze 12 uur te drogen.
3. Meng de maïzena, hoisinsaus, suiker, sesamololie en donkere sojasaus en zet opzij.
4. Spuit perslucht tussen de huid en het vlees van de eend om de huid te doen glanzen. Bestrijk de eend met het glazuur en hang nog vier tot zes uur te drogen.
5. Verwarm de oven voor op 200 °C/ gas 6. Rooster de eend ongeveer 80 minuten tot het vel knapperig wordt.
6. Terwijl de eend gaart, snij je de komkommer en lente-uitjes in dunne reepjes. Zet opzij tot je klaar bent om te serveren.
7. Snij de eend in dunne plakjes en zorg ervoor dat elk stukje zowel vlees als vel bevat. Serveer met de groentereepjes, pannenkoeken, pruimensaus en gepureerde knoflook.

Wist je dat?

Pekingeend eten is een kunst. Neem een pannenkoek in één hand, neem met eetstokjes een plakje eend en wentel het in pruimensaus. Smeer de saus over de pannenkoek met het plakje eend als 'kwast'. Voeg meer eend, komkommer, lente-ui en gepureerde knoflook toe, rol de pannenkoek op en geniet ervan!



Deel je culinaire creativiteit met
[@TheBicesterVillageCollection](#) en [#TheVillageCookbook](#)



INDEX

Drankjes

- Espresso martini, 6
- Zelfgemaakte limonade, 18
- Toffifee®-likeur, 20



Voorgerechten

- Salade van geroosterde wintergroenten, 9
- Wentelteefjes met gerookte zalm, 25
- Brandade van kabeljauw met peterselieolie, 30

Pasta's

- Spaghetti met asperges en spek, 17
- Tortelli met ricotta en spinazie, 27
- Mezze maniche alla carbonara, 28
- Scialatielli al limoncello e vongole, 31

Hoofdgerechten

- Udon-noedels met zeevruchten in de wok, 7
- Gerookte porchetta van bloedworst met pecorinopompoen, jalapeño-gremolata en saliejus, 11
- Oeuf en meurette, 14
- Vol-au-vent, 23
- Rosbief, 33
- Tandbaarsfilet in kleipot, 36
- Wraps met lamsgehakt, 37
- Grote stoofpot van kip Xinjiang, 39
- Gebraden Pekingeend, 41



Nagerechten

- Scones, 5
- Chocolademoelleux, 15
- Tiramisu met mango en basilicum, 21
- Koekjes met gecondenseerde melk en chocolade, 34

OMREKENEN

Droge gewichten

1 el	15 g	½ oz
2 el	28 g	1 oz
4 el	57 g	2 oz
6 el	85 g	3 oz
8 el	115 g	4 oz
16 el	227 g	8 oz
24 el	340 g	12 oz
32 el	455 g	16 oz

Oventemperatuur

500°F	260°C	Gasstand 10
475°F	240°C	Gasstand 9
450°F	230°C	Gasstand 8
425°F	220°C	Gasstand 7
400°F	200°C	Gasstand 6
375°F	190°C	Gasstand 5
350°F	180°C	Gasstand 4
325°F	170°C	Gasstand 3
300°F	150°C	Gasstand 2
275°F	140°C	Gasstand 1
250°F	120°C	Gasstand ½
225°F	110°C	Gasstand ¼

Verminder met 20 °C in een hetelucht-oven



Vloeibare volumes

1 tl	½ el	5 ml	-	-	-	-
3 tl	1 el	15 ml	-	-	-	-
6 tl	2 el	30 ml	1oz	⅛ cup	-	-
12 tl	4 el	60 ml	2oz	¼ cup	-	-
16 tl	5 el	80 ml	2 ⅓ oz	⅓ cup	-	-
24 tl	8 el	120 ml	4 oz	½ cup	-	-
32 tl	11 el	160 ml	5 ⅓ oz	⅔ cup	-	-
36 tl	12 el	177 ml	6 oz	¾ cup	-	-
48 tl	16 el	240 ml	8 oz	1 cup	½ pint	¼ quart
96 tl	32 el	470 ml	16 oz	2 cups	1 pint	½ quart
192 tl	64 el	950 ml	32 oz	3 cups	2 pints	1 quart



THE BICESTER VILLAGE
SHOPPING COLLECTION®

© Copyright licensed to TBVSC LLC 2022