

CULINAIR

Voor Peter en Katrien uit Gent is het hun tweede kennismaking met de Vrienden van de Smaak, ze wijzigden er zelfs hun vakantieplannen voor. "Oorspronkelijk wilden we naar Duitsland gaan, maar nu we toch al in de Westhoek zijn, rijden we morgen verder richting Bretagne. Onze camper staat hier in de buurt, zodat we volop van het lekkere bier kunnen genieten." Wat hen bevalt aan de formule van de Vrienden van de Smaak? "De gezelligheid natuurlijk en de kans om op een laagdrempelige manier kennis te maken met de keuken van een twee-sterrenchef. Aanstekelijk ook om een kweker met zoveel vuur over zijn product te horen praten."

Topchef Tim Boury, even appetijtelijk als zijn gerechten, koos voor combinaties waarin de warme zomer nazindert. Burrata met tomaatjes uit de streek en citrusafrikaan; grijze noordzeegarnalen met quinoa, komkommer en granaatappel. Baba ganoush en pompoen vormen het verrassende garnituur van de Seigneur de Vidaigne, een edel oerras van varkens waarvan het vet op de grill over het vlees smelt, wat het ongelooflijk mals en sappig maakt. Tim Boury: "Ik werk hier met dezelfde producten als in mijn restaurant, maar in combinaties die geschikt zijn voor het sharing-concept en de gemoedelijke sfeer van een barbecue. De bieren van De Plukker kende ik al, maar in functie van de *foodpairing* en het samenstellen van de cocktail op basis van Keikopenbier, vermout en combava ben ik eens extra komen proeven."

Niets dan goedkeurende geluiden en vrolijke gezichten aan tafel, tot aan het dessert met frambozenbier toe. *Ik zinge dan en springe van zot geluk, in 't land van Poperinge en van de hommelpluk*, galmt het plukkerslied nog na.

De belevingsdiners van Vrienden van de Smaak worden georganiseerd in samenwerking met *Knack Weekend*. vriendenvandesmaak.be. Meer recepten van Tim Boury vind je op knackweekend.be

Wie is Tim Boury?

De carrière van Tim Boury (30) kent het ene hoogtepunt na het andere: de voormalige rechterhand van Sergio Herman mocht zich in 2013 van Gault&Millau de Beste Jonge Chef van Vlaanderen noemen. Een jaar na de opening van zijn eigen restaurant Boury in Roeselare kreeg hij zijn eerste Michelinster. In 2017 volgde een tweede ster en werd hij tot Chef van het Jaar verkozen. Zelf relateert hij de druk die dat met zich meebrengt: "Ik kook niet met culinaire gidsen en sterren in mijn achterhoofd. Het plezier van mijn gasten, daar is het mij om te doen. Mensen één keer ontvangen is gemakkelijk, ze telkens doen terugkomen, dat is de kunst."





**KERSTOMAATJES MET
BURRATA EN
CITRUSAFRIKAAN
VOOR 4 PERSONEN**

**1 bol verse burrata
40 kerstomaatjes in
verschillende kleuren**

Snijd de burrata in plakken en kruid met Maldon zeezout, zwarte peper en pittige olijfolie. Maak de kerstomaatjes aan met citrusafrikaanolie. Werk af met takjes basilicum en de bloem en het blad van de citrusafrikaan.

**OLIE MET
CITRUSAFRIKAAN**

Blend het blad van citrusafrikaan (50g) met 3 dl druivenpitolie. Laat uitlekken op een handdoek.

**FILET AMERICAIN MET
RODE BIET, GEFERMEN-
TEERDE KNOFLOOK EN
WOSTYNMOSTERD
VOOR 4 PERSONEN**

**170 g handgesneden runder-
tartaar
1 sjalotje, fijngesnipperd
1 eetlepel Wostynmosterd
0,5 dl olijfolie
30 g geschaafde oude brok-
kelkaas van boerderij
Groendal
1 eetlepel gesnipperde blad-
peterselie
1 rode biet**

FILET AMERICAIN

Snijd het rundvlees met de hand in een fijne tartaar, maak aan met sjalot, olijfolie, Wostynmosterd, fijngesnipperde bladpeterselie en een beetje geraspte oude brokkelkaas Groendal van Rumbekke.

RODE BIET

Prik de bieten in ronde plakjes uit en pekelen ze in 3 dl cabernet-sauvignon-azijn en 3 dl water.

**GEFERMENTEERDE
KNOFLOOKCRÈME**

Meng 6 teentjes gefermenteerde look met 1 dl olijfolie en 0,3 g xantana.

