

**art** KITCHEN

C O O K B O O K

July 2020

*Culinaire geheimen*

**COOK**  
**BOOK**

Nr.  
36

*Hugo Kaagman*



# Alligator

GEBRAKEN ALLIGATOR

KLAAR IN: 30 minuten

INGREDIËNTEN

Alligator staart vlees zonder been, in 1 stukjes gesneden  
 2 kopjes melk of 2 kopjes verdampte melk  
 1 kopje mosterd  
 2 eetlepels crèmesauce  
 2 kopjes vis, bakvis  
 2 kopjes panko-korrels  
 bakolie (om te frituren)

Stijf de alligator in stukjes van 1 inch en laat 2 tot 3 uur in melk (in de koelkast) weken. Doe melk af en breng vlees (in deukste kom) op smaak met Crèmesauce. Voeg de mosterd toe aan de kom en meng goed. Bedek het vlees met de mosterd. Meng met een pannenrooster door elkaar in een schuifel. Doe de vleesstukjes in de schuifel en bedek ze goed. Frituur 2 tot 4 minuten tot ze goudbruin zijn. Serveer warm met friese aardappels of andere bijgerechten.



# Sprinkhanen

Ingrediënten:

12 sprinkhanen  
 2 eetlepels fleurig  
 1 theelepel mout  
 8 g boter  
 1 eetlepel (1 theelepel) cayennepeper  
 Een paar druppels zonnenvetolie

1. Leg eerst alles in aparte potten of schalen klaar want dit is een zeer snel recept.
2. Verwarm een koekenpan met zware bodem tot een klein stugje boter wit en rookt. Voeg de pan schoon.
3. Voeg eerst de olie toe, want dan stopt de boter de snel met branden en voeg dan de boter toe. Voeg de sprinkhanen toe en schep de 10 seconden in de pan, of roer met een houten lepel.
4. Zet het vuur lager, voeg de fleurig, cayennepeper en de olie toe en roer tot de sprinkhanen bedekt zijn en er een beetje gekaramelliseerd uit zien.
5. Wanneer de sprinkhanen op een bakplaat met antiaanbaklaag of bakplaat met bakpapier, probeer te voorkomen dat ze elkaar raken: als ze afvallen, tilpen ze een elkaar op. Het pak raakt ze volledig zijn afgekoeld.



Kan sporen van Corona bevatten

## Vleermuissoep

Leg de vleermuizen in een grote ketel  
en voeg water toe, gember, ui, knoflook en zout.  
Breng aan de kook en laat 60 minuten koken.  
Zeef bouillon in een tweede ketel.  
Neem de vleermuizen, vil ze en gooi de huid weg.  
Verwijder vlees van de botten en breng vlees en alle ingewanden naar de bouillon.  
Goed opwarmen.  
Serveer rijkelijk bestrooid met lente-uitjes  
en breng verder op smaak met sojasaus en / of kokosolie.



Kan sporen van Corona bevatten

MENU

## SCHUBDIER

Schubdier-vlees, wordt bereid in de Fijian-gastronomie.

Het schubdier vlees wordt gestoemd, gestoofd en geerveerd  
bedekt met een gelatinerende saus gemaakt met ui, sojasaus,  
gember, wijn, kippensoep en wortels.

Een soep wordt ook bereid door het vlees te koken,  
dat wordt geerveerd met stukjes schubdier-ding.

Naast vlees worden schubdier-betussen gepreut in soep.





# Poep

Maak van de drol een bol, verpak hem met vershoudfolie en leg hem minimaal een uur in de koelkast. Een nachtje kan ook. Als het deeg goed koud is, kun je de drollenkoekjes maken. En dat begint met het voorverwarmen van de oven op 175 graden.

Daarna verdeel je de bol deeg in 12 ongeveer gelijke stukken.

Die stukken kneed je even door elkaar en dan rol je er een lange slang van met een puntig uiteinde.

De slang rol je op tot een drol en het puntje steek je een beetje omhoog.

Daarna bak je de drollenkoekjes gaar in 15-20 minuten in de oven.

# PIS

Urine werd in verschillende oude culturen gebruikt voor verschillende gezondheids-, genezings- en cosmetische doeleinden; urinedrinken wordt nog steeds beoefend, hoewel er geen gezondheidsvoordeel is bewezen. In extreme gevallen drinken mensen urine als er geen andere drinkbare vloeistof beschikbaar is. Urine wordt ook geconsumeerd als seksuele activiteit.



## PISSENBEDDEN

Gooi 200 gram pissenbedden in kokend water of kokende bouillon.

Laat ze enkele minuten koken waarna de schiljes en de vullings vanzelf loslaten. Schrik niet van een lichte vlamucht, ook dat kennen we van garnalen!

De ontvulde pissenbedden verder kort bakken in wat olie met wat knoflook. Voeg wat fijngesneden paprika en een paar geprakte handgekookte eieren toe en er ontstaat een prima vulling voor grote champignons, tomaten of paprika's.

Even afstrooien met wat boerenkaas en 10 minuutjes onder de grill of in de oven.



## Hasj Cake

Alice B. Toklas (1994) (De leden in elkaar kan fansen)

Dit is snoep uit het paradijs – uit Baudelaire's kunstmatige paradijzen: het kan een vrolijke verfrissing zijn op een Dames Bridge Club of op een bijeenkomst van een glattelaedersvereniging. In Marokko wordt het geeten als een goed middel om verkoudheid in vochtig winterweer te wenen en het heeft indertijd meer effect als je het neemt met flikke hoerscheiden en munthes. Een behaaglijk gevoel en fantastische lachbuien, esthetische droombeelden en vernieuwing van je geest of verschillende niveaus tegelijk, mag je er rustig van verwachten. Bijna alles wat de Heilige Theresa deed, kun je beter als je je kunt overgeven aan een roes door "un evenouissement reviville".

Neem 1 theelapje zwarte peperkorrels, 1 hele muskaatnoot, 4 middelmaat stukjes kaneel, 1 theelapje koriander. De ingrediënten moeten allemaal verpulverd worden in een vijzel. Ongeveer een elc een handvol ontgilde daleis, gedroogde vijgen, gepelde amandelen en pinda's. Fijnhakken en door elkaar mengen. Nu kan een bosje cannabis sativa verpulverd worden. Dit moet met de kruiden over het mengsel van vruchten en noten gestrooid en samen gekneed worden. Ongeveer 200 gr suiker oplossen in een flinke klut boter. Er een cake van roken en in stukken snijden of er balletjes ongeveer ter grootte van een walnoot draaien - maar moet dit zorgvuldig consumeren. Twee stukjes zijn ruim voldoende.

Het kan wat moeilijk zijn om aan cannabis te komen, maar het soort bekend als cannabis sativa groeit vaak onherkend overal in Europa, Azië en delen van Afrika gewoon als onkruid: bovendien wordt het gekweekt voor het maken van touw. In Amerika wordt ondanks veel tegenstand zijn bloeiende, geroemde cannabis indica, in de stad zelfs op vensterbanken geteeld. Het moet geplukt en gedroogd worden zo gauw als de zaadjes gaan groeien en de plant nog groen is.





**GRATIS**



## Wormen

### GEBAKKEN WORMEN

#### Ingrediënten:

3 eetlepels olie  
16 tomatenhuurwormen  
4 middelgrote groene tomaten, in plakjes van 1/4 inch gesneden  
Zout en peper naar smaak  
Witte maïsmel

Verhit de olie in een grote koekenpan of wok.  
Bak de wormen vervolgens lichtjes, ongeveer 4 minuten, en zorg ervoor dat de nagelriem van elk insect niet op hoog vuur scheuren.  
Verwijder met een schuimspaan en zet apart.  
Kruid tomatensnijdjes met peper en zout en bestrijk ze aan beide kanten met maïsmel.  
Bak de tomaten in een grote koekenpan aan beide kanten lichtbruin.  
Top elke portie met 2 gebakken tomatenhuurwormen.  
Garneer de gepaste wormen met een enkel basilicumblad.



## Brandnetelsoep

10-20 MIN.

**Ingrediënten 4 personen**  
400 gr jonge brandnetel toppen  
50 gr boter  
900 ml melk  
peper, zout

#### Bereidingswijze

Smelt de boter en smoor daarin de brandnetel gedurende de 10 minuten.  
Voeg de melk toe en laat het geheel 10 minuten koken.  
Laat de soep afkoelen en pureer deze in een mixer.  
Voeg peper en zout toe en verwarm de soep.

Een soep die helpt tegen bloedarmoede en die ook licht laxerend kan werken

#### Service tip

Als je van een iets stevigere soep houdt doe dan 2 of 3 halve aardappels door de soep op hetzelfde moment als wanneer je de melk toevoegt.  
Het is dan natuurlijk helemaal nodig om de soep nog even te pureeren!





## Menu Card

**art** KITCHEN  
G A L L E R Y

- |                      |            |
|----------------------|------------|
| ✓ Vleermuissoep      | 25 Euro    |
| ✓ Schubdier          | 37,50 Euro |
| ✓ Pissenbedden       | 12,50 Euro |
| ✓ Hasjcake           | 7,50 Euro  |
| ✓ Wormen             | 9,50 Euro  |
| ✓ Brandnetelsoep     | 7,50 Euro  |
| ✓ Alligator          | 37,50 Euro |
| ✓ Sprinkhanen        | 12,50 Euro |
| ✓ Paardenbloemenwijn | 25 Euro    |
| ✓ Kikkerbillen       | 37,50 Euro |
| ✓ Poep               | 12,50 Euro |

