

## Witte bonen cassoulet met venkel en appelcrumble



SONJA VAN DE RHOER

Zoals beloofd de cassoulet volgens een aangepast recept van Brasserie van Baerle in Amsterdam. Bij een cassoulet denk je onmiddellijk aan een van de meest bekende Franse stoofgerechten, oorspronkelijk uit de buurt van Toulouse, namelijk Castelnau-dary. Een gerecht van witte bonen en (varkens-, schapen)vlees, konijn of gevogelte (eend, gans). De naam 'cassoulet' komt van het woord casserole, een geglazuurde aardewerken schaal die speciaal voor dit gerecht is ontwikkeld.

Deze cassoulet is niet alleen puur vegetarisch, maar ook een stuk minder machtig dan de originele versie.

Was de bonen en laat ze 8 uur weken in koud water. Breng ze aan de kook en laat ze op laag vuur in circa 1,5 uur gaar worden.

Breng intussen de room met de limoenrasp aan de kook en laat het op laag vuur tot de helft inkoken.

Snijd de courgette in kleine blokjes. Laat deze in een pan met wat olijfolie beetgaar worden.

Was de venkelknollen, verwijder de stelen en een stukje van de onderkant. Snijd een venkel met behulp van een mandoline of kaasschaaf flinterdun. Marineer in 2 eetlepels olijfolie, het sap van een halve citroen en wat peper en zout. Snijd de andere 2 venkelknollen in

de lengte doormidden. Verpak ze apart met een eetlepel olijfolie en een teentje knoflook in een stuk aluminiumfolie. Gaar ze in de oven in circa 30 minuten op 180 graden.

Hak de geroosterde amandelen en de gedroogde appeltjes fijn, en meng ze met elkaar. Tip: wel een paar plakjes appel (niet fijngemaakt) en garneer hier het gerecht mee.

Haal de blaadjes van de takjes dragon. Hak de blaadjes fijn.

Verwarm in een pan de gegaarde bonen met de limoenroom en de courgette. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel over 4 borden. Leg op elk bord een halve in de oven gegaarde venkel. Garneer met de venkel, de appel-amandelcrumble en gehakte dragon.

Ingrediënten voor 4

200 gram gedroogde witte bonen,

200 ml room,

rasp van 1 limoen,

1 courgette,

3 middelgrote venkelknollen, sap van een halve citroen,

4 teentjes knoflook, 30 gram geroosterde amandelen,

30 gram gedroogde appeltjes,

3 takjes dragon,

peper, zout, olijfolie