

# Vier Valentijn met bloemen & eten

Ik ook van jou... Verklaar je liefde met een arm vol bloemen en kook voor je geliefde. Met bloemen als inspiratiebron; bak filotaartjes in de kleur van ranonkels, maak onweerstaanbare amandelanjers, verleidelijke fruitdrankjes met een zweempje freesia of een venkelsalade vol liefde en rozenchutney. Versier de tafel op z'n mooist met de geur én kleur van verse bloemen en romantische gerechten!

RECEPTEN EN BEREIDING **MERIJN TOL** FOTOGRAFIE  
**AIALA HERNANDO** STYLING **CYN FERDINANDUS**  
VISAGIE **ALEXANDRA LEIJS** CULINAIRE BEWERKING  
**TRUDELIES SCHOUTEN** M.M.V. **BESTFORHOME.NL**  
(KROONLUCHTER), **KYRAENKO.NL** (KLEDING),  
**WVA.NL** (BLOEMENSTOF DESIGNERS GUILD)





# flirten

met ranonkel



Filotaartjes van chioggia-biet met kardemom-anijskaramel

**RANONKEL** Wist je dat ranonkel symbool staat voor charme? Als je iemand een bos ranonkels geeft, zeg je eigenlijk: ik vind je aantrekkelijk. Dé bloem om heerlijk mee te flirten dus! Gebruik al die rijke kleurschakeringen van ranonkels ook in je gerechten!



## SPEEL MET KLEUR

het kleurenpalet van anjers, rozen, freesia's en ranonkels vraagt om uitbundige mixen.

Amandelanjers met pistachemarsepein en oranjebloesem- en rozenwater

**ANJER** staat voor hartstocht en verlangen. Je ziet ze dus vaak op schilderijen met liefdes-scènes. Neem de mooie bloemvorm met geschubd randje over in marsepein.

verlangen  
met anjer



## FREESIA

geurt zwoel en verleidelijk.

Deze bloem staat voor onvoorwaardelijke, pure liefde. Laat de witte, lila en blauwe bloemen hoog op hun stelen in smalle vaasjes mooi uitsteken boven de subtiele fruitdrankjes.



Sinaasappelsiroop met koriander en ginger ale  
Roze & witte pepersiroop met tonic, citroen en grapefruit  
Frambozensiroop met limoen en szechuanpeper

verliefd  
met freesia

ROOS is hét symbool voor liefde!  
Vooral rode en roze. Het hartvormige  
bloemblad staat voor liefde en  
vertrouwen, de doornen geven aan  
dat liefde niet altijd over rozen gaat.  
Versier je salade dus met echte  
(eetbare) rozenblaadjes.



de roos staat voor  
*houden van*

Venkelsalade met gegrilde ricotta,  
rozenchutney en granaatappel



Soms is het spannend om je niet door ingrediënten, maar door de geur, kleur en vorm van bloemen te laten inspireren voor koken en stylen.



### filotaartjes van chioggia-biet met kardemom-anijskaramel

**voor- of nagerecht (4 personen) v**

4 niet te grote chioggia-bieten\*, dun geschaafd

8 grote vellen filodeeg\*

50 g boter, gesmolten

4 kardemompeultjes

2 tl anijszaad

6 el fijne kristalsuiker

rasp van ½ (bio)sinaasappel

1 bakje mascarpone (250 g)

1-2 el (koud) bietensap (pak of fles, natuurwinkel)

ook nodig: 4 lage ovenvaste vormpjes van 8-10 cm Ø, ingevet, bodem met bakpapier bekleed

Stoom of kook de bietjes in 10-12 min. gaar.

Leg 1 vel filodeeg op je werkblad (bewaars de andere vellen onder een theedoek) en bestrijk met wat gesmolten boter. Leg er nog 1 filovel op en bestrijk weer. Herhaal dit met nog 2 vellen, zodat je 4 gestapelde vellen hebt.

Maak zo nog een stapel van 4 vellen met boter bestreken filodeeg.

Snijd beide stapeltjes van 4 doormidden, zodat je 4 rechthoeken hebt. Snijd de hoekjes rond bij, tot je 4 ovaal hebt. Frommel de filodeeg-ovale nonchalant in de vormpjes, zodat het net bloemen lijken.

Verwarm de oven voor op 190°C. Stamp intussen de kardemompeultjes met het anijszaad fijn in een vijzel, verwijder de groene peultjes.

Laat de suiker in een voorverwarmde steelpan smelten en tot lichtbruin karamelliseren. Voeg de specerijen, sinaasappelrasp en helft van de mascarpone toe. En laat nog 2-4 min. zachtjes koken, zodat het glad gemengd is. Voeg naar smaak wat zeezout toe. Neem van het vuur. Haal de plakjes biet door de karamel en leg ze in een cirkel in de vormpjes met filodeeg. Lepel er nog ± 2 el karamel overheen. Bak de taartjes in 10-15 min. goudbruin en gaar. Laat kort afkoelen, neem uit de

vormpjes en zet over op bordjes.

Meng de rest van de mascarpone met 1 of 2 el bietensap en serveer bij de taartjes. Bestrooi evt. met wat rozenblaadjes.

\* **Chioggia-bietjes** zijn een Italiaans ras bieten waarvan je de mooie tekening ziet als je ze doorsnijdt. Tegenwoordig bij de ruimer gesorteerde groentewinkel en sommige supermarkten te koop. **Grote vellen filodeeg**, groter dan gewone (diepvries)vellen uit de supermarkt, koop je bij mediterrane supermarkten.

Bereiden ± 30 min. / oven ± 15 min.

### amandelanjers met pistachemarsepein en oranjebloesem- en rozenwater

**zoet/friandise (20-30 stuks)**

200 g ongezouten gepelde pistachenootjes

1 el (bio)citroenrasp

200 g poedersuiker + 4-5 el extra

½-1 el oranjebloesemwater\*

200 g amandelmeel

1-2 el bietensap

rozenwater\*

evt. amandelolie en sumak, voor erover

ook nodig: kleine keukenmachine, gekarteld bloemuitsteekvormpje

Maal de pistachenootjes in een kleine keukenmachine met de citroenrasp, 4-5 el poedersuiker en een paar druppels oranjebloesemwater tot een zachte 'marsepein'. Het mengsel moet echt heel fijn zijn. Voeg evt. 1 el arachide-olie of pistache-olie toe als het te droog is.

Vorm stevige bolletjes van het mengsel en halveer ze met een scherp mes.

Meng in de keukenmachine het amandelmeel met de poedersuiker tot een heel fijn meel. Voeg het bietensap, 1-2 tl rozenwater naar smaak toe en meng snel tot een zachte marsepein. Voeg 1 tl amandelolie toe als het te droog is.

Verdeel de amandelmarsepein in bolletjes, rol ze uit, dat gaat extra gemakkelijk tussen

2 vellen bakpapier en steek uit met een gekarteld bloemvormpje. Leg op elk bloemetje een groen half bolletje en bestrooi met nog wat poedersuiker, evt. gemengd met wat sumak. Serveer bij een kopje thee.

\* **Oranjebloesemwater** en **rozenwater** koop je bij mediterrane winkels en sommige supermarkten of online.

Bereiden ± 30 min.

### sinaasappelsiroop met koriander en ginger ale

**drankje (2 personen)**

250 ml vers sinaasappelsap

1 tl korianderzaad

ijsklonten

1 flesje ginger ale (300 ml), koud

citroensap, naar smaak

evt. wodka

Kook het sinaasappelsap met het korianderzaad zachtjes in tot diep donkergeel en licht stroperig. Verwijder evt. met een theelepeltje de korianderzaadjes. Verdeel de sinaasappelsiroop over 2 glazen met ijsklontjes en vul verder aan met ginger ale en wat citroensap naar smaak. Voeg evt. wat wodka toe. Bereiden ± 15 min.

### frambozensiroop met limoen en szechuanpeper

**drankje (4 personen)**

250 g frambozen, vers of diepvries

4 el suiker

sap van 1 limoen

1 tl szechuanpeper, gevijzeld

bruisend bronwater

ijsklonten

Houd wat frambozen achter en doe de rest van de frambozen met de suiker en het limoensap in een steelpan en kook in tot een dikke moes. Druk de moes door een zeef, doe terug in de steelpan en voeg de szechuanpeper toe. Laat de frambozenpuree op het laagste vuur nog 10 min. zachtjes koken.

Voeg evt. 1 el water toe als het te dik wordt. Breng evt. nog wat hoger op smaak met suiker en laat oplossen.

Verdeel de frambozenpuree over de glazen, voeg een klein scheutje bronwater toe en roer goed los. Voeg ijsklontjes toe en vul verder aan met bruisend bronwater.

Bereiden ± 20 min.

### roze & witte pepersiroop met tonic, citroen en grapefruit

**drankje (4 personen)**

1 el roze peperkorrels

1 tl witte peperkorrels

5 el suiker

tonic

ijsklonten

flinterdunne halve plakjes citroen

en grapefruit

Stamp de roze en witte peper fijn in een vijzel. Verwarm de pepers in een steelpan met de suiker en 150 ml water en kook in 10 min. in tot een siroop. Laat afkoelen.

Verdeel de siroop naar smaak over 4 glazen en vul verder aan met tonic en ijsklontjes. Voeg plakjes citroen en grapefruit toe. Bereiden ± 15 min.

### venkelsalade met gegrilde ricotta, rozenchutney en granaatappel

**voorgerecht (4 personen) v**

2-3 verse biologische rozen, liefst

geurende damascener rozen\*

5 el suiker

rasp en sap van 1 (bio)citroen

1 tl witte peper

1 tl zwarte peper

1-2 el rozenwater\*

250 g ricotta

100 ml geurige, extra vergine olijfolie

1 middelgrote venkel

4-5 el granaatappelpitjes

1 el korianderzaad, geroosterd in een droge koekenpan

**paar gedroogde rozenknopjes (mediterrane supermarkt)**

**fleur de sel**

**krokante toast en evt. rozenolie, voor erbij ook nodig: mandoline (kookwinkel)**

Verwarm de grill voor op 220°C.

Haal de rozenblaadjes los en snijd ze heel fijn. Verwarm ze met de suiker, het citroensap en -rasp en een klein scheutje water op laag vuur. Laat in 8-10 min. tot een soort 'jam' inkoken. Breng op smaak met versgemalen witte en zwarte peper, een snuffje zout en 1 el rozenwater.

Stort de ricotta op een velletje bakpapier op een bakplaat. Bestrooi met wat zout, besprenkel met een beetje van de olijfolie en laat onder de grill in ± 20 min. licht goudbruin kleuren.

Schaaf intussen de venkel op een mandoline in flinterdunne plakjes. Meng de rest van de olijfolie met 1 el rozenwater naar smaak. Meng wat van de rozenolie door de venkel.

Stamp de gedroogde rozenblaadjes fijn met wat fleur de sel.

Schep op een groot bord de gegrilde ricotta, schep de venkelsalade eromheen en verdeel wat rozenjam over de ricotta. Bestrooi met de granaatappelpitjes, wat rozenzout, de getoaste koriander en naar smaak nog wat rozenolie en gedroogde rozenblaadjes. Geef er krokante toast bij.

\* In de zomer kun je **rozen** uit je eigen tuin halen, of vraag je burens met veel rozen. Ook online worden eetbare rozen tijdens het seizoen verkocht van april t/m juli-augustus.

\*\* **Rozenwater** koop je bij mediterrane winkels en sommige supermarkten of online. Bereiden ± 25 min. / grill ± 5-7 min.

Verras je lief met een kroonluchter vol overdadige bloemen. Dit geeft een totaal ander effect dan een bos op tafel. Laat een paar bloem-slingers tot vlak boven tafel bungelen...



## WAT BLOEMEN ZEGGEN

Flirt met ranonkels, druk je verlangen uit met anjers, verleid met freesia's en verklaar ware liefde met rozen...



### RANONKEL —>

Met uitbundige ranonkels haal je de lente in huis. De bloem is er in het wit, geel, oranje, roze, rood en paars. De bloemblaadjes openen zich een voor een, net zo lang totdat je recht in het hart kijkt. **VERZORGEN** Snijd een stukje van de steel, zet de bloemen in een schone vaas in een klein laagje schoon water en bloemenvoeding.



### ANJER —>

Anjers hebben intense kleuren: van lichtgroen tot dieppaars en zalmroze of een combinatie van kleuren en soms een heerlijke, subtiele geur. Er zijn anjers met enkelvoudige bloemen én trosanjers, en soms hebben ze opvallende bloemblaadjes: rond, gekarteld of met franje. **VERZORGEN** Haal de onderste bladeren weg, snijd de bloemstelen af en zet de anjers in een schone vaas met water en snijbloemenvoedsel. Zet ze niet in direct zonlicht en uit de buurt van rijpend fruit.



### FREESIA —>

In sprinkelende kleuren van wit tot blauw. Laat een subtiel vleugje parfum achter. Aan het uiteinde van elke lange steel ontvouwt zich een kam met prachtige bloemen die zelfs in de vaas nog vrolijk doorgroeien. **VERZORGEN** Snijd 3-5 cm van de bloemsteel schuin af met een scherp mes en zet de freesia's in een schone vaas met schoon water en snijbloemenvoedsel. Zet freesia's niet naast fruit, op de tocht of in felle zon.



### ROOS —>

Koningin van de bloemen. Alle kleuren hebben een eigen bijzondere betekenis, dus er is altijd een passende roos. **Rood:** liefde en respect. **Wit:** echte liefde, puurheid, waardigheid, reinheid. **Roze:** geluk, dankbaarheid, zuiverheid. **VERZORGEN** Snijd of knip 3-5 cm van de stelen. Geef ze schoon water en snijbloemenvoedsel. Zet rozen niet op de tocht, in de volle zon, bij de kachel of naast fruit.

### DAN NOG EVEN DIT...

Zet nooit zomaar je tanden in een (snij)bloem, gebruik alleen eetbare bloemen van gespecialiseerde leveranciers die eetbare bloemen telen. Eetbare bloemen bestel je via [bloombites.nl](http://bloombites.nl) of andere biologische kwekers of bloemisten. [MOOIWATBLOEMENDOEN.NL](http://mooiwatbloemendoen.nl) verwent je met inspirerende bloementrends, winacties, allerhande bloemen- en DIY-tips.