





PULPO

ONZE MEDITERRANE KEUKEN
BIJ JOU THUIS

Maxence Sys - Laurent Willems

Lannoo



OP VAKANTIE IN EIGEN LAND

GEEN FRIETJES, MAAR EEN BORD VOL ZON

Het verhaal van **PULPO** begon in 2017 met een piepklein restaurant, dat ervoor als wijnbar had gediend, op een schitterende locatie aan het Gentse Parkbos. Naast ons klassieke Frans-Belgische restaurant L'Autre Vie wilden we een zaak waar het wat losser mocht, met een eigen kookstijl en sfeer. Maxence had stage gelopen in Mallorca en Ibiza en was verliefd geworden op de zuidelijke keuken en levensstijl. En zo werd **PULPO** geboren: een écht mediterrane restaurant.

Onze gasten keken aanvankelijk verrast op bij ons restaurantconcept. 'Hoezo, jullie serveren geen frietjes?' werd de meest gestelde vraag. Maar we hielden voet bij stuk en bleven trouw aan ons concept. En **PULPO** sloeg aan. Almaar meer klanten vonden de weg naar onze pure, zuidelijke keuken.

Wij vinden niet alleen het eten, maar ook de sfeer in het restaurant heel belangrijk. De muziek, de kleuren, het meubilair, de geur: de vibe moest goed zitten. 'Op vakantie in eigen land' werd al snel onze slagzin. Wie in **PULPO** binnenkomt, moet meteen zin krijgen om te blijven. Om iets nieuws te bestellen, of om te genieten van een vertrouwd gerecht.

GERECHTEN OM THUIS TE KOKEN

Tijdens de coronaperiode maakten we ons eerste kookboek, *Mediterraneo*. Het verscheen in 2021. Sindsdien blijft de vraag naar een vervolg terugkomen. Onze mediterrane keuken evolueerde en evolueert. Intussen ontwikkelden we tal van nieuwe gerechten en een aantal ervan willen we graag met jullie delen. Dit boek toont onze zuiderse keuken voor thuis. Voor de gerechten uit dit boek heb je geen veertig ingrediënten, zes pannen en een pincet nodig. Dit is een feelgood-boek vol zuiderse hapjes, pasta's, vis-, vlees- en groentebereidingen, desserts en drankjes waarbij pure ingrediënten centraal staan.

Sommige recepten in dit boek komen ongewijzigd uit onze **PULPO**-menukaart, andere hebben we wat vereenvoudigd – maar altijd zonder aan smaak in te boeten – zodat je ze gemakkelijk thuis kunt klaarmaken. En nog andere gerechten zijn ontstaan tijdens onze reizen: tijdens de gezellige lunches of op zomerse avonden. Maar hoe en wanneer het recept ook is ontstaan, we houden altijd vast aan de zuidelijke sfeer.

ZONOVERGOTEN INSPIRATIE

Onze **PULPO**-recepten zijn smaakvol, toegankelijk en gecreëerd om te delen. Kook altijd met kwalitatieve ingrediënten, kies voor rijpe tomaten, goede olijfolie, verse kruiden en vis die op zichzelf al lekker is. Je proeft echt het verschil.

Gebruik dit boek vooral als inspiratie. Je hoeft een recept niet tot op de gram te volgen, maar kook volgens je buikgevoel. Improviseren mag! Combineer ook gerechten en maak gerust één grote schaal waarop je verschillende bereidingen presenteert, in plaats van alles op aparte borden.

Met dit nieuwe receptenboek bij de hand hoeft je niet langer ver te reizen om die typisch zuidelijke sfeer op te roepen en om het zonovergoten lekkers uit de mediterrane keuken te proeven. Het zuiden begint bij jou thuis of, wie weet, bij ons in **PULPO**.

Maxence & Laurent

INHOUD

Op vakantie in eigen land –
Geen frietjes, maar een bord vol zon

01. APERITIEFHAPJES

Heerlijk eenvoudige antipastiplank	5
Olijventapenade	8
Romige geitenkaasdip, klaar in twee tellen	10
Watermeloenprikkers met fetacrème	14
Holy Guacamole	14
Bruschetta met mortadella, ricotta en pistachenootjes	16
Albóndigas met burrata & groene pesto	17
Mortadellaspiesjes van de barbecue	21
Crostini met Provençaalse steaktartaar, avocadocrème	22
en Parmezaanse kaas	25
Toast met ansjovis	26
Pinsa Félicia	28
Champignons gevuld met ricotta, Parmezaan en sobrasada of chorizo	30
Hummus met geroosterde paprika's en zwarte olijven	32
Pan con tomate met jamón Ibérico de Bellota	33
	34

02. VOORGERECHTEN

Met ricotta, gorgonzola en spinazie gevulde portobello's	36
Avocado Marbella met paprika en feta	39
Bloemkoolsteak met beurre noisette, kappertjes, geroosterde amandelen & Parmezaanse kaas	41
Zuiderse mosseltjes	42
Sashimi van zeebaars met kerstomaat, mango en pompelmoes	44
Green ceviche van zalm en komkommer	46
Tartaar van tonijn, avocado en wasabi	48
Zalmtartaar met ajo blanco, komkommer en gember	50
Gegrilde kreeft met kruidenboter	55
	57

03. SOEPEN

Gazpacho	60
Soep van geroosterde tomaten	63
Minestrone-soep	64
	66

04. HOOFDGERECHTEN

De snelste melanzane alla parmigiana ooit	68
Zeebaarsfilet met kerstomatencompote, paprika en crushed potatoes	70
Zeebaars in zoutkorst	73
Kabeljauw met wittewijnsaus, Provençaalse puree en courgette	76
Risotto met asperges en doperwten	78
Provençaalse lamsbout	83
Hachis Parmentier provençal	84
El pollo del sol, zonovergoten kip	88
Filet pur (ossenhaas) met balsamico-uitjes	93
Gehaktbrood met crushed potatoes en gepofte kerstomaten	94
	103
Varkenswangen met rode wijn, hoisin en pommes pailles	106

05. PASTAGERECHTEN

Raviolini al Parmigiano Reggiano met beurre blanc en salie	110
Pasta met groene pesto	112
Linguine pomodoro naturale met pesto en burrata	115
Linguine al tartufo	116
Capellini alle vongole con sobrasada	118
Rigatoni alla vodka	120
Tagliatelle al ragù, de snelle versie	123
Linguine con funghi e zucchini (met paddenstoelen en courgette)	126
Pulpo's lasagne	128
Lasagnerolletjes met ricotta, spinazie en tomatensaus	131
	132

06. SALADES & SIDEDISHES

De beste tomatensalade met burrata	136
Jonge broccoli met geitenkaas, limoen & pijnboompitten	139
Ijsbergsla met limoendressing	142
	143

Watermeloen, tomaat & salsa de verano	144
Wortel van de barbecue met tahinsaus	149
Met hoisin gelakte aubergine, tzatziki & granaatappel	150
Gegrilde groene asperges met citroenricotta & basilicum	152
Aardappelwedges met chistorra en knoflook	153
Marokkaanse bulgursalade met granaatappel	155
Couscoussalade	158
Provençaalse puree	160
Wit- en roodlofsalade met walnoot & een honing-balsamicodressing	161
Komkommerbootjes met Griekse salsa, kruiden-yoghurt en feta	162

07. DESSERTS

Chocoladebrownie	164
Chocolade rochers	166
Tiramisu	168
Clémentines pavlovataart	170
Panna cotta met frambozenconfit en lavendel	173
Aardbeien met limoen-limoncellocrème, vanille-ijs en passievrucht	174
Gepimpte affogato	177
Coupe colonel	178
	179

08. VOOR DE KIDS

Koken met acht armen: de acht Pulpo-vaardigheden	180
Parmezaanwolkjes	182
Courgettekoekjes met yoghurt dip	185
Focaccia	186
Krokante kip met zachte kerriemayonaise	189
Krokante fishsticks met limoenaioli	190
Snelle mac 'n cheese	193
De favoriete pasta van onze kids	194
Watermeloenpizza met yoghurtcrème en fruit	197
	198

09. COCK- & MOCKTAILS

Pulpo's negroni	200
Aperol sour	202
Lazy Red Cheeks	206
Piña colada	207
Whiskey sour	208
Mango mojito	210
White peach sangria	211
Frisse zomerse ijshee	213
Amalfi sour van José	214
Grapefruit Love	216
	217

10. BASISGERECHTEN

Risotto	218
Aioli	221
Pesto	222
Groene olie	224
Mayonaise	226
Suikerwater	227
Tomatencompote	228
Croutons	231
Pane Carasau	232
	235

Register van ingrediënten	236
---------------------------	-----

Dive into the groove	239
----------------------	-----

Dank	240
------	-----



PULPO



01/ APERITIF- HAPJES







OLIJVEN- TAPENADE



NODIG

500 g zwarte, ontpitte olijven uit blik, uitgelekt
2 ansjovisfilets uit blik
1 teentje knoflook
2 eetlepels Griekse yoghurt
een snufje peper
een snufje zout
extra olijven, voor de afwerking
een scheutje olijfolie, voor de afwerking
grissini of geroosterd brood, om te serveren

BEREIDING

Mix de olijven, ansjovisfilets, knoflook en Griekse yoghurt fijn in een blender of met een staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.

Werk af met extra olijven en een scheutje olijfolie. Serveer met grissini of geroosterd brood.

ROMIGE GEITEN- KAASDIP, KLAAR IN TWEE TELLEN



Deze eenvoudige, romige geitenkaasdip maak je in een mum van tijd. Met een toets van cajunkruiden en de frisse smaak van limoen. Pane carasau is flinterdun brood dat verschillende keren wordt gebakken, een specialiteit uit Sardinië.

NODIG

1 Chavroux Natuur-geitenkaas (150 g) of
150 g verse zachte geitenkaas
olijfolie
½ theelepel cajunkruiden
zeste van 1 limoen, hoeveelheid naar smaak
Griekse basilicum
pane carasau (*gekocht of zie basisrecept blz. 235*), om te serveren

BEREIDING

Laat overtollig vocht van de geitenkaas weglopen en schep de kaas op een bord. Strijk uit met de achterkant van een lepel en maak enkele kleine kuiltjes. Besprenkel royaal met olijfolie en strooi er de cajunkruiden over. Werk af met zeste van limoen en Griekse basilicum.

Serveer met pane carasau of andere knapperige crackers.



Tip

Vervang de olijfolie eventueel door Thai-olie van Gronn (verkrijgbaar in de supermarkt) voor wat extra pit en kruidigheid. Deze olie is gemaakt op basis van chili en kruiden.



GAZPACHO



NODIG

VOOR DE SOEP:

2 teentjes knoflook, gepeld
1 rode ui, gepeld
300 g watermeloen
1 kg rijpe tomaten van goede kwaliteit
1 rode paprika, grof geschild
¾ komkommer, geschild
2 sneetjes witbrood zonder korst
2 eetlepels sherryazijn
3 eetlepels sushiazijn
8 eetlepels extra vierge olijfolie
peper en zout

VOOR DE GARNERING:

60 g watermeloen, in kleine blokjes
verse basilicum

BEREIDING

Snijd de knoflook, de rode ui, de watermeloen, de tomaten, de paprika en de komkommer grof. Meng ze met het brood, de sherryazijn, de sushiazijn, de olijfolie, peper en zout. Laat minstens 4 uur trekken in de koelkast.

Mix na 4 uur alle ingrediënten fijn in een blender of met een staafmixer. Is de gazpacho te dik, voeg dan een beetje water of watermeloen toe. Is hij te dun, voeg dan extra brood toe. Breng verder op smaak met peper, zout en eventueel sherryazijn.

Verdeel de watermeloenblokjes over de borden of kommetjes. Giet de goed gekoelde gazpacho erbij en werk af met de basilicum. Serveer meteen.





CAPELLINI

ALLE VONGOLE CON SOBRASADA



NODIG

VOOR DE VONGOLE:

1,2 kg venusschelpen

VOOR DE KRUIDENPASTA:

1 ui, grofgesneden

6 teentjes knoflook

1 rode chilipeper, grofgesneden

1 handvol platte peterselie

80 g sobrasada (gezouten varkensworst met paprika uit de Balearen)

1 eetlepel tomatenpuree

6 eetlepels zonnebloemolie

peper en zout

VOOR DE SAUS:

olijfolie

60 g boter

20 kerstomaten, gehalveerd

15 à 20 cl droge witte wijn

VOOR DE CAPELLINI:

400 g gedroogde capellini

zout

VOOR DE AFWERKING:

1 handvol platte peterselie, fijngesneden

1 handvol bieslook, fijngesneden

BEREIDING

DE VONGOLE:

Spoel de venusschelpen grondig in koud gezouten water. Herhaal een paar keer met vers water tot er geen zand meer achterblijft. Laat de schelpjes goed uitlekken.

DE KRUIDENPASTA:

Doe de ui, de knoflook, de chilipeper, de peterselie, de sobrasada, de tomatenpuree en de zonnebloemolie in een maatbeker. Kruid met peper en een beetje zout en mix met behulp van een staafmixer tot een grove kruidenpasta.

DE CAPELLINI:

Kook de capellini in een ruime hoeveelheid gezouten water net al dente. Giet de pasta af, maar houd een kopje van het kookvocht apart.

DE SAUS:

Verhit een scheut olijfolie samen met de boter in een diepe, ruime pan.

Voeg de kerstomaten toe en bak 2 minuten op een hoog vuur.

Voeg 3 à 4 eetlepels kruidenpasta toe en bak 2 minuten mee.

Voeg de venusschelpen toe en blus onmiddellijk met witte wijn. Zet het deksel op de pan en laat 1 tot 2 minuten op een hoog vuur koken.

Zodra het grootste deel van de schelpen openstaat, voeg je de capellini toe. Schud alles goed op en laat nog kort verder garen tot de overige schelpen opengaan. Voeg indien nodig een paar eetlepels kookvocht toe zodat de saus mooi rond de pasta kleeft.

Haal de pan van het vuur en laat de saus nog 1 minuut in de capellini trekken.

Verdeel de capellini en de venusschelpen over 4 diepe borden. Lepel de saus en de kerstomaten erover en werk af met peterselie en bieslook.



Tip

Bewaar altijd wat kookvocht van de pasta.
Capellini neemt snel vocht op en met een
scheut kookvocht maak je de saus net voor
het serveren weer mooi smeug.

AMALFI SOUR VAN JOSÉ



NODIG

VOOR DE BASILICUM-CITROENSIROOP:

1 l water
200 g kristalsuiker
20 cl vers citroensap
50 g basilicumblaadjes, zonder steeltjes

VOOR DE COCKTAIL:

6 cl Nona June (non-alcoholische) gin
12 cl basilicum-citroensiroop
3 cl eiwit of een andere schuimvormer
ijsblokjes



BEREIDING

DE BASILICUM-CITROENSIROOP:

Doe het water, de suiker, het citroensap en de basilicumblaadjes in een blender. Mix kort op lage snelheid tot de suiker helemaal is opgelost.

Giet alles door een fijne zeef in een afgesloten fles. Bewaar in de koelkast.

DE COCKTAIL:

Doe de Nona June, de basilicum-citroensiroop en het eiwit in een shaker met ijs. Schud krachtig tot er condens aan de buitenkant van de shaker verschijnt.

Giet de cocktail met een draaiende beweging door het zeeffe van de shaker in een glas en serveer onmiddellijk.

1 GLAS

PULPO

mocktail



GRAPEFRUIT LOVE

NODIG

sap van 1 pompelmoes
3 à 5 cl suikerwater (*zie basisrecept blz. 228*)
ijsblokjes
gemberbier (bv. Fever Tree, Fentimans of Bundaberg)
2 takjes munt, voor de afwerking
1 theelepel diepgevroren rood fruit, voor de afwerking

BEREIDING

Pers de pompelmoezen uit en meng het sap met het suikerwater. Proef en voeg indien nodig wat meer suikerwater toe.

Vul een tumblerglass met ijsblokjes. Vul het glas voor 40 procent met pompelmoessap en vul verder aan met gemberbier.

Werk af met een takje munt en het ijskoude rood fruit.

DANK...

Ook al is dit ons tweede kookboek, het was toch weer een heel avontuur om het te maken, echt een unieke ervaring! Dit boek heeft iets langer op zich laten wachten dan oorspronkelijk gedacht. Het voelt dan ook extra speciaal dat het er nu eindelijk ligt.

Het voorbije decennium hebben we samen een heel parcours afgelegd, met ups en downs. Zo gaat dat nu eenmaal bij ondernemen. Pulpo groeide, onze rol veranderde en onderweg hebben we enorm veel geleerd. Maar gelukkig is één ding onveranderd gebleven: we beleven nog altijd enorm veel plezier aan wat we samen doen. Dat we na al die jaren nog altijd met zoveel goesting samen aan Pulpo bouwen, bewijst dat we een hecht team zijn met een unieke vriendschap.

Een heel bijzondere dank gaat naar **ASTRID**, de vrouw van Maxence, die enorm veel tijd en liefde in dit kookboek heeft gestopt. Ook **JONAS**, de man van Laurent, verdient een speciale plaats in dit dankwoord, voor zijn eindeloze geduld, steun en rust.

ALEXIS en RAPHAËL, bedankt voor jullie bijdrage aan de kidscorner. Jullie hebben zonder schroom en met veel enthousiasme laten zien hoe er thuis gegeten wordt.

Dankjewel ook, **HEIKKI**. Wat fijn dat jij opnieuw achter de camera stond. Je hebt niet alleen onze gerechten, maar ook de sfeer van Pulpo prachtig in beeld gebracht. We zeggen dank aan uitgeverij **LANNOO** en vormgeefster **KATRIEN** voor de fijne samenwerking.

En dan is er natuurlijk onze **PULPO FAMILY**, ons fantastische team, dat elke service opnieuw mee het verschil maakt. Mede dankzij jullie inzet, enthousiasme en harde werk is Pulpo geworden wat het vandaag is. Merci!

Ook aan onze **FAMILIE, VRIENDEN, KLANTEN en LEZERS**: een enorme dankjewel. Het is prachtig om te zien hoeveel mensen blijven terugkomen, met ons meegroeien, onze gerechten thuis uitproberen en enthousiast zijn over wat we doen. We kijken er enorm naar uit om dit boek met jullie te delen en te vernemen wat jullie ervan vinden.

Maxence & Laurent