



Streekproducten zijn producten met een verhaal, die in dit geval met liefde zijn gekweekt.



Genieten van groenten

Groenten nemen een steeds belangrijkere plaats in op tafel. En als je verse groenten op een lekkere manier bereid, vallen ze altijd in de smaak. Dus ook tijdens de kerstdagen kun je groenten gewoon centraal zetten. Dit kan net zo feestelijk en smaakvol zijn als een klassiek kerstmenu en de bereiding neemt weinig tijd in beslag. En dat is mooi meegenomen!

RECEPTEN: YURI VERBEEK & MARTIJN DE KORTE FOTOGRAFIE: FEMQUE SCHOOK

Eigenlijk gaat er niets boven groenten en fruit uit eigen moestuin, of je nu consument of horecaondernemer bent. Verser kun je je groenten niet krijgen, en hoe verser hoe lekkerder. Maar wat als je geen ruimte of tijd hebt om je eigen producten te kweken? Yuri Verbeek, chef-kok en eigenaar van kookstudio De Kokkerie in Delft, vond de oplossing bij Groenteboerin Linda Duijndam. Een kordate dame met smaak én een groentetuin van maar liefst 3600 m². De Kokkerie is een van de vaste afnemers van Linda. Het hele jaar door staan er producten die zij kweekt op het menu bij de workshops en de catering die er worden verzorgd. Ook in de winter zijn Yuri en zijn rechterhand Martijn de Korte regelmatig bij de Groenteboerin te vinden. Want ondanks het laagseizoen in de moestuin, zijn er nog voldoende lekkere wintergroenten die als basis kunnen dienen voor een gerecht.

Met liefde gekweekt

'Wij werken bij voorkeur met streekproducten', beaamt de chef. 'Natuurlijk is het praktischer om al je inkoop op één adres aan te schaffen, maar je weet dan niet altijd waar het product vandaan komt. Streekproducten zijn producten met een verhaal, die in dit geval met liefde zijn gekweekt. Bovendien liggen de groenten die 's morgens zijn geoogst, 's avonds bij onze gasten op het bord. En dat proef je!' De smaak van het product was voor Linda ook de reden haar onderneming te starten en een groentetuin aan te leggen. Linda groeide op op Hoeve Biesland, de biologisch-dynamische boerderij van haar ouders, en dus met vlees en melk van het eigen bedrijf. De groenten kwamen over het algemeen uit de moestuin van moeder Mieke.

Zoveel lekkerder!

'Voordat ik hiermee begon, werkte ik in de horeca', vertelt Linda. 'Het viel mij op dat de groenten regelmatig van discutabele kwaliteit waren. Ook qua smaak was er een groot verschil tussen de groenten die ik daar proefde en die ik thuis gewend was. Wat ik thuis proefde was zoveel lekkerder!' Begin 2012 eigende Linda zich een stuk grond van de boerderij toe en inmiddels is het een waar groenteparadijs dat steeds meer consumenten en professionals weten te vinden. 'Als ik ergens enthousiast over ben, begin ik eraan

zonder verder na te denken', lacht de groenteboerin. 'Pas naderhand sta ik stil bij de consequenties. In dit geval moest ik op zoek naar afnemers. Yuri was een van de eersten, hij kwam al regelmatig op de boerderij en juichte mijn plannen ontzettend toe.'

De Weilandwinkel

Nadat de tuin was aangelegd, volgde de Weilandwinkel: een oude SRV-wagen - tegenwoordig met aanbouw - op het erf van Hoeve Biesland die zes dagen per week is geopend. Naast Linda's eigen oogst, vlees en melk van de boerderij en biologisch brood van bakker Jan Bronswijk, zijn hier ook producten verkrijgbaar van tuinders uit de regio die net als Linda biologisch telen. 'Het nadeel van biologisch en in de volle grond telen is wel dat de producten er heel af en toe minder aantrekkelijk uit zien, maar vaak zijn ze ook mooier en de smaak is altijd goed', benadrukt Linda. En dat blijkt, want nog altijd neemt het aantal klanten toe.

Nieuw teeltplan

In de wintermaanden bestaat Linda's eigen aanbod onder andere uit (paarse) boerenkool, savoieekool, aardperen, wortels en bieten. Omdat de tuin dan minder onderhoud vergt en er minder wordt geoogst dan in de zomermaanden stort Linda zich in deze periode op het samenstellen van een nieuw teeltplan. 'Eigenlijk blijven alleen de aardperen op dezelfde plaats als het vorige jaar, wat dat betreft is het net onkruid. Ook de aspergeplanten worden niet verpoot. Pas na 10 jaar neemt de productie van de asperges af en is het tijd nieuwe planten in een ander vak van de tuin te poten. De aardbeien verkassen om de drie jaar. Om optimale producten te kweken, krijgen de overige groenten allemaal een ander plekje.' Maar voordat het zover is, is het eerst tijd om van de kerstdagen te genieten!

Kookstudio De Kokkerie / Delft / www.dekokkerie.com

De Weilandwinkel / Hoeve Biesland / Bieslandseweg 1 / 2645 BM Delfgauw / www.hoevebiesland.nl / De Weilandwinkel is geopend van maandag tot en met zaterdag van 10.00 tot 17.00 uur.

Met dank aan: Bed and breakfast De Bieslandse Heerlijkheid Klein Delfgauw 61 / 2616 LC Delft / www.bieslandseheerlijkheid.nl

Salade van gegrilde groenten



Salade van gegrilde groenten

Je kunt de groenten van tevoren snijden. Doe dit 's middags als je de salade als onderdeel van het kerstdiner wilt serveren.

Voor 4 personen

2 bietjes naar keuze zoals rode, gele en chioggia biet

¼ kleine knolselderij

2 Pink Fir Apple aardappels of aardperen

50 g sperziebonen

1 el zonnebloemolie

snijbietvinaigrette (zie basisrecept)

Vorbereitung

- Schil de bietjes, knolselderij en aardappels (of aardperen) en snijd in dunne plakjes. Halveer de sperziebonen in de lengte.
- Doe de groenten in een schaal, besprenkel met de zonnebloemolie en schep voorzichtig om zodat alle groenten goed worden bedekt. Bewaar afgedekt in de koelkast.

Serveren

- Verwarm een grillpan op het fornuis en leg er een laagje groenten in. Grill ze 1-2 minuten per kant. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de gegrilde groenten over de borden en laat afkoelen tot lauwwarm. Schud de pot met vinaigrette of roer goed door en sprenkel over de salade van gegrilde groenten.

Tip

Wil je de salade op een heel mooie manier presenteren? Grill dan alle groenten apart en leg ze netjes naast elkaar in de grillpan zodat er mooie grillstrepen ontstaan. Het is iets meer werk, maar het resultaat is schitterend!

Snijbietvinaigrette

Door een mix van gele en rode snijbiet te gebruiken is de vinaigrette niet alleen erg lekker maar ook ontzettend decoratief.

3 stengels rode snijbiet

3 stengels gele snijbiet

¼ ui

½ teentje knoflook

25 ml azijn

100 ml olijfolie extra vergine

Vorbereitung

- Verwijder het blad van de snijbiet en snijd de stelen in hele kleine blokjes. Pel en snipper de ui. Pel de knoflook en hak fijn.
- Meng alle groenten door elkaar, voeg de olie en azijn toe en breng op smaak met versgemalen peper en zout. Bewaar tot gebruik in een afgesloten pot in de koelkast.

Serveren

- Laat op kamertemperatuur komen en schud de pot goed voordat je de vinaigrette gebruikt zodat de ingrediënten goed zijn vermengd.

Tips

- Deze vinaigrette is niet alleen erg lekker over gegrilde groenten, gebruik hem bijvoorbeeld ook eens over een bladsalade.
- Het snijbietblad dat je overhoudt, kun je rauw als salade verwerken of kort roerbakken.



Bruschetta met pompoenchutney

Bruschetta met pompoenchutney

Het lekkerste is als je de chutney ruim van tevoren maakt.

Voor 4 personen

1 pompoen van 1,5 kg

2 uien

1 rood chilipeperkje

1 el zonnebloemolie

1 tl ras-el-hanout kruiden

100 g suiker

25 ml azijn

4 sneetjes boerenbrood

Vorbereitung

- Halveer de pompen en verwijder de pitten en de schil. Snijd het vruchtvlees in blokjes van ½-1 cm. Pel en snipper de uien. Snijd de steel van de chilipeper, halveer deze en

verwijder het zaad. Snijd het vruchtvlees fijn.

- Verwarm de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de uien toe en bak ze in enkele minuten glazig. Roer de pompoenblokjes, chilipeper en ras-el-hanout kruiden erdoor en laat ca. 1 minuut bakken. Schep de suiker erdoor en blus af met de azijn en 200 milliliter water. Zet het vuur laag en laat zachtjes pruttelen tot de pompoenblokjes zacht zijn. Dit duurt ongeveer 25 minuten.
- Laat de chutney afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast.

Serveren

- Laat de pompoenchutney voor serveren op kamertemperatuur komen of verwarm tot lauwwarm.
- Rooster de sneetjes brood en schep hier de chutney op.

Aardappelknolselderijsoep met bieslookolie

Net als alle andere soepen kun je ook deze knolselderijsoep heel goed niet alleen als voorgerecht serveren, maar in een klein glaasje ook als amuse.

Voor 4 personen

½ knolselderij
400 g kruimige aardappels
2 teentje knoflook
1 sjalotje
2 el zonnebloemolie
1 l runderbouillon
100 ml kookroom
bieslookolie
4 sneetjes boerenbrood, optioneel

Vorbereiding

- Snijd de knolselderij in plakken van ca. 1 centimeter dik. Schil de plakken en snijd ze in blokjes. Schil de aardappels en snijd in blokjes van 1 x 1 centimeter. Pel de knoflook en het sjalotje en snijd fijn.
- Verwarm de zonnebloemolie in een kookpan, voeg de blokjes knolselderij en aardappel, de knoflook en de sjalot toe en bak enkele minuten tot de sjalot glazig is. Schenk de bouillon en de kookroom in de pan, breng aan de kook en laat ca. 15 minuten koken tot de knolselderij- en aardappelblokjes zacht zijn.
- Pureer de soep met de staafmixer of in een blender, schenk door een zeef en breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast.

Serveren

- Warm de soep op, verdeel over mooie soepkommen en besprenkel met bieslookolie. Serveer er eventueel een snee boerenbrood bij.



Bieslookolie

Bieslookolie is ideaal als garnering in plaats van dat eeuwige takje groen bij je gerecht. Het maakt niet uit of het een vis-, vlees- of vegetarisch gerecht is. Het kan (bijna) altijd. De simpele reden daarvoor is, dat de bieslookolie een vrij neutrale uiachtige smaak heeft. Het is overigens ook lekker om je salade ermee aan te maken.

1 sjalotje
1 bosje bieslook
200 ml zonnebloemolie

Vorbereiding

- Pel en snipper het sjalotje en doe met het bosje bieslook in de keukenmachine. Schenk de helft van de zonnebloemolie erbij en maal fijn tot de olie gelijkmatig groen van kleur is.
- Roer de resterende olie erdoor en schenk door een fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar de bieslookolie tot gebruik in een schoon flesje in de koelkast.

Hertenbiefstuk met roergebakken boerenkool en aardappelpoffertjes

De hertenbiefstuk kun je van tevoren aanbraden en de aardappelpoffertjes van tevoren maken en in de oven opwarmen terwijl je de boerenkool roerbakt.

Voor 4 personen

4 hertenbiefstukken à 150 g
40 g boter
Voor de aardappelpoffertjes
440 g kruimige aardappels
4 eieren
80 g bloem
1 el zonnebloemolie
Voor de boerenkool
400 g boerenkool
1 kleine ui
1 teentje knoflook
25 g boter

Vorbereiding

- Neem de hertenbiefstukken 30 minuten van tevoren uit de koelkast. Verwarm de boter in een pan op middelhoog vuur en braad de biefstukken aan beide kanten aan. Laat afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast.
- Schil, voor de aardappelpoffertjes, de aardappels en snijd ze in grove stukken. Kook de aardappels in ca. 15 minuten in licht gezouten water gaar. Giet af en wrijf ze met een pollepel door een bolzeef in een mengkom. Spatel de eieren door de aardappelpuree totdat alles goed met elkaar is vermengd. Zeef de bloem over de puree en roer goed door. Breng op smaak met peper en zout.
- Doe de puree in een spuitzak en verwarm een met zonnebloemolie ingevette koekenpan (of poffertjespan) op een matig vuur. Spuit toefjes in de pan en bak de poffertjes aan beide kanten goudbruin. Laat afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast.
- Snijd, voor de roergebakken boerenkool, de boerenkool in grove stukken. Pel de ui en de knoflook en snijd fijn. Bewaar afgedekt in de koelkast.

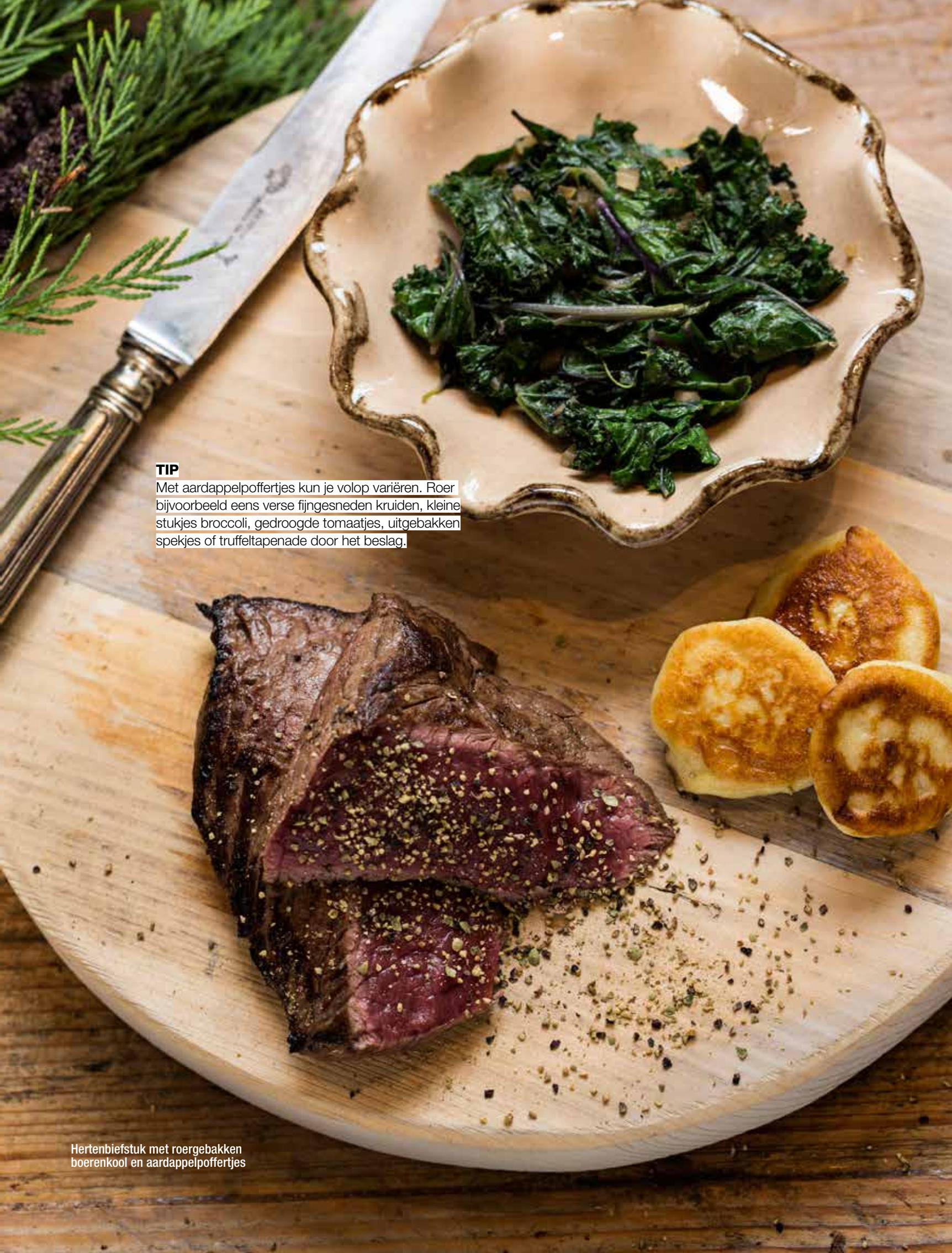
Serveren

- Neem voor serveren de biefstukken en de poffertjes uit de koelkast en verwarm de oven voor op 130 °C. Leg de biefstukken in de oven en steek de pen van een kernthermometer tot in de kern van een van de biefstukken. Stel de temperatuur, afhankelijk van de gewenste gaarheid, in op 50-55 °C.
- Verdeel de aardappelpoffertjes over een bakplaat. Schuif deze, 3 °C voordat de gewenste kerntemperatuur van de biefstuk is bereikt, in de oven.
- Verwarm, voor de boerenkool, de boter in een wok, voeg de ui en de knoflook toe en bak in enkele minuten glazig. Voeg de boerenkool toe en roerbak ca. 2 minuten. Voeg, indien nodig, een scheutje water toe om aanbranden te voorkomen. Zet het vuur laag en laat nog 5 minuten verder garen. Neem intussen de biefstukken en aardappelpoffertjes uit de oven.
- Schep de boerenkool in een schaal en bestrooi het vlees en de roergebakken boerenkool met peper en zout naar smaak. Verdeel over de borden.



Aardappelknolselderijsoep met bieslookolie





TIP

Met aardappelpoffertjes kun je volop variëren. Roer bijvoorbeeld eens verse fijngesneden kruiden, kleine stukjes broccoli, gedroogde tomaatjes, uitgebakken spekjes of truffeltapenade door het beslag.

Hertenbiefstuk met roergebakken boerenkool en aardappelpoffertjes



In de wintermaanden bestaat Linda's eigen aanbod onder andere uit (paarse) boerenkool, savooiekool, aardperen, wortels en bieten.



A photograph of three baked apples, sliced in half, arranged on a decorative red and white floral plate. The apples are filled with a mixture of nuts, including chestnuts and pecan nuts, and are topped with a dusting of powdered sugar. The plate is set on a wooden surface, and a silver fork with a wooden handle is placed on the plate. The background is a rustic wooden table.

Gepofte appel met amandelspijs,
kastanjes & pecannoten

Gepofte appel met amandelspijs, kastanjes & pecannoten

Voor 4 personen

200 g gekookte tamme kastanjes
(vacuüm verpakt)

75 g pecannoten

200 g amandelspijs

1 ei

45 g rozijnen

4 appels

ahornsirop

Vorbereiding

- Snijd de kastanjes in kleine stukjes. Hak de pecannoten grof. Doe het amandelspijs, het ei, de stukjes kastanje, 50 gram van de grof gehakte pecannoten en 30 gram van de rozijnen in een mengkom en kneed tot een smeulige massa.
- Was de appels en steek het klokhuis en wat extra van het vruchtvlies (zodat de holte iets groter wordt) er met een appelboor uit. Vul de holtes met het kastanjemengsel. Bewaar tot bereiding afgedekt in de koelkast.

Serveren

- Verwarm de oven voor op 160 °C. Plaats de appels in de oven en pof ze ca. 30 minuten.
- Neem de appels uit de oven, snijd in mooie plakjes en verdeel over de borden. Strooi de resterende rozijnen en grofgehakte pecannoten rondom en besprenkel het bord met ahornsirop.