

BIJ DE BOER

VERHALEN EN RECEPTEN VAN TROTSE BOEREN

TEKSTEN: SOPHIE DEJAEGHER

PLAY 



 Manteau



DE VERHALEN

**HET TOMATENBEDRIJF
VAN DE FAMILIE VERMEIREN (MEER) 13**

**HET MELKVEEBEDRIJF
VAN DE FAMILIE COBBAERT (OEDELEM) 33**

**DE WITLOOFKWEKERIJ
VAN DE FAMILIE SOENEN (HANDZAME) 53**

**DE AARDBEIENKWEKERIJ
VAN DE FAMILIE DE FOUR (DENTERGEM) 73**

**HET AARDAPPELBEDRIJF
VAN DE FAMILIE SESIER
(NIEUWPOORT) 95**

**HET GEMENGD BEDRIJF
VAN DE FAMILIE DRIESESENS (KINROOI) 115**

**HET VLEESVEEBEDRIJF
VAN DE FAMILIE THEUNIS (GLABBEEK) 137**

**HET VARKENSBEDRIJF
VAN DE FAMILIE VANSCHOU BROEK
(ZUURBEMDE) 157**

**HET GROENTEBEDRIJF
VAN DE FAMILIE BOLSENS (BORNEM) 177**

**HET FRUITTEELTBEDRIJF
VAN DE FAMILIE SCHREURS (KOZEN) 197**

**DE GEITENBOERDERIJ
VAN DE FAMILIE DE MAESSCHALK (ZELE) 217**



DE FAMILIERECEPTEN

FAMILIE VERMEIREN

- Tomatensoep voor drukke dagen 26
- Zelfgemaakte ketchup 28
- Minipizza's met tomaat 30

FAMILIE COBBAERT

- Broodpudding 46
- Wafels 48
- Witte chocolademousse 50

FAMILIE SOENEN

- Witloofsoep 66
- Witloofrolletjes met gerookte zalm 68
- Witloofbroodjes 70

FAMILIE DE FOUR

- Gin-tonic met aardbei 86
- Romige tiramisu met heel veel aardbeien 88
- Zomerse couscoussalade met feta, aardbei, granaatappel, komkommer en munt 90

FAMILIE SESIER

- Ovenschotel met aardappelen en prei 108
- Aardappelen en pompoen uit de oven 110
- Aardappelen op de barbecue 112

FAMILIE DRIESSENS

- Carpaccio van asperges 128
- Aspergesoep 130
- Kruidige kip met asperges 132
- Asperges in de wok 134

FAMILIE THEUNIS

Kalfsblanquette 150

Steak tartaar 152

Tagliata 154

FAMILIE VANSCHOUBROEK

Varkenshaasje in maderasaus 170

Varkensmignonette met groentestoemp
en gebakken uitjes 172

Gelakte varkenskotelet met balsamicoazijn 174

FAMILIE BOLSENS

Pastagratin met witte kool 190

Preisoep met brie en verse croutons 192

Preitaart met kip en dragon 194

FAMILIE SCHREURS

Croque Haspengouw 210

Roomijs met gebakken appeltjes 212

Appelsoep 214

FAMILIE DE MAESSCHALK

Slaatje met geitenkaas 230

Zoete zomersla 232

Zalmbonbons 234

Bruschetta-hapje 236





**HET TOMATENBEDRIJF
VAN DE FAMILIE
VERMEIREN (MEER)**

Greenland GT Master
Gro



MITCH EN LYNN VERMEIREN

MITCH EN LYNN VERMEIREN

In de zomer groeien ze enkel bij daglicht, in de winter gloort het oranje licht van de kassen over de akkers eromheen. In de winter én de zomer hangt de geur van tomaat bedwelmend onder het glas en worden de eerste bloemen vruchten terwijl elders de laatste rijpe tomaten al van de plant worden geknipt. ‘Mensen houden altijd van tomaten,’ zegt Lynn. ‘In de winter in de oven, in de zomer in een slaatje, en voor elk gerecht in een andere vorm, smaak en kleur beschikbaar. De tijd dat er maar één type tomaat te koop was, ligt ondertussen al lang achter ons.’

IDENTIKIT

OUDERS

John en Lia Vermeiren

KINDEREN

Mitch en Lynn Vermeiren

TOMATENBEDRIJF IN MEER

‘We groeien alleen omdat steeds meer mensen tomaten willen’

Mitch en Lynn behoren tot de derde generatie tomatenkwekers van de familie. ‘Opa en oma hadden al kassen, maar dat was nog heel kleinschalig. Behalve tomaten kweekten ze ook aardbeien en augurken. En daarnaast hadden ze nog varkens en kippen. Aan het einde van de jaren tachtig nam mijn vader het bedrijf over. Hij vond de tomaten het leukst, en het interessantst. De aardbeien en augurken gingen er dus geleidelijk uit, en met de dieren stopte hij helemaal. En niet veel later kwam een zekere Lia in de serres werken,’ lacht Lynn. ‘Onze mama dus. Het is tussen de tomaten dat ze elkaar hebben gevonden.’ Daarna ging het met rasse schreden vooruit. In het begin van de jaren negentig waren de kassen in Loenhout en de aanpalende dorpen al gegroeid tot bijna 10 hectare. Daar kwam nog een bedrijf van 15 hectare in Merksplas bij, en in 2016 werden de kassen in Meer gezet: nog eens 10 hectare. En ook daar stopte het niet: in 2018 kwam de kwekerij van de buurman, 13,6 hectare, beschikbaar voor overname. ‘Dat was het moment waarop wij echt deel van het bedrijf zijn gaan uitmaken,’ zegt Lynn. ‘Onze kassen zijn nu een paar honderd keer groter dan die van onze grootouders, een bewuste keuze om ook in de toekomst tomaten te kunnen blijven telen.’

MINIPIZZA'S MET TOMAAT

Veel meer traditie dan recept is samen eten rond de kleine pizza-ovens die in tafemodel te verkrijgen zijn. Het duurt lang voor zo'n pizza klaar is, geven Mitch en Lynn toe, maar net dat maakt het zo rustig tafelen. Terwijl de pizza's in het oventje staan, is er immers volop tijd om te praten en gezellig samen te zijn. 'Net als Kerstmis,' vindt Lynn, 'maar dan in de zomer.' Want dat is wel het hoofddoel van de pizzatraditie: alle soorten tomaten van het bedrijf op tafel zetten, en vervolgens proeven en beoordelen welke die zomer het lekkerst zijn op de pizza.

BEREIDINGSTIJD

10 minuten per pizza

INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN)

3 à 4 rollen vers pizzadeeg
1 pakje passata
500 g tomaten in alle kleuren en vormen, in schijfjes gesneden (gewicht is afhankelijk van de hoeveelheid andere ingrediënten die je gebruikt)
2 pakjes mozzarella
geraspte kaas
champignons
ananasstukjes
ham
salami
gerookte zalm
Italiaanse kruiden
peper en zout

BEREIDING

Snijd het pizzadeeg in kleine rondjes of vierkantjes. Om aanbakken te voorkomen kun je het – meestal meegeleverde – bakpapier onder het deeg leggen.

Smeer een kleine hoeveelheid passata op de bodem en kruid met peper, zout en de Italiaanse kruiden naar smaak.

Beleg vervolgens met tomaat en andere ingrediënten naar keuze.

TIPS

Weinig tijd?

Gebruik een half pitabroodje als bodem in plaats van vers pizzadeeg. Snijd de broodjes overlans in tweeën en beleg ze aan de kruimelige binnenzijde.

Een goede pizza heeft een dunne laag beleg.



PLAY 

Manteau 



© 2021 SBS en Uitgeverij Manteau / Standaard Uitgeverij nv,
Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen

Vertegenwoordiging in Nederland:
New Book Collective, Amsterdam
www.newbookcollective.com

TEKSTEN

Sophie Dejaegher (www.sophie-dejaegher.be)

FOODSTYLING & BAKWERK

Debby De Mangelaere (www.lesfillesrouges.be)

REPORTAGE- EN FOODFOTOGRAFIE

Thomas Sweertvaegher (switnphoto.viewbook.com),
behalve © Getty Images p. 60 en 122

VORMGEVING

Leen Depooter – quod. voor de vorm. (www.quod.be)

Eerste druk maart 2021

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

ISBN 978 90 223 3778 3

NUR 440

D/2021/0034/118