



Inhoud

Voorwoord | 11

Duurzaamheid en voedselproductie | 12

Wijn | 14

Vuur | 18

Gereedschap | 24

Graan | 26

**Bessen, berenklauw, appels, peren, pruimen
en kastanjes** | 52

Pompoen | 72

Paddenstoelen | 88

Radicchio, prei, spruiten en wilde bloemen | 106

Lam | 126

Boerenkool | 142

Oesters en kokkels | 156

Asperges | 174

Sla, snijbiet, spinazie, mosterdblاد, rucola en biet | 188

Kreeft en bijvangst | 204

Aardappel | 226

Dank | 246

Adressen | 249

Register | 250



Charlotte en Olle

Voorwoord

Bij ons thuis proberen we al jaren zo bewust mogelijk te eten, maar steeds vaker rees de vraag welke verhalen er nou schuilgaan achter onze voedselketen. Wie zijn de mensen die zorg dragen voor onze ingrediënten? Hoe zit het met voedselproductie en duurzaamheid en hoe kunnen we daar zelf aan bijdragen? Gedreven door nieuwsgierigheid namen we een duik in een breed en gecompliceerd onderwerp, en dat leidde tot dit boek over eten, mensen en wijn – een lokale zoektocht naar waar ons eten vandaan komt.

Net als bij ons vorige boek, *De wijnboer*, gaan we samen op pad. Met onze mobiele buitenkeuken trekken we Nederland en Vlaanderen in, en bezoeken kleinschalige, onafhankelijke voedselproducenten met een bijzonder verhaal. Geen wijnmakers maar boeren, vissers, wildplukkers, telers en herders. Met hen koken we op het land of het water waar hun producten vandaan komen; terwijl we aan het werk zijn, zoeken we antwoorden op onze vragen en komen de beste verhalen los.

De recepten in dit boek zijn eenvoudig en hebben een sterke band met waar en wanneer we ons op dat moment bevinden. Zo proeven we de lekkerste en verste asperges recht uit de grond, rapen we oesters op het wad die we bereiden op een vuurtje en draaien we pasta met de molenaar van de bloem in een graanveld. Tegelijkertijd ontdekken we de prachtigste plekken van de Lage Landen en ontmoeten de meest bevlogen en gastvrije mensen. Producenten die zoeken naar manieren om op een duurzame, toekomstbestendige manier voor eten te zorgen.

We hopen dat ons enthousiasme op je overslaat, en of je er nou op uit trekt met je eigen buitenkeuken of thuis binnen aan de slag gaat, we hopen dat je straks met net een beetje meer verwondering zult kijken naar wat je in die pan doet.

Kook samen, vier het leven.

Charlotte en Olle

Wijn

Olle

In ons eerste boek, *De wijnboer*, tekenden we de verhalen op van wijnboeren met wie we al jaren samenwerken. Door met hen te koken in hun gaarden leerden we meer over hun drijfveren, over waarom iemand ertoe zou besluiten om de helft van zijn oogst weg te snoeien en waar ze 's nachts zoal van wakker liggen.

Die wijnboeren hadden een verhaal dat we aan de lezer wilden overbrengen: het menselijke relaas achter het etiket, de fles, de ratings op Vivino of in de *Wine Spectator*. De boeren die we zo beter leerden kennen, maken wijnen die worden gedronken in de neo bistrotts van Tokio, New York, Londen en Parijs. De stedelijke omgeving waar de wijn gedronken wordt, vormt een schril contrast met waar zo'n wijn wordt gemaakt. De drinker heeft vaak geen idee waar die druiven groeien of wat het vergt om een fles van die heerlijke drank te maken. Veel succesvolle wijnboeren weten echter precies waar hun wijn gedronken wordt, ze kennen hun importeurs persoonlijk en weten wat er speelt in de lokale markt, ook al leggen ze de voorkeuren van die verre drinkers vaak naast zich neer. De boer weet wie hij heeft gekozen te zijn, en houdt zich daar goddank aan vast; zijn keuzes worden door zijn gevoel ingegeven. Maar zonder consument geen afzet, en zo is de drinker van levensbelang voor de wijnboer, al dan niet gestuurd door lovende recensies van een andere (professionele) drinker.

Voordat er een klantenbestand is of nog maar een rank is aangeplant, heeft de boer al

duizend keuzes moeten maken, waarbij hij afging op zijn intuïtie, zijn visie en hier en daar een kansberekening. Als wijnboer besluit je een wijn te maken die je zelf lekker vindt, en de mensen die je vervolgens om je heen verzamelt delen jouw mening. Met een beetje mazzel worden zij ook je eerste klanten, die de wereld vertellen over je wijn, en zo kan het vuurtje gaan lopen. Uiteindelijk heb je dan over de hele wereld mensen die ervoor zorgen dat jij kan maken waar je trots op bent.

Als volgende schakel in de keten staat de wijnimporteur voor een dilemma dat je bij wijnboeren natuurlijk ook tegenkomt: hij kan mikken op het grootste marktaandeel, of hij volgt zijn eigen visie, zoals de makers die je in onze boeken leert kennen. Mijn eigen visie wordt grotendeels bepaald door smaak: ik wil wijn uit zo veel mogelijk landen en regio's, gemaakt van zo veel mogelijk druivensoorten, vinden om een zo breed en spannend mogelijk smaakpalet te kunnen bieden. Maar ik heb wél een aantal voorwaarden waaraan moet worden voldaan eer ik een samenwerking aanga:

1. De wijn moet plezierig zijn om op te drinken, je moet zin krijgen in het tweede glas.
2. De wijn moet het karakter weerspiegelen van de streek waar hij vandaan komt – lees: gemaakt zijn van lokale druivenrassen.
3. De wijn komt van dichtbij, wat in ons geval wil zeggen: uit Europa.



Vuur maken

Kies een beschut plekje. Steek met een schop de toplaag (ongeveer 5 centimeter) van de bodem los en leg die opzij, zodat je straks je vuurplaats weer netjes kunt toedekken. Omdat je vuurplaats hierdoor wat dieper ligt, biedt die vanzelf beschutting, en kan je grillrooster eventueel op de rand steunen, zodat het boven de kooltjes blijft.

Sprokkel wat droge takken, twijgjes, dor gras of een meegebracht oud wijnkistje om je vuur mee aan te maken. Leg eerst een aanmaakblokje of wat dor gras in het midden, steek dat aan en bouw een klein torentje van twijgjes of kleine stukjes droge takken om het kleine vuurtje heen.

Als het vuurtje op gang is gekomen leg je er steeds grotere stukken hout op. Ga hiermee door tot er genoeg hout in het vuur ligt om later een dikke laag kooltjes op te leveren. De vlammen en hitte van het hout dat nu brandt zijn ongeschikt om direct op te koken. Als je op een plaat wilt koken, kun je die er wél meteen boven zetten en met je bereidingen beginnen.

Pas als de eerste verkoolde stukken hout beginnen te gloeien kun je echt aan de slag. Schuif wat kooltjes naar één kant van je vuurplaats en je hebt een perfecte hittebron. Elke keer dat je kooltjes uit het vuur neemt, leg je er een stuk hout voor terug. Wie eenmaal zo'n eerste bed van kooltjes heeft, kan heel lang blijven koken.

Als je klaar bent, schop je aarde op de overgebleven kooltjes en wacht je tot je er zeker van bent dat alles uit is. Kun je de aarde met je blote hand aanraken, dan is het zeker veilig. Dek de vuurplaats weer af met de toplaag die je in het begin opzij hebt gelegd. *Leave no trace*, zou het motto moeten zijn van iedereen die in de natuur kookt.

Barbecue

Leg een paar aanmaakblokjes op de bodem van je barbecue en steek ze aan. Maak een klein torentje van kooltjes over het vuurtje heen. Als het torentje van kooltjes roodgloeiend is, leg je de rest van de kolen hier overheen. Begin pas met koken als alles gloeit.





Speltravioli met Groningse ricotta, doperwt en courgettebloemen

Boodschappenlijst voor 4 personen

- 100 gram verse doperwten uit de schil (en/of dubbelgedopte tuinbonen)
- extra vergine olijfolie
- Maldon-zeezout
- versgemalen zwarte peper
- 250 gram Groningse ricotta van Orobianco
- 1 biologische citroen
- 1 stuk ricotta salata van Orobianco
- 200 gram speltbloem van Oberkulmer Rotkorn, plus extra
- 2 eieren
- hand courgettebloemen
- hand basilicum

Ook nodig

- grote pan voor de doperwten
- mengkom
- vijzel (optioneel)
- deegroller of pastamachine
- rasp
- marmeren plaat of werkblad
- ravioliroller of scherp mes
- schaar

Als het deeg heeft gerust, draaien we het in steeds fijnere standen door de machine tot we genoeg vellen hebben voor vijftien porties. Marie en Isabelle staan klaar om de pasta aan te nemen, te vullen en netjes dicht te vouwen. Gestag groeit er een met speltbloem besneeuwde terp van ravioli. Het water borrelt kalmpjes terwijl onze pasta er in setjes van vier in gaart. Alsof het sinds mensenheugenis zo is geweest: speltravioli maak je nu eenmaal midden in een zonovergoten Groningse akker.

Kook de doperwten tot ze nog heldergroen zijn, maar wel zacht vanbinnen, ongeveer 2 minuten. Laat ze afkoelen in de mengkom, voeg wat olijfolie en een snuf zout en peper toe en prak de erwten met de vijzel, deegroller of een vork. Doe de ricotta bij de doperwten in de kom, rasp er de schil van een ½ citroen overheen en voeg een paar druppels citroensap toe. Schep om, proef en breng eventueel verder op smaak met wat geraspte ricotta salata.

Maak op je werkblad een berg van de bloem met een kuiltje in het midden, breek daar de eieren boven en strooi er wat zout over. Meng het ei geleidelijk met de bloem en kneed totdat je een elastische bol hebt die net niet meer plakt. Als het deeg niet samenhoudt kun je een paar druppels water toevoegen, als de bal nog plakt voeg je wat extra bloem toe. Denk eraan: niet te lang kneden! Verdeel de bal in 2 of 3 stukken en rol ze door je pastamachine of met de deegroller. De vellen moeten ongeveer zo dun als je duimnagel worden.

Stel vervolgens je kinderen of andere raviolivullers op aan het marmeren blad en laat ze op de vellen om de zoveel centimeter een dot erwtenricotta leggen; er moet genoeg ruimte omheen blijven, zodat je de randen van je ravioli straks kunt laten sluiten. Leg een tweede vel over het eerste met de bergjes vulling heen en druk het deeg van binnen naar buiten om de vulling heen aan. Als het niet goed hecht, kun je tussen de deeglagen wat losgeklopt ei met water kwasten. Rol of snijd vierkanten om de nu verpakte hoopjes, en schuif de ravioli opzij op het met bloem bestoven werkblad. Als je gaat stapelen, zorg dan dat er ruim bloem tussen zit.

Breng een pan met ruim, gezouten water aan de kook. Kook de ravioli in ongeveer 3 minuten gaar; bestrooi ze met geraspte ricotta salata, en scheur er een courgettebloem en wat basilicum overheen. Breng op smaak met zout.



Pompoen



Pompoen

Charlotte

Het is een mooie herfstdag en de zon schijnt tussen kleine wolken door. Bepakt en bezakt rijden we over de A6 langs Lelystad, via de lange dijk met windmolens en over de Ketelbrug die ons de Noordoostpolder in brengt. We nemen de afslag Urk/Nagele; het land dat we doorkruisen is plat zover het oog kan zien. Hier streken landbouwpioniers vlak na de Tweede Wereldoorlog neer op kale, drooggemalen zeebodem. Ze bewerkten vruchtbare klei om het achterland van voedsel te kunnen voorzien.

De meeste gewassen worden in deze tijd van het land gehaald: de akkers liggen er leeg bij, de grond kleurt bruin en lijkt zich op te maken voor de winter. We slaan af naar een ventweg en volgen die naar boerderij Zonnegoed, die omringd is door essen. Op het erf staan overal manshoge kratten vol oranje pompoenen, de oogst is in volle gang. Eigenaar Joost, een tengere man met kort haar en een zwart overhemd, komt aangelopen. Hij vertelt dat ze de afgelopen dagen honderdvijftig kisten van het land hebben gehaald; het meeste oogstwerk is daarmee gedaan. De groene en spaghettipompoen zijn deze week aan de beurt, want die waren eerder nog niet rijp.

Met Joost rijden we in onze auto over de omgewoelde klei. Hier en daar ligt nog een achtergebleven pompoen. In de verte doemt een brede strook groen op. Daar groeien de pompoenen waarvoor we zijn gekomen. We hebben gehoord dat ze de lekkerste van het land zijn, en dat Joost en zijn collega's er plantaardige 'mest' voor gebruiken. Onderweg vertelt Joost dat hij daarmee begon uit veganistische overwegingen, en omdat de ammoniak in dierlijke mest erg slecht is voor de bodem. Nog een reden is dat er niet voldoende biologisch stro beschikbaar is, waardoor biologische veehouders ook gangbaar stro als voer voor hun koeien moeten gebruiken. Zelfs in biologische mest worden daarom nu pesticiden aangetroffen. 'Ik wilde dat probleem oplossen, niet langer afhankelijk zijn van de reguliere landbouw.'

Wat opvalt als we bij de laatste strook aankomen is de weelderigheid van de pompoenplanten, de vele gele en oranje bloemen tussen al dat groen. Joost vertelt dat hier vorig seizoen een kruidenstrook stond, en ook luzerne. Beide dienen normaal gesproken vooral als

veevoer, maar hier bemesten ze er direct de akkers mee, en daardoor staan er nu ook nog kamille en klaproos tussen de pompoenen. Straks tijdens het eten zal hij ons dit verder uitleggen.

Omdat we laat uit Haarlem zijn vertrokken, maakt Olle snel een vuur. Ik tuig onze buitenkeuken op, en voor we het weten komt er een kobaltblauw busje over de akker gehobbeld: Joost heeft de rest van het bezoek gehaald.

Ik spoor iedereen aan zijn handen uit de mouwen te steken. Joosts partner Christiaan schenkt wijn in en stagiair Anniek snijdt geroosterde pompoen in stukken. Ondertussen vertelt Joost dat hij zelf niet strikt veganistisch eet, maar wanneer er een goed alternatief voor een dierlijk product is hij daarvoor kiest, net zoals hier op zijn akker. We hebben dus Groningse ricotta mee, gemaakt van lokale schapenmelk en maken zelf ricotta van hazelnoot, dan kan Joost zelf zijn oordeel vellen. Er wordt water voor pasta opgezet en vaste medewerker Noah verdeelt beide ricotta's en de chimichurri over de geroosterde pompoen, en terwijl de zon steeds verder zakt gaat Joost rond met het eerste hapje. Ondertussen vertelt hij hoe dat plantaardig bemesten nou in zijn werk gaat. Op dit land telen ze dus gewassen zoals luzerne en klaver, die normaal als veevoer worden gebruikt. Ze zaaien in het najaar op de leeg geoogste akker, en in het voorjaar wordt het gemaaid. De luzerne wordt op de boerderij gehakseld, in een meststrooier geladen en over de akker uitgereden. Het aanwezige bodemleven – bacteriën, schimmels en wormen – kan dan vast beginnen er mineralen uit vrij te maken. Joost zegt dat de bodem door de reguliere landbouw stelselmatig wordt onderschat en kapotgemaakt. Hier focussen ze juist op de gezondheid van de bodem. 'Wij rijden niet met zware tractoren over de bedden en tasten de bodemstructuur dus niet aan, zodat de planten beter kunnen wortelen. We ploegen niet, omdat dit de schimmeldraden in de bodem sloop. Gek genoeg is de onkruiddruk bij ons nauwelijks hoger. Door de grond met rust te laten hebben we geen koemest meer nodig. En kijk maar eens hoe rijk de bodem is aan leven, hoe mooi rul hij is.'

Medewerker Birk doet de pasta in de pan, Christiaan roert, en Anniek pelt kastanjes die Olle daarna in de boter bakt. Als de pasta op de borden kan, valt Birk Joost bij: 'Plantaardige mest geeft een vergelijkbare opbrengst als biologische mest. Alleen als het een droog jaar is, werkt het minder goed. We halen dan ook compost uit een nabijgelegen natuurgebied om over de akker te verspreiden. Een nadeel is dat onze plantaardige manier van bemesten duurder is dan

Kunstmest en organische meststoffen

Het verschil tussen organische mest en kunstmest is dat organische mest de bodem voedt en dat de plant zijn voedingsstoffen opneemt uit die bodem. Bij kunstmest worden de planten direct gevoed, wat vaak een ongecontroleerde, snelle groei tot gevolg heeft. Omdat kunstmest vooral uit zouten bestaat is dit extra nadelig voor het bodemleven. De uitvinder van de kunstmest – Justus von Liebig – werd in zijn latere leven zelf een felle tegenstander.



Wijn bij het eten


Olle Stevigere najaars- of wintergroenten zoals pompoen, knollen, pastinaak, cichorei (witlof, roodlof, andijvie) en spruitgewassen smaken aards, maar ook wat romig – soms hebben ze een uitgesproken bitter. Onze wijn zou daarop moeten aansluiten.


Als voorafje roosteren we een pompoen in het vuur, die daardoor karamelliseert en van binnen romig zacht wordt. We serveren hem met ricotta en chimichurri, die fris en groen uitvallen, met een punch van Spaanse peper. Hoewel licht rood bij dit gerecht heel goed zou passen, kiezen we twee volle, krachtige witte wijnen die met schilcontact worden gemaakt (zie kader ‘Oranje wijn’ op blz. 63).


Slatnik is een van de instapwijnen van Radikon – hoewel hij niet goedkoop is – en wordt gemaakt van de ‘druivenrassen’ chardonnay en tokai Friulano, met twee weken schilcontact. Dat resulteert in een florale, krachtige, complexe, licht oranjegele wijn met een hoge dorstlessendheid.

Sassocarlo is een droge versie van de bekende Toscaanse vin santo, die ook van trebbiano en malvasia wordt gemaakt, en heeft ongeveer een week schilcontact ondergaan. De wijn heeft een stevige structuur, aardse en kruidige elementen en een bleekgouden kleur. Producent Terre a Mano is te vinden in Carmignano.

De salie, kastanjes en hazelnootolie dragen diepe, nootachtige en rokerige smaken bij aan onze pasta. Rossella Bencini Tesi van Terre a Mano maakt haar Carmignano met sangiovese voor fris zuur en structuur, en cabernet sauvignon en canaiolo voor donker, sappig fruit en vulling. Deze Carmignano is een stevige, boertige rode wijn die een fluwelen aai over je tong als toegift geeft. Denk voor een alternatief aan rode wijn van grenache uit de Rhônevallei of uit het Spaanse Montsant. Ook wijn van de Siciliaanse druif nerello Mascalese, die op de flanken van de Etna groeit, kan heel goed werken.

 **Slatnik 2018,**
Radikon,
Friuli, Italië

 **Sassocarlo 2017,**
Terre a Mano, Fattoria di
Bacchereto,
Carmignano, Italië

 **Carmignano 2016,**
Terre a Mano, Fattoria di
Bacchereto,
Carmignano, Italië

Druivenrassen

Druivenrassen geven karakter aan wijn; ze bepalen de zuurgraad, structuur, het tanninegehalte en leveren een bijna eindeloze waaier aan smaken. Specifieke rassen tref je met heel goede reden al sinds menseneugenis aan op bepaalde plekken: de eigenschappen van zo'n ras zijn blijkbaar ideaal voor de omstandigheden op die plek. Met deze omstandigheden bedoel ik de gemiddelde temperatuur, hoeveelheid neerslag, windsterkte, zonnekraft, bodemgesteldheid en ligging. De combinatie van druivenrasspecifieke smaken en omgevingsomstandigheden (terroir) maakt dat de smaak van een wijn herkenbaar en geografisch te plaatsen is. Onze wereld kent vele duizenden druivenrassen met elk een ander smaakprofiel, die allemaal onder het Europese moederras *Vitis vinifera* vallen.

Radicchio, prei, spruiten en wilde bloemen



Radicchio, prei, spruiten en wilde bloemen

Charlotte

Onder donkergrijze wolken rijden we door een rood, oranje en gele wereld. De herfst is op zijn hoogtepunt, over een paar dagen zullen de laatste bladeren vallen en wordt het onherroepelijk winter. We zijn in Zuid-West-Vlaanderen, onderweg naar boerderij Le Monde des Mille Couleurs. *Wild farmers*, noemen ze zichzelf: boeren die van de aarde houden, de seizoenen volgen en uitgaan van het wonder van de natuur. Hun opbrengst is een bonte verzameling groenten, kruiden en bloemen, die zijn weg vindt naar de fijnste restaurants van België.

Het miezert al de hele weg. We rijden door het dorpje Dikkebus, waar de eerste kerstversiering al hangt, en komen net langs frituur 't Krokette als een enorme regenboog ons welkom heet. Een mooier teken van onze aankomst hadden we niet kunnen bedenken, maar de regen is nog even niet voorbij. Al snel komt het op volle kracht naar beneden, en op het erf aangekomen rén ik de auto uit een openstaande schuur in, nog in de illusie dat ik vandaag droog zal kunnen blijven. Olle komt rustig achter me aan, en samen gaan we op zoek naar leven.

Via de schuur komen we in een onverwarmde kas, waar we tot onze knieën in weelderig groen staan: een prachtig botanisch stilleven. Tomaten- en aubergineplanten slingeren omhoog langs een van de draagkolommen van het dak, verderop groeien oerkomkommer en klimspinazie tussen allerhande bloemen, waaronder Oost-Indische kers en komkommerkruid. Opeens staat Dries voor onze neus – spijkerbroek, trui, bruine rommelige haren. Hij heet ons welkom en vertelt al snel dat hij de planten in zijn kas opzettelijk laat verwilderen, dat hij nauwelijks ingrijpt bij de groei. 'Laat het betoverend zijn,' voegt hij er met een twinkeling in zijn ogen aan toe.

Als de regen eindelijk lijkt op te houden, neemt hij ons mee naar de akkers. Op het eerste gezicht is het één groene plantenmassa, maar als je goed kijkt zie je hoge sprietten prei, en groeit er radicchio verstopt tussen paarse dovenetel en vogelmuur. Verderop ontwaar ik keurige rijen spruiten, meer prei, haverwortel, savooiekool, ui en heel veel afrikaantjes.

Dries zegt dat de meeste mensen schrikken van hoe zijn veld erbij staat. "Al dat onkruid," zeggen ze dan. Maar je kunt ook proberen de schoonheid ervan in te zien. Wij gebruiken geen pesticiden, ook geen biologische. Ik ben gaan uitzoeken welke onkruidplanten eetbaar zijn, en die vinden nu naast de ingezaaide groenten, kruiden en eetbare bloemen hun weg naar restaurants. Mijn planten zijn sterk, weerbaar en intens van smaak omdat ze samen met het onkruid groeien: ze moeten harder werken om te overleven. Mensen willen alles wat ze niet gebruiken doodmaken, ik kies er juist voor het te laten leven.'

Weer begint het te regenen. Zullen we ons in de kas verschansen, of gaan we buiten van het mooie uitzicht genieten en op de modderige leem een vuurtje stoken? Natuurlijk gaan we voor het laatste. Dries en Loes – de grote organisator op deze boerderij – halen met de tractor hooi om op te zitten, hout en tafels. Olle maakt een groot vuur om ons warm te houden. Medewerkers Maarten, Joren, Joaquin en Athenaïs voegen zich bij het gezelschap, de wijn gaat open en Dries tovert een krat vol van zijn mooiste 'groentjes' tevoorschijn.

Alles is zo klein en fijn gevormd, elke groente lijkt uniek. De kleinste bloemkolen, grillige worteltjes, bietjes ter grootte van knikkers met prachtig blad eraan, knolselderij met hele lange wortels... Dries vertelt: 'Aan onze groenten zie je wat voor leven de plant heeft gehad. Was het droog waar hij groeide? Was het warm of koud? Was er veel zon? Wij voeden niet bij, doen niets om aan het standaardbeeld van een groente te voldoen. Bij ons zit het leven nog in de groenten; dat is wat je ziet en proeft. Door standaardisering hebben alle bloemkolen in de geïndustrialiseerde landbouw dezelfde smaak. Ze groeien onder dezelfde omstandigheden, en als ze anders uit dreigen te vallen, wordt er gemest en water gegeven. Bij ons proef je of de bloemkool in de herfst of in de lente is gegroeid. Natuurlijk hebben we mislukkingen gehad, dat gezaaide groenten verdreven werden, maar mijn planten zijn sterk omdat ze samen groeien.'

Die lange wortels zitten aan Dries' groenten omdat ze zelfredzaam zijn; ze moeten aan de slag om aan hun voedingsstoffen te komen. Als het grondwater in de zomer zakt, gaan de wortels dieper en dieper, dan blijven de groenten klein, maar worden ze supersterk en krijg je uitgesproken, geconcentreerde smaken.

Dries legt zijn schatten op de snoeihete plaat boven het vuur, Olle breekt er gele en paarse broccolettirosjes overheen en Loes topt



Dries in de weer met onze allesplaat: een plaat vol met alles wat we konden vinden. Wat een rijkdom.

Vlaamse kleine prei met geroosterde hazelnoot en herfstbloemen

Boodschappenlijst voor 4 personen

- 8 kleine preitjes
- wilde herfstbloemen en kruiden, bijvoorbeeld amarantbloem, nasturtium, venkelbloem, afrikaantjes, kamille, borage en/of viooltjes
- flinke hand hazelnoten
- extra vergine olijfolie
- Maldon-zeezout(vlokken)

Ook nodig

- stalen knijptang
- bakje
- snijplank
- scherp mes
- koekenpan of plancha
- schaal of bord

Minipreitjes zijn mals en zacht, je hoeft ze maar kort in de kooltjes te leggen. De geroosterde hazelnoten geven crunch en rijkdom aan het zachte, bijna zoete preivlees. Dries heeft een enorme diversiteit aan bloemen die we mogen gebruiken, zoals amarant, wilde physatis, begonia, nasturtium (Oost-Indische kers), venkelbloem, afrikaantjes, kamille, selderbloem en koolbloem.

Als je de eerdere gerechten uit dit hoofdstuk hebt gemaakt, beschik je over een mooie dikke laag gloeiende kolen. Zoek aan de rand van het vuur een plekje waar je de preitjes in hun geheel tussen de kolen kunt schuiven. Laat ze aan alle kanten aanbranden, haal de kolen wat opzij en bedek de prei met een laag hete as. Hier kun je ze nog wel een minuut of 10 in laten garen. Trek er af en toe eentje uit om te voelen of hij al zacht geworden is. Is dat het geval, dan leg je hem naast de vuurplaats tot je klaar bent met de rest van de voorbereidingen.

Verzamel je bloemen, ontdoe ze van de steeltjes en bewaar ze in een bakje.

Hak de hazelnoten grof en verhit ze in een droge hete koekenpan of op de plaat tot ze mooi bruingeroosterd zijn.

Veeg de as van de preitjes en trek de buitenste laag eraf zodat je een schone, zachte, dampende binnenkant overhoudt. Snijd die in de lengte door en verwijder de wortels aan de onderkant. Leg de preitjes met de bolle kant naar onder op een schaal of bord. Besprenkel ze met olijfolie, verdeel er de geroosterde hazelnoot over en wat zoutvlokken. Bestrooi met de bloemetjes en serveer direct.



