

ONZE Yvon
Jaspers
BOERDERIJ
(EN NU ZELF!)



CARRERA
culinair

VOORWOORD

Het moest er eens van komen. Na achttien jaar met ontzettend veel plezier boerenerven afstruinen voor *Boer zoekt Vrouw* en *Onze Boerderij* om de verhalen van boeren te horen, werd het de hoogste tijd om het zelf te gaan ervaren.

Voor ons is veilig, voldoende en betaalbaar eten de normaalste zaak van de wereld. Maar hoe zijn wij daar gekomen? En is die manier van voedsel produceren houdbaar voor de toekomst? Hoe is het om verantwoordelijk te zijn voor varkens, kippen en een paar koeien? Hoe is het om graan, maïs en bieten te verbouwen in alle weersomstandigheden, zoals veel Nederlandse akkerbouwers doen? Boeren zeggen altijd dat het 'een manier van leven' is. Dat wist ik natuurlijk al, maar nu weet ik het écht.

Boer worden in deze tijd is natuurlijk vrijwel onmogelijk. Maar ik heb het geluk dat ik bij mijn buurboer Gijsbert een klein stukje grond mag gebruiken. Het is niet eenvoudig om van dit stukje land, dat al 25 jaar grasland is, akkerbouwgrond te maken. Maar met behulp van drie varkens lukt het om de grond om te woelen tot enorm vruchtbare, zware kleigrond. Terwijl ze het gras wegvreten, bemesten ze de akkertjes. We laten er de gewassen op groeien en als we de oogst binnen hebben, mogen de varkens weer van voren af aan beginnen. Ze eten de resten en maken de grond klaar voor een nieuw gewas. De *circle of life* in een miniatuur-boerderij.

Dit monsterproject begin ik in november 2021 als het koud en extreem nat is. We maken alle vier de seizoenen mee en ervaren een van de heetste en droogste zomers. In het voorjaar graaf ik geultjes, omdat ik bang ben dat de knoflook, aardappels en dahlia's verzuipen.

In de zomer hebben we een dagtaak aan het besproeien van de gewassen met water uit de sloot. We horen de planten smeken om een buitje. Maar uiteindelijk kijk ik nu, in oktober 2022, dankbaar terug op een prachtige oogst.

Jij hebt op dit moment niet alleen een heel lekker kookboek voor je liggen. Je hebt ook (ik wil niet overdrijven, hoor) zo ongeveer mijn levenswerk in handen. Ik heb jaren gebroed op een televisieprogramma waarin alles op een vrolijke manier zou samenkomen. De verhalen van onze boeren, hun kennis en wijsheid. Een programma dat vragen stelt en je soms een inzicht geeft, dat inspireert om zelf aan de slag te gaan. Een programma over hoe wij met z'n allen omgaan met ons land en met ons eten.

En daar waar televisie ophoudt, gaat dit boek verder. Je ziet de enorme pieken en dalen waar ik het afgelopen jaar doorheen ging (uitlachen mag, haha). Je leest achtergrondverhalen, van ontsnapte varkens tot een aanval op mijn zelf uitgebroede kuikens. Van misleidende rode kolen tot tegenvallende maïs.

De geweldige oogst die het landje ons gegeven heeft, krijgt een nieuw leven in de keuken. We verzamelden van al onze gewassen de lekkerste recepten. Niet te moeilijk en toch verrassend.

Ik wens je jaarrond plezier van dit boek. Samen met je vrienden en familie aan tafel. Wat mij betreft is dit een begin. Ik hoop dat je een beetje geïnspireerd raakt en in de toekomst met mij mee gaat doen!

SMAKELIJK!
YVON





HOOFDSTUK 1

OOGST MAALTIJDEN

We hebben 'Onze Boerderij' niet opgebouwd als 'pluktuin'. We hebben geprobeerd een staalkaart te maken van agrarisch Nederland. Welke gewassen worden er door Nederlandse boeren geteeld? Dat maakt de ingrediënten van dit boek oer-Hollands.



» OOGSTMAALTIJDEN

POMPOENSOEP MET GEROOKTE KIP EN DILLE

HOOFDGERECHT VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

± 25 min.

± 1 kg ongeschilde oranje pompoen (± 800 g geschild gewicht)

1 grote zure appel

1 bosje dille

2 el olie

2 uien, gesnipperd

2 tl komijnpoeder (of meer naar smaak)

1 liter kippenbouillon

300 g gerookte kip, in blokjes

zout en versgemalen peper
roggebrood, boter en komijnekaas
voor erbij

OOK NODIG

staafmixer of blender
soeppan

AAN DE SLAG

Snijd de ongeschilde pompoen doormidden, en verwijder de pitjes en zaden met een lepel. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd de ongeschilde appel in parten, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd bijna alle dille fijn.

Verhit de olie in een soeppan en bak de ui al omscheppend ± 3 minuten op halfhoog vuur. Doe de pompoen erbij en bak op hoog vuur ± 4 minuten. Doe de komijnpoeder erbij en bak nog ± 2 minuten. Voeg de kippenbouillon en appelblokjes toe aan het pompoenmengsel, en breng aan de kook. Laat nog ± 10 minuten zachtjes doorkoken. Pureer de soep en roer er de gesneden dille en bijna alle gerookte kip door. Breng op smaak met versgemalen peper en zout.

Schep de soep in kommen, en verdeel de rest van de gerookte kip en dille over de soep. Serveer er roggebrood met boter en komijnekaas bij.

LEKKER MET HET POMPOENBROOD VAN PAGINA 210 EN DE KOOLSALADE MET KEFIRDRESSING EN WALNOTEN VAN PAGINA 175.

Liever geen vlees?

Laat de kip weg en gebruik gerookte tofu of verkruimel wat feta over de soep.





» OOGSTMAALTIJDEN

PIZZA MET CRUNCHY AARDAPPEL EN COURGETTE

VOOR 2 PIZZA'S

BEREIDINGSTIJD

± 20 min./rijstijd ± 1½ uur/
oventijd ± 20 min.

1 tl suiker

7 g gedroogde gist (1 zakje)

500 g pizzabloem of patentbloem
+ extra om te bestrooien

60 ml olijfolie + extra om
te bedruppelen

9 g zout (± 1½ tl) + extra om
te bestrooien

2 bolletjes mozzarella

4 middelgrote vastkokende
aardappels

1 kleine courgette

2 takjes rozemarijn

2 teentjes knoflook, geperst
versgemalen peper

zoutvlokken, om te bestrooien,
optioneel

OOK NODIG

plasticfolie

mandoline, optioneel

bakblikken

bakpapier

AAN DE SLAG

Meng 100 ml lauwwarm water in een grote kom met de suiker en gist. Laat ± 10 minuten staan of tot het mengsel schuimig is. Voeg de bloem, nog 200 ml lauwwarm water, 30 ml van de olijfolie en het zout toe, en vorm tot een samenhangend deeg. Kneed het deeg op een werkvlak ± 8 minuten stevig door. Voeg wat water toe als het deeg te droog is of wat bloem als het deeg te nat is. Vet de kom lichtjes in met olie en laat het deeg er afgedekt ± 1 uur in rijzen of totdat het in volume ongeveer is verdubbeld.

Neem het deeg uit de kom en vorm er 2 bollen van. Leg ze op een met bloem bestrooid werkvlak, bestrooi met wat extra bloem en laat losjes afgedekt met plasticfolie nog 30 minuten rijzen.

Trek de mozzarella uit elkaar en laat op keukenpapier uitlekken. Boen intussen de ongeschilde aardappels goed schoon en snijd ze, eventueel op een mandoline, in flinterdunne plakjes. Snijd ook de courgette in flinterdunne plakjes. Ris de blaadjes van de takjes rozemarijn. Schep de aardappel, courgette, knoflook en bijna alle rozemarijn in een grote kom om met 30 ml olie en een flinke snuf zout en peper.

Verhit de oven voor tot 250 °C heteluchtstand of de hoogst mogelijke stand. Laat twee bakblikken in de oven mee voorverwarmen. Druk op een stuk bakpapier het midden van een deegbal plat, en druk en duw met een vlakke hand vanuit het midden het deeg naar alle kanten voorzichtig naar buiten, zodat er een dunne binnenkant en een iets dikkere rand van ± 1 centimeter ontstaat.

Houd de rand vrij en verdeel de mozzarella over de pizza's. Beleg met iets overlappende aardappel- en courgetteplakjes. Bedruppel met nog wat olie en bestrooi met wat zout(vlokken).

Leg de pizza's met het bakpapier op de hete bakblikken, en bak ze in 15 tot 20 minuten gaar en knapperig. Verwissel halverwege de baktijd de bakplaten. Zet eventueel op het laatst nog een paar minuten de grill aan voor extra crispy aardappels. Neem uit de oven en bestrooi met de rest van de rozemarijn.



HOOFDSTUK 2

KLEURRIJK COMFORTFOOD

Het afgelopen jaar lijkt het alsof we leven in een schilderij. Een stilleven. Die prachtige rode biet naast die felle worteltjes en die knallende peertjes. En dat dan in de ondergaande zon. De kleuren van de gewassen lijken nog intenser en smaakvoller als je ze zelf uit de klei getrokken hebt.



» KLEURRIJK COMFORTFOOD

RODEKOOL-APPELTJES-STAMPPOT MET KNAPPERIG KATENSPEK

HOOFDGERECHT VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

± 30 min.

- 1½ kg kruimige aardappels
- 1 kleine rodekool (± 750 g)
- 2 friszure appels (bijv. Jonagold)
- 2 eieren (M)
- 200 ml volle melk + evt. extra
- 25 g boter
- zout en versgemalen peper
- 50 ml rodewijnazijn
- 3 kruidnagels
- 200 g katenspek, in plakken

OOK NODIG

pureestamper

Liever vegetarisch?

Vervang het knapperige katenspek dan eens door kokosspek.

AAN DE SLAG

Schil de aardappels en snijd ze in stukken. Verwijder de buitenste lelijke bladeren van de kool en snijd de rest in dunne reepjes. Schil eventueel de appels, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes.

Kook de aardappels in een laagje gezouten water in ± 20 minuten gaar. Kook de eieren ± 10 minuten mee en spoel ze koud af, pel ze en laat helemaal afkoelen. Verwarm de melk tot het kookpunt. Giet de aardappels af, stamp ze met de melk en boter tot puree. Voeg eventueel wat extra melk toe. Breng op smaak met zout en peper.

Kook intussen de rodekool met de appelblokjes, rodewijnazijn en kruidnagels ± 15 minuten in een laagje gezouten water knapperig gaar. Giet af en verwijder de kruidnagels. Bak in delen het katenspek op laag vuur in een of twee koekenpannen gaar en knapperig. Houd vier stukken apart en verkruiemel de rest.

Meng de rodekool met de aardappelpuree en de helft van het verkruiemelde spek. Hak de eieren fijn en meng met de rest van het verkruiemelde spek.

Schep wat rodekool-appeltjesstamppot op een bord. Bestrooi met wat van het ei-spekkruim en steek er een knapperig stuk spek in.

RABARBER- BROODPUDDING

DESSERT VOOR 4-6 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

± 25 min./intrekken + rusttijd
± 40 min./oventijd ± 45 min.

400 g rabarber

125 g aardbeien (of gebruik
nog 100 g extra rabarber)

75 g suiker

400 g witbrood zonder korst
of gebruik brioche met korst

90 g boter op kamertemperatuur

300 ml melk

300 slagroom

4 eieren (M)

1 tl vanille-extract

snufje zout

OOK NODIG

ovenschaal van ± 15 x 22 cm
(inh. 1½ liter), ingevet

AAN DE SLAG

Snijd de rabarber in stukjes van ± 3 centimeter. Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snijd ze doormidden. Doe 50 gram van de suiker in een ruime koekenpan met 100 ml water. Breng aan de kook en laat koken tot de suiker is opgelost. Voeg de rabarber en aardbeien toe, en verwarm ± 2 minuten mee. Draai de rabarberstukjes en aardbeien om, en verwarm nog 1 minuut. Haal de rabarber en aardbeien voorzichtig met een spatel uit de siroop en laat afkoelen op een bord. Houd de siroop apart.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Snijd het brood in sneetjes en beboter met 30 gram van de boter telkens één kant van elk sneetje. Snijd ze schuin doormidden. Houd wat rabarber en aardbeien apart om straks mee te versieren. Zet in de ovenschaal telkens om en om een stukje brood rechtop met een punt omhoog en 1 tot 2 rabarberstukjes en 1 tot 2 aardbeihelften. Meng de achtergehouden rabarber en aardbeien met de afgekoelde siroop.

Breng de melk met de slagroom in een pan tegen de kook aan. Klop intussen in een ruime kom de eieren met het vanille-extract, de resterende 25 gram suiker en een snufje zout los. Schenk het melkmengsel al kloppend door het eiermengsel. Schenk het mengsel in de ovenschaal en laat ± 30 minuten op kamertemperatuur intrekken.

Zet de broodpudding in het midden van de oven, en bak in ± 45 minuten gaar en stevig. Neem uit de oven, en laat nog ± 10 minuten staan om wat af te koelen en helemaal stevig te worden. Geef er de rest van de rabarber en aardbeien in siroop bij.





» FAMILIEFAVORIETEN

POMPOENLASAGNE MET SPINAZIE

HOOFDGERECHT VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

± 30 min./overtijd ± 35 min.

1 flespompoe van ± 800 g

500 g champignons

180 g komijnekaas

700 g spinazie

2 el olijfolie

225 g roomkaas

3 eieren (M)

40 ml melk

zout en versgemalen peper

OOK NODIG

ovenschaal van ± 15 x 25 cm,
ingevet

rasp

zeef

AAN DE SLAG

Verwarm de oven voor tot 190 °C.

Schil en halveer de pompoe, en verwijder de pitten en draden met een lepel. Snijd de pompoe in de lengte in dunne plakjes van ± 0,5 centimeter. Snijd de champignons in plakjes. Rasp de komijnekaas. Kook de spinazie in een ruime pan met kokend gezouten water 1 tot 2 minuten of tot de spinazie net geslonken is. Giet af, snijd grof en druk er zoveel mogelijk water uit in de zeef.

Verhit in twee koekenpannen elk 1 eetlepel olie, en bak de champignons omscheppend in ± 5 minuten gaar en bruin. Bestrooi met zout en peper.

Meng de roomkaas in een kom met de eieren, melk en 150 gram van de geraspte komijnekaas. Breng op smaak met zout en peper.

Verdeel een derde deel van de pompoeplakken over de bodem van de ovenschaal (snijd de plakjes bij om ze goed passend te krijgen) en bestrooi met zout en peper. Verdeel er de helft van de spinazie over en leg daar de helft van de champignons over. Verdeel er een derde van de roomkaassaus over. Dek af met een derde deel van de pompoe en bestrooi met zout en peper. Verdeel er de rest spinazie en daarna de rest van de champignons over en schep er een derde van de saus over. Dek af met de laatste plakjes pompoe. Verdeel er de rest van de saus over en bestrooi met de achtergehouden kaas. Bak de lasagne in 30 tot 35 minuten gaar en goudbruin.

Neem uit de oven en laat nog ± 10 minuten staan om iets steviger te worden.

OOK LEKKER MET BOERENKOOL.







» FAMILIEFAVORIETEN

YOGHURTIJS MET HONING EN STOOFPEERTJES

DESSERT VOOR 6 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

1½ uur/invriezen ± 6 uur

250 ml stevige volle Griekse yoghurt*

100 g vloeibare honing of agavesiroop (of meer naar smaak)

1 el citroensap (of meer naar smaak)

250 ml slagroom*

1 zakje vanillesuiker

8 kleine stoofpeertjes*

1 fles volle rode wijn

1 kaneelstokje

50 g suiker

OOK NODIG

handmixer of garde
schuimspaan

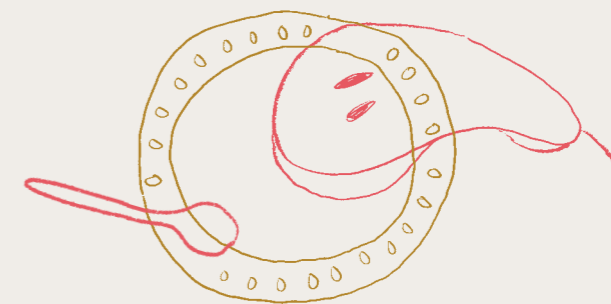
*Of gebruik soja-yoghurt en sojaroom om op te kloppen. Gebruik agavesiroop en klop nog 1 eetlepel neutrale olie en 1 eetlepel extra citroensap door de soja-yoghurt. Gebruik eventueel kant-en-klare stoofperen als je minder tijd hebt.

AAN DE SLAG

Meng de yoghurt met de honing en het citroensap. Klop de slagroom stijf met de vanillesuiker. Schep de slagroom voorzichtig door de yoghurt. Doe dit mengsel in een diepvriesbakje en laat in ± 6 uur helemaal bevriezen.

Schil intussen de peren en verwijder vanuit de onderkant met een scherp mesje het klokhuis. Doe de peren in een pan met de wijn, het kaneelstokje en de suiker, en breng aan de kook. Kook de peertjes afgedekt op laag vuur in ± 1 uur gaar. Neem de peren uit de pan met een schuimspaan en laat afkoelen. Kook het kookvocht in tot een dikke siroop en laat afkoelen. Bewaar de peertjes in de siroop tot gebruik in de koelkast.

Neem ongeveer een half uur voor het serveren het ijs uit de vriezer en laat iets zachter worden in de koelkast. Schep wat bolletjes ijs in een schaalje en serveer met peren en siroop.



SLAGROOMPUDDINKJES MET AARDBEIEN EN HONING- AARDBEIENSIROOP

DESSERT VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

± 20 min./afkoelen en
opstijven ± 4½ uur

3 blaadjes witte gelatine

½ vanillestokje of ½ tl vanille-
extract

500 ml slagroom

50 g fijne kristalsuiker

3 takjes citroenmelisse, optioneel

400 g aardbeien

30 g honing

OOK NODIG

4 vormpjes van ± 125 ml inhoud
handmixer of garde

AAN DE SLAG

Week de gelatine 5 minuten in ruim koud water. Snijd intussen het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap de zaadjes eruit. Verwarm 350 ml slagroom met de vanillezaadjes en het uitgeschraapte stokje (of het vanille-extract), de kristalsuiker en eventueel de citroenmelisse al roerend in een pan tot de suiker is opgelost en het mengsel bijna kookt. Neem van het vuur. Knijp de gelatine goed uit en los al roerend op in het warme slagroommengsel. Laat in een kom in ± 30 minuten afkoelen tot kamertemperatuur. Verwijder de citroenmelisse en het vanillestokje. Bewaar het vanillestokje voor de saus.

Klop de rest van de 150 ml slagroom tot bijna stijve pieken en schep door het afgekoelde mengsel. Spoel de binnenkant van de vormpjes met koud water, schud uit maar droog ze niet af. Verdeel het mengsel over de vormpjes. Laat in ± 3,5 uur helemaal opstijven in de koelkast.

Maak intussen de aardbeiensiroop. Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snijd ze doormidden. Verwarm in een klein pannetje de honing met het bewaarde vanillestokje of met een paar druppels vanille-extract tot het kookpunt. Schep in een kom de vanillehoning door de aardbeien en laat afgedekt op het aanrecht staan tot gebruik.

Houd de vormpjes even in warm water en stort de puddinkjes op bordjes.

SERVEER ER DE AARDBEIEN EN SIROOP BIJ.



VARKENSHAASMEDAILLONS MET APPELS EN APPELSTROOPJUS

HOOFDGERECHT VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

± 30 min.

600 g varkenshaasmedaillons

zout en versgemalen peper

25 g boter

1 stevige zure appel met rode schil
(bijvoorbeeld Jonagold)

1 ui

2½ el appelstroop

100 ml donker bier of bouillon

1 el mosterd (of meer/minder naar
smaak)

OOK NODIG

aluminiumfolie

AAN DE SLAG

Snijd de varkenshaas in plakjes van ± 2 centimeter. Bestrooi de medaillons met zout en peper.

Smelt de boter in een koekenpan, en bak de varkenshaas op hoog vuur in 2 tot 3 minuten bruin en vanbinnen rosé en sappig. Laat het vlees losjes in aluminiumfolie gewikkeld rusten.

Snijd intussen de ongeschilde appel in parten, verwijder het klokhuis en snijd in dunnere partjes. Snipper de ui. Schep de appelparten met de ui en 1 eetlepel van de appelstroop in de pan met het bakvet van het vlees, en bak ± 5 minuten al omscheppend tot de appel en ui gaan karamelliseren. Voeg het bier, de resterende 1½ eetlepel appelstroop en de mosterd toe, en breng aan de kook. Laat ± 5 minuten inkoken tot de appel zacht is en de jus de gewenste dikte heeft. Roer het vrijgekomen vocht van de varkenshaas door de jus. Proef de jus en breng eventueel op smaak met meer mosterd. Serveer de jus met de appels bij de varkenshaas.

Lekker met de salie-aardappels uit de oven van pagina 14.

**'JE KUNT DE VARKENSHAAS-
MEDAILLONS OOK VERVANGEN DOOR
EEN KARBONADE OF FILETLAPJE.'**





KIPDIJEN IN KETJAPSAUS MET PITTIGE BOONTJES (PAG. 112)
EN SNELLE KOMKOMMER ZOETZUUR (PAG. 113)

POMPOENSPIESEN VAN DE BARBECUE MET GROENE KRUIDENSAUS EN KRUIDENSALADE

BIJGERECHT VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

± 25 min./marineertijd ± 30 min.

1 kleine oranje pompoen
blaadjes van 1 bosje koriander
blaadjes van ½ bosje basilicum
50 ml appelazijn of wittewijnazijn
60 ml olijfolie

1 teen knoflook, geperst
zout en versgemalen peper
50 g pompoenpitten
150 g rucola of gemengde jonge
bladsla

OOK NODIG

metalen barbecuespiesen
barbecue
staafmixer



AAN DE SLAG

Steek de barbecue aan en verdeel de kooltjes over de bodem. Begin pas met grillen als de kooltjes zijn uitgebrand en een wit laagje hebben. Of zet een gasbarbecue aan op halfhoog.

Snijd de pompoen doormidden, en verwijder de pitten en draadjes met een lepel. Snijd de helften in halve manen van ± 2 centimeter dik. Snijd de halve manen doormidden, zodat je kleine boogjes krijgt.

Snijd de koriander en het basilicum fijn. Klop een dressing van de azijn, olijfolie, knoflook, de helft van de fijngesneden kruiden en breng op smaak met zout en peper.

Schep in een kom de pompoen met 2 eetlepels van de dressing om en laat ± 30 minuten afgedekt op kamertemperatuur marinieren. Schep af en toe om. Rijg telkens 5 pompoenstukken aan een spiesje. Grill ze in ± 7 minuten per kant zacht en gaar.

Houd nog 1 eetlepel van de dressing apart voor de sla. Pureer bijna alle pompoenpitten met de rest van de dressing. Maak de saus iets dunner met wat water of extra azijn als je van friszuur houdt.

Schep in een kom de sla om met de rest van de fijngesneden kruiden, en de achtergehouden dressing. Leg op een schaal en verdeel de spiesen erover. Bedruppel met wat van de saus en bestrooi met pompoenpitten. Serveer de rest van de saus erbij.





» ZO EENVOUDIG

UIENSOEP MET OREGANO + BROODSTENGELS MET KAAS

VOORGERECHT VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

± 1 uur/rijtijd ± 1 uur en 10 min./
oventijd ± 20 min.

45 g boter

750 g uien, in ringen

2-3 tenen knoflook, geperst

100 ml witte wijn

1 liter runder- of groentebouillon

3 takjes oregano + extra om
te bestrooien

zout en versgemalen peper

BROODSTENGELS

½ zakje gedroogde gist (3½ g)

½ tl suiker

250 g bloem + extra om te
bestrooien

150 g belegen kaas, geraspt

1 tl zout

1 el gedroogde oregano

OOK NODIG

bakplaat met bakpapier
soeppan

AAN DE SLAG

Verwarm de oven voor tot 220 °C. Meng voor de broodstengels in een ruime kom de gist met de suiker en 50 ml lauwwarm water. Laat ± 10 minuten staan of tot het schuimt. Voeg nog 100 ml lauwwater, de bloem, 50 gram van de geraspte kaas en het zout toe, en vorm tot een bal. Kneed op een werkvlak in ± 8 minuten tot een soepel deeg. Voeg eventueel wat water toe als het deeg erg droog is of wat bloem als het deeg erg plakkerig is. Hoe beter je kneedt, hoe luchtiger de stengels worden. Doe weer terug in de kom en laat afgedekt op een warme plek ± 1 uur rijzen of tot het deeg in volume ongeveer is verdubbeld.

Verdeel het deeg in 12 stukken en rol er stengels van ± 20 centimeter lang van. Bestrooi het werkvlak met de rest van de geraspte kaas, de gedroogde oregano en grof gemalen peper naar smaak. Bestrijk de stengels met wat water en rol ze door het kaasmengsel.

Leg de stengels op een met bakpapier beklede bakplaat en zorg ervoor dat er genoeg ruimte tussen de stengels is om ze tot het dubbele volume te laten rijzen. Laat ze nog ± 10 minuten afgedekt met een theedoek op een warme plek rijzen en bak ze dan in het midden van de oven in 15 tot 20 minuten gaar. De kaas zal net een beetje bruin beginnen te worden. Neem uit de oven en laat afkoelen.

Smelt intussen voor de soep de boter in een soeppan en bak de uien op vrij hoog vuur ± 5 minuten omscheppend. Draai het vuur omlaag, voeg de knoflook toe en bak nog 5 minuten mee. Schenk er de witte wijn bij en laat afgedekt op laag vuur nog ± 35 minuten af en toe roerend langzaam garen tot de uien zacht en mooi bruin zijn. Schenk er al roerend scheutje voor scheutje de runder- of groentebouillon bij. Laat samen met de takjes oregano ± 20 minuten zachtjes doorkoken en breng op smaak met zout en peper. Neem de oregano uit de pan.

Schenk de soep in kommen, bestrooi met wat oreganoblaadjes en serveer de broodstengels erbij.

» ZO EENVOUDIG

ANDIJVIESALADE MET SPEKJES EN GEPOCHEERD EI

LUNCHGERECHT VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

± 20 min.

140 g zuurdesembrood of
ambachtelijk brood, in blokjes

2 el olie

zout en versgemalen peper

125 magere spekblokjes

3 el rodewijnazijn

1 tl suiker

2 el slagroom

1 bosje bieslook

4 eieren (M)

½ krop kruidijvie

OOK NODIG

bakplaat

schuimspaan

AAN DE SLAG

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Schep op een bakplaat het zuurdesembrood om met 1 eetlepel olie, zout en peper. Bak de croutons in het midden van de oven in 8 tot 10 minuten goudbruin. Neem uit de oven.

Verhit intussen de laatste eetlepel olie in een koekenpan en bak de spekblokjes op laag vuur in ± 7 minuten knapperig uit. Neem de spekjes uit de pan met een schuimspaan. Roer de rodewijnazijn en suiker door het vet. Voeg de slagroom toe en laat 30 seconden koken. Neem van het vuur en breng de dressing op smaak met zout, peper en eventueel wat extra rodewijnazijn en suiker. Knip de bieslook fijn. Houd wat apart om te versieren en meng de rest door de dressing.

Verwarm in een wijde pan ruim water tot tegen de kook aan. Zet het vuur zo laag mogelijk. Breek de eieren eerst in een kopje en laat ze dan voorzichtig in het water glijden. Doe de deksel op de pan en pocheer de eieren in ± 3 minuten mooi zacht. Laat het water niet koken. Het eigeel moet net vloeibaar zijn. Haal de eieren met een schuimspaan voorzichtig uit de pan met water.

Was de kruidijvie, trek de blaadjes los en maak ze eventueel kleiner. Verdeel de kruidijvie met de croutons over vier borden. Bedruppel met wat van de dressing. Leg op elk bord een ei en bestrooi met wat spekjes. Bedruppel met wat dressing en versier met de extra bieslook. Maal er eventueel nog wat peper over.

Lekker bij de superknapperige aardappels uit de oven van pagina 156 of met het soda-knoflookbrood van pagina 148.

**‘VERGEET JE DE ANDIJVIE
UIT DE GROND TE HALEN,
DAN GROEIEN ER PRACHTIGE
PAARSE BLOEMETJES IN.’**





» OM UIT TE DELEN

BIETEN-CHOCOLADETAART MET ROZE CHOCOLADE- BIETENTOPPING

TAART VOOR ± 10 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

± 30 min./overtijd ± 55 min.

400 g bietjes

250 g bloem

240 g fijne kristalsuiker

80 g cacao-poeder

2 tl baksoda

flinke snuf zout

3 eieren (M)

1 tl citroensap

50 g boter, gesmolten

1 tl vanille-extract

VULLING EN GLAZUUR

300 g witte chocolade, fijngenhakt

125 ml slagroom

25 g boter, op kamertemperatuur

1-2 tl bietenkookvocht

OOK NODIG

staafmixer

springvorm van 22 cm Ø, ingevet
en bodem bekleed met bakpapier
elektrische mixer

AAN DE SLAG

Schil de bietjes, snijd ze in stukken en kook ze in een laagje water in ± 25 minuten zacht en gaar. Bewaar 1 eetlepel van het kookvocht, giet de rest af en pureer de bietjes met een staafmixer helemaal glad. Laat iets afkoelen.

Verwarm intussen de oven voor tot 180 °C. Meng in een ruime kom de bloem, kristalsuiker, het cacao-poeder en de baksoda met het zout. Klop in een andere kom de eieren samen met 180 ml water, het citroensap, de boter, het vanille-extract en 300 gram van de bietenpuree door elkaar.

Werk nu snel: zodra het bloemmengsel met het bietenmengsel wordt gemengd, gaat de baksoda werken. Spatel het bietenmengsel snel door het bloemmengsel en schep het beslag in de vorm. Bak in ± 55 minuten gaar in het midden van de oven of tot een houten prikker die in het midden van de cake wordt gestoken er weer schoon of met wat kruimels uitkomt.

Neem de cake uit de oven en laat ± 10 minuten afkoelen in de vorm. Neem uit de vorm en laat helemaal afkoelen op een rekje. Snijd de cake horizontaal doormidden.

Doe voor de vulling en het glazuur de fijngehakte chocolade in een kom. Breng de slagroom met een snufje zout in een kleine pan tegen de kook aan en giet over de chocolade. Laat 2 minuten staan en roer dan rustig door tot de chocolade is gesmolten en het een egaal mengsel vormt. Roer de boter erdoor en dan 1 theelepel bietenkookvocht. Roer eventueel nog een tweede theelepel kookvocht erdoor voor een diepere kleur.

Wacht tot het mengsel iets afgekoeld en dikker is, en klop met een mixer iets luchtiger en steviger. Verdeel de helft van het chocolademengsel over de snijkant van de onderste cake. Dek af met de bovenkant van de cake en schep de rest over de bovenkant van de cake. Maak er met de achterkant van een lepel een mooie spiraal in. Laat iets opstijven in de koelkast.



POMPOENBROOD MET KARNEMELK

VOOR 1 BROOD

BEREIDINGSTIJD

± 50 min./rijstijd ± 2 uur/
oventijd ± 30 min

500 g oranje pompoen

60 ml karnemelk

7 g gedroogde gist (1 zakje)

1 tl suiker

500 g bloem + extra om te
bestrooien

9 g zout (± 1½ tl)

50 g boter, gesmolten

50 g pompoenpitten

OOK NODIG

zeef

keukentouw

bakplaat met bakpapier
ovenschaal of bakblik

AAN DE SLAG

Schil de pompoen, verwijder de zaadjes en draden en snijd het vruchtvlees in blokjes. Kook in een klein laagje water afgedekt in ± 15 minuten zacht en gaar. Giet af in een zeef, laat uitlekken en afkoelen tot lauwwarm en pureer dan glad. Verwarm intussen de karnemelk tot lauwwarm en meng met de gist en suiker. Laat ± 10 minuten staan tot het gaat schuimen.

Weeg 300 gram pompoenpuree af. Meng in een kom de pompoen, het gistmengsel, de bloem, het zout en de boter tot een bal. Kneed op het aanrecht in ± 8 minuten tot een zacht en soepel deeg. Voeg eventueel wat bloem toe als het deeg nog erg plakkerig is. Voeg wat karnemelk of water toe als het deeg nog erg droog is. Hoe langer en beter je kneedt, hoe luchtiger het brood straks wordt. Laat afgedekt in een kom op een warme plek ± 1 uur rijzen of tot het deeg ongeveer in volume is verdubbeld.

Neem het deeg uit de kom, duw het tot een platte lap en bestrooi met de pompoenpitten. Rol de lap op en vorm tot een bal. Zorg ervoor dat er geen pompoenpitten aan de buitenkant naar buiten piepen. Bekleed een ruime kom met een theedoek en bestrooi royaal met bloem. Bestrooi ook de deegbal goed met bloem en laat afgedekt in de kom nog ± 1 uur op een warme plek rijzen of tot het deeg in volume bijna is verdubbeld.

Verwarm de oven voor tot 230 °C. Knoop vier stukken keukentouw van ± 50 centimeter in het midden aan elkaar. Leg de knoop in het midden van een bakplaat bekleed met bakpapier en spreid de draden mooi gelijkmatig uit. Keer de deegbal uit de kom voorzichtig in het midden van de knoop en knoop de uiteinden van de touwtjes aan elkaar boven op het deeg. Laat ± 2 centimeter ruimte over, het brood zal nog behoorlijk rijzen. Spreid de touwtjes mooi regelmatig uit. Knip de losse eindjes touw af.

Vul een ovenschaal of bakblik met ± 1 centimeter kokend water en zet onderin de oven. Zet het brood in het midden van de oven en bak in ± 30 minuten gaar. Als je op de onderkant van het brood klopt, moet het hol klinken. Trek voorzichtig de draadjes uit het brood. Laat op een rekje helemaal afkoelen.

