

Belangrijke punten!

- De in de receptuur gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml en de theelepels van 5 ml.
- De oventemperaturen die in de recepten worden vermeld zijn bedoeld voor een elektrische oven. Gebruik je een heteluchtoven of een gasoven, raadpleeg dan onderstaande tabel voor de juiste temperatuur of stand. Uiteraard is elke oven anders en zijn de gegeven temperaturen slechts een richtlijn.

elektrische oven (°C)	gasoven (stand)	heteluchtoven (°C)
110	1/2	90
135	1	120
155	2	140
175	3	160
200	4	180
225	5	200
245	6	220
260	7	235
280	8	250

- Bij een ei wordt uitgegaan van een ei van medium formaat, tenzij anders aangegeven.
- Gebruik enkel eieren van kippen die vrij kunnen rondlopen: let er op dat het eerste cijfer van de stempelcode op het ei een 0 of een 1 is.



Inhoud

Inleiding	6
Van koe tot yoghurt	8
De melkerij	10
De boerderijkeuken	46
De moestuin	74
Het erf	104
Het weiland	130
De bossen, hagen, velden & beken	156
De boomgaard	188
Receptenlijst	218
Register	220
Dankwoord	224





Voor dit soort recepten is het heerlijk als je een paar stukjes stilton achter in de koelkast hebt liggen. Binnen een paar minuten zet je een rijke, romige soep op tafel. Als je geen zin hebt om de scones te maken, is een stukje stokbrood er ook heel lekker bij.

Selderijsoep met stilton en warme aardappelscones

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

40 g boter
1 grote ui, gesnipperd
300 g bleekselderijstengels,
in dunne plakjes
15 g bloem
7,5 dl kippenbouillon
125 g blauwschimmelkaas, zoals
stilton, zonder korst en
verkruid
0,8 dl kookroom
zout en versgemalen zwarte peper
gehakte bieslook ter garnering

VOOR DE AARDAPPELSCONES:

100 g kruimige aardappelen,
geschild en in blokjes
175 g bloem, plus extra om uit
te rollen
1 el bakpoeder
50 g koude boter, in blokjes
0,6 dl volle melk

1. Smelt de boter in een grote pan, doe de ui en selderij erbij en bak 20 minuten met een deksel op de pan op een laag vuur tot de groenten heel zacht maar niet gekleurd zijn. Roer de bloem erdoor en laat 1 minuut zachtjes garen. Roer beetje bij beetje de bouillon erdoor en breng aan de kook. Laat met een deksel op de pan 20 minuten zachtjes doorkoken.
2. Maak intussen de scones. Verwarm de oven voor op 220 °C. Doe de aardappelen in een pan met water en flink wat zout, breng aan de kook en kook in 15 minuten gaar. Giet af en laat de rest van het vocht nog even verdampen. Stamp de aardappelen fijn en laat afkoelen.
3. Zeef de bloem, het bakpoeder en een flinke snuf zout in de kom van een keukenmachine, doe de boter erbij en mix tot een kruimelig deeg. Doe de aardappelen erbij en mix kort. Doe in een mengkom, roer de melk erdoor en meng tot een zacht deeg. Leg het deeg op een licht met bloem bestoven werkvlak en kneed lichtjes tot een bal. Rol het deeg uit tot 2 cm dikte en snijd in rondjes van 6 cm doorsnee. Kneed de restjes deeg opnieuw en rol uit tot je in totaal 6 kleine scones hebt. Leg met wat tussenruimte op een licht met bloem bestoven bakplaat en bak ongeveer 10 minuten tot de scones gerezen en goudbruin zijn.
4. Laat de soep een paar minuten afkoelen en pureer in een keukenmachine in porties glad. Zeef de soep, schenk ongeveer 5 dl in de keukenmachine, doe de kaas erbij en pureer tot een glad mengsel. Roer dit met de room door de rest van de soep, breng op smaak met zout en peper en verwarm langzaam. Schep in voorverwarmde soepkommen, garneer met gehakte bieslook en serveer met de warme scones.



Bieten groeien vrijwel het hele jaar door, dus je vindt ze vrijwel altijd in onze tearoom. Wij vinden bietjes het lekkerst geroosterd met wat balsamicoazijn, waardoor ze een rijke, licht gekaramelliseerde smaak krijgen.



Geroosterde bietensalade met geitenkaas en dille

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

1 kg kleine bieten, liefst van verschillende kleuren

geraspte schil en sap van 1 kleine sinaasappel

2½ el appel-balsamicoazijn

5 el extra vergine olijfolie

1 tl heldere honing

2 teentjes knoflook, geperst

1 el gehakte dille, plus extra ter garnering

150 g zachte geitenkaas, zonder korst, verkruid

50 g geroosterde stukjes walnoot of gepelde, gehalveerde hazelnoten

25 g pompoenpitten

zout en versgemalen zwarte peper

1. Verwarm de oven voor op 190°C. Verwijder de steeltjes en de schil van de bieten en snijd in partjes. Leg deze in een kleine braadslee.

2. Doe het sinaasappelrasp met 2 eetlepels sinaasappelsap, 1 eetlepel azijn, 2 eetlepels olijfolie, ½ theelepel zout en wat peper bij de bieten. Meng goed, dek de braadslee goed af met aluminiumfolie en rooster 45 minuten tot 1 uur in de oven tot de bieten beetgaar zijn. Haal uit de oven en laat afkoelen.

3. Meng de rest van de azijn met de honing en meng dan de rest van de olie erdoor. Roer de knoflook erdoor en breng op smaak met zout en peper. Schep de dressing met 1 eetlepel gehakte dille over de bieten en meng goed. Doe in een lage kom, bestrooi met de geitenkaas, de noten, de pompoenpitten en wat extra dille, en serveer.

Of wat dacht je van...

Salade van geroosterde bieten, granaatappel en rucola

Rooster de bieten zoals hierboven beschreven maar gebruik citroenrasp en -sap in plaats van sinaasappel. Maak een dressing van 1 eetlepel granaatappelsiroop, 1 eetlepel citroensap, 1 theelepel honing, 1 klein geperst teentje knoflook en 3 eetlepels extra vergine olijfolie. Breng op smaak met flink wat zout en peper. Meng door de bieten met 50 gram geroosterde pijnboompitten, de pitten van 1 granaatappel en 30 gram rucola.

Voor deze taart kun je elke groene bladgroente gebruiken, maar wij geven de voorkeur aan ruby chard, een snijbiet met opvallende rode bladstelen en nerven. Deze snijbietsoort is altijd een onderwerp van gesprek wanneer mensen onze biologische moestuin bezoeken.



Taart van geroosterde pompoen, rode ui, bladgroente en kaas

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

VOOR HET VOLKORENDEEG:

150 g bloem

75 g volkorenbloem

65 g koude boter, in blokjes

65 g koude reuzel, in blokjes

VOOR DE VULLING:

2 kleine rode uien

375 g schoongemaakte flespompoen of andere winterpompoen, in blokjes van 2,5 cm

2 el olijfolie

zout en versgemalen zwarte peper

300 g snijbiet of spinazie, zonder steeltjes, in repen

225 g pittige kaas, verkruimeld of grofgeraspt

3 grote eieren

3 dl slagroom

1. Doe voor het deeg de beide bloemsoorten in een keukenmachine met de boter, de reuzel en ½ theelepel zout. Meng tot een fijn kruimeldeeg, voeg 2 eetlepels koud water toe en meng kort tot een deegbal. Leg op een licht met bloem bestoven werkvlak en kneed kort tot een glad deeg. Rol het deeg dun uit en bekleed hiermee een licht ingevette taartvorm met losse bodem (23 cm doorsnee, 4 cm diep). Prik met een vork een paar gaatjes in de bodem en zet 20 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Pel de uien, laat het worteluiteinde zitten en snijd elke ui door de wortel in dunne partjes. Doe de pompoen en ui met de olijfolie en wat zout en peper in een braadslee en schep door elkaar. Verdeel de groenten in een egale laag over de braadslee en rooster in de oven in 20 tot 30 minuten beetgaar.
3. Bekleed de taartbodem met vetvrij papier en vul met een dun laagje bakbonen. Bak 15 tot 20 minuten tot de rand lichtbruin is. Verwijder het papier en de bonen en zet 5 tot 7 minuten terug in de oven tot de bodem krokant en goudbruin is.
4. Verhit intussen een grote pan op middelhoog vuur, voeg de snijbiet of spinazie toe en laat in 2 tot 3 minuten slinken. Doe in een vergiet en druk voorzichtig het overvloedige vocht eruit. Breng op smaak met zout en peper.
5. Haal de taartbodem uit de oven en verlaag de temperatuur naar 190°C. Verdeel de geroosterde pompoen, de ui, de snijbiet of spinazie en de kaas over de taartbodem. Klop de eieren en de room met wat zout en peper, schenk over de vulling en bak 30 tot 35 minuten tot de taart gaar en de bovenkant goudbruin is. Serveer warm.



Gebraden kip is een van onze favoriete avondmaaltijden, maar het is lastig om de kip perfect te garen. Daarom zijn we zo'n fan van stoven: het is supereenvoudig en de kip blijft heerlijk sappig.



Gestoofte kip met appels en cider

VOOR 4 PERSONEN

1 el zonnebloemolie
1 kip à 1,5 kg
zout en versgemalen zwarte peper
175 g dikgesneden ontbijtspek of beenham, in dikke reepjes
1 grote ui, gesnipperd
8 kleine teentjes knoflook, in dunne plakjes
2 verse takjes rozemarijn, grofgehakt
2,5 dl droge cider
1,5 dl krachtige kippenbouillon
4 kleine appels
50 g zachte boter
2 tl fijne kristalsuiker
wat versgeraspt nootmuskaat
15 g bloem
2 el slagroom
1 el gehakte peterselie

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Verhit de olie in een kleine ovenbestendige braadpan waar de kip goed in past. Bestrooi de kip van binnen en buiten flink met zout en peper, doe in de braadpan en bak op het vuur aan alle kanten bruin. Leg vervolgens op een bord en bak het spek in het braadvocht krokant en goudbruin. Doe de ui erbij en bak in ongeveer 5 minuten op middelhoog vuur glazig. Voeg de knoflook en de rozemarijn toe en bak nog 2 tot 3 minuten.
2. Doe de cider erbij en laat koken tot het vocht voor driekwart is ingekookt. Doe de kip terug in de braadpan, schenk de bouillon erover, dek af met aluminiumfolie en laat 1 uur met een deksel op de pan in de oven garen.
3. Schil intussen de appels, verwijder het klokhuis en snijd in dikke partjes. Smelt 25 gram boter in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak de appels een paar minuten tot ze bruin worden. Keer de partjes om, bestrooi met de suiker en het nootmuskaat en bak nog 2 minuten tot de appels gaar en goudbruin zijn. Haal van het vuur.
4. Leg de gegaarde kip op een grote snijplank, dek goed af met aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten. Zet de braadpan op middelhoog vuur en laat zachtjes koken tot het bakvocht ingekookt en goed op smaak is. Meng de rest van de boter met de bloem, roer door het ingekookte bakvocht en laat al roerend een paar minuten zachtjes koken tot de saus is ingedikt. Meng de room erdoor en breng op smaak met zout en peper. Roer de peterselie en appels erdoor. Snijd de kip in stukken en verdeel over 4 voorverwarmde borden. Schep de saus erover en serveer.





Door fruit te grillen wordt de smaak nog intenser en de licht verbrande randjes zien er indrukwekkend uit. Je hoeft de shortbread-koekjes niet te maken, maar ze zijn wel lekker krokant.

Citroenpudding met gegrilde abrikozen en shortbread

VOOR 4 PERSONEN

3 dl slagroom

75 g fijne kristalsuiker

fijngeraspte schil en sap van
1½ kleine citroen

VOOR DE GEGRILDE ABRIKOZEN:

4 rijpe abrikozen

het merg van ¼ vanillestokje

2 el fijne kristalsuiker

VOOR DE SHORTBREAD:

200 g bloem

45 g gemalen amandelen

45 g griesmeel of gemalen rijst

200 g koude boter, in blokjes

fijngeraspte schil van 1 grote
citroen

100 g fijne kristalsuiker, plus
extra voor het bestrooien

1. Doe voor de pudding de room, de suiker en het citroenrasp in een pan, breng aan de kook en kook precies 3 minuten. Haal van het vuur, roer het citroensap erdoor en schenk het mengsel door een zeef in een kan. Schenk in theekopjes of ovenschaaltjes en laat minimaal 4 uur in de koelkast opstijven.
2. Verwarm voor de shortbread de oven voor op 170°C en bekleed de bodem van een ingevette, lage taartvorm met losse bodem (20 x 25 cm) met bakpapier. Doe de bloem, de gemalen amandelen en het griesmeel in een keukenmachine, doe de koude boter en het citroenrasp erbij en meng tot een kruimeldeeg. Doe de suiker erbij en meng kort tot het mengsel één geheel wordt.
3. Doe het mengsel in de taartvorm, duw aan en strijk glad. Bak 25 tot 30 minuten in de oven tot de shortbread lichtbruin is. Haal uit de oven, markeer in 32 dunne repen, bestrooi met flink wat kristalsuiker en laat afkoelen. Haal daarna uit de taartvorm en snijd voorzichtig met een scherp kartelmes in repen.
4. Verwarm de grill vlak voor het serveren voor op de hoogste stand. Halveer de abrikozen, verwijder de pit en snijd in partjes. Leg ze met het snijvlak naar beneden op een bakplaat. Meng het vanillemerg met je vingers door de suiker en strooi over de abrikozen. Zet zo dicht mogelijk onder de grill en grill 3 minuten tot de abrikozen heet zijn en de suiker gekaramelliseerd is. Leg de abrikozen op de citroenpudding en serveer met de shortbread-repen.