

inhoudsopgave

introductie 7

boerderij 10

kaas 14
melk 20
varken 26
schaap 32
honing 38

zeekust 44

krab 48
oesters 54
zeewier 60
wilde zeegroenten 66
mosselen 72

tuin 78

courgettes 82
tomaten 88
rode biet 94
sla 100
kruisbessen 106

boomgaard 112

appels 116
peren 122
kweeperen 128
damastpruimen 134
zwarte bessen 140

akker 146

rogge 150
haver 156
tarwe 162
gerst 168
maïs 174

bos 180

paddenstoelen 184
haas 190
hazelnoten 196
bramen 202
wilde appels 208

heide 214

konijn 218
patrijs 224
forel 230
wild zwijn 236
hert 242

haven 250

kabeljauw 254
koolvis 260
griet 266
pijlintvis 272
sint-jakobsschelp 278

register 284

dankbetuigingen 288



Wrongel met radijsjes, bosuitjes & kruiden

Wie begint niet te watertanden bij het idee aan iets knapperigs, bijvoorbeeld een geroosterd plakje zuurdesembrood of een cracker met een heerlijke laag verse schapenwrongel? Het is bijna perfect; als iemand me dat zou aanbieden, zou ik alleen nog wat zoutvlokken en goede olijfolie toevoegen. Deze heerlijk verse en eenvoudige salade is gebaseerd op datzelfde idee: zachte, rijke wrongel gecombineerd met iets knapperigs – stevige rode radijsjes van het seizoen. Verse tuinkruiden en citroen zorgen voor een heerlijke geur.

VOOR 2 PERSONEN

12 radijsjes met blad

4 bosuitjes

2 of 3 munttakjes, blaadjes van de steeltjes gehaald

1 klein bosje dille

2 el olijfolie extra vierge

sap en geraspte schil van 1 onbespoten citroen

zout en versgemalen zwarte peper

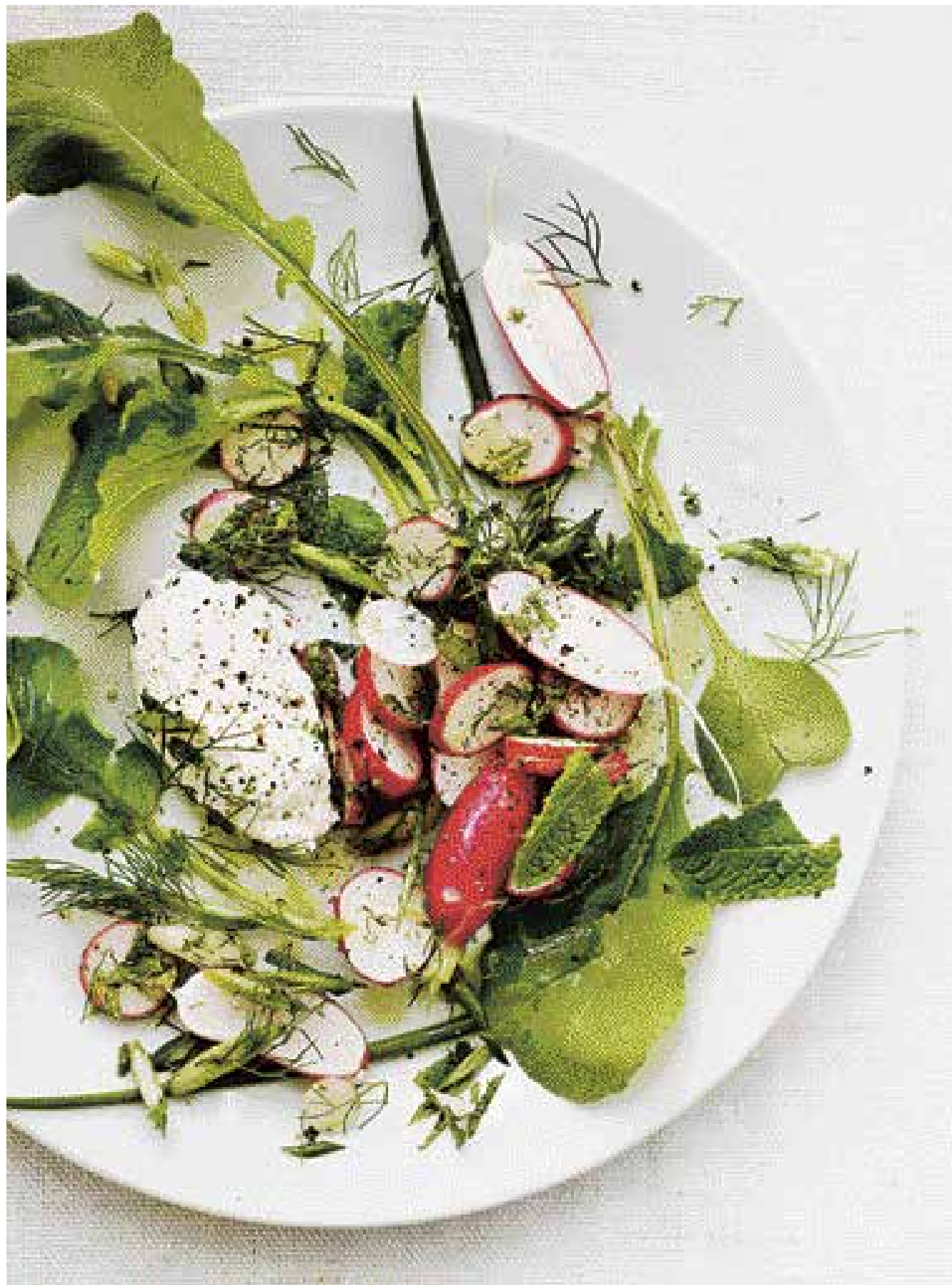
100 g verse schapen- of geitenwrongel

Was de radijsjes en verwijder slechte blaadjes. Snijd de helft van de radijsjes in ronde plakjes van 1 tot 2 mm. Doe de plakjes in een kom en houd het groen apart.

Snijd de wortels van de bosuitjes en snijd de witte bolletjes en een groot deel van de steeltjes schuin af in heel dunne plakjes. Voeg de bosui toe aan de plakjes radijs.

Hak de helft van de munt en de helft van de dille fijn en schep door het radijs-uienmengsel. Voeg 1 eetlepel olijfolie, de helft van het citroensap en een beetje citroenrasp toe. Breng op smaak met zout en peper en meng door elkaar. Snijd de overige radijsjes van boven naar beneden doormidden, probeer daarbij de groene blaadjes aan beide helften te laten zitten.

Schep een lepel wrongel op een bord. Leg de helft van de radijshelften en de apart gehouden blaadjes langs de rand, verdeel dan de helft van het radijs-uienmengsel erover. Herhaal voor het tweede bord. Strooi de overgebleven dille en de hele muntblaadjes erover, besprenkel met olijfolie en citroensap. Breng op smaak met zout en peper en serveer meteen.



Kardemom-yoghurtsorbetijs & bruineboterkoekjes met maanzaad

Het vleugje kardemom en sinaasappel in het koude, zachte sorbetijs vind ik heerlijk: het is heel subtiel aanwezig en geeft een warme smaak aan het witte ijs. De koekjes hebben een aangename structuur en de kleine maanzaadjes knappen en zorgen voor een *bite* tegenover het zachte sorbetijs.

VOOR 8 TOT 10 PERSONEN

VOOR HET SORBETIJS

100 g fijne kristalsuiker
4 tl vloeibare honing
6 kardemompeulen, gekneusd
geraspte schil van ¼ onbespoten sinaasappel
600 g yoghurt

VOOR DE BOTERKOEKJES

150 g boter
75 g fijne kristalsuiker, plus extra om te bestrooien
150 g bloem
75 g maïzena
snufje zout
1 tl maanzaad

Het sorbetijs: breng de suiker, honing, kardemompeulen, sinaasappel rasp en 4 eetlepels water in een kleine pan op laag vuur aan de kook. Laat 3 tot 4 minuten zachtjes sudderen totdat de siroop iets begint in te dikken. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.

Doe de yoghurt in een mengkom. Zeef de siroop boven de yoghurt en meng krachtig door. Schenk het yoghurtmengsel in een ijsmachine en draai tot het ijs wordt. Hevel over in een plastic bak, sluit af en zet in de vriezer (ongeveer 3 tot 4 uur of een hele nacht).

Verwarm voor de boterkoekjes de oven voor tot 170°C. Doe de boter in een pan en zet de pan op laag tot middelhoog vuur. Schud de pan af en toe heen en weer zodat de boter niet gaat spatten. Bak ongeveer 5 tot 6 minuten tot de boter een nootachtige geur krijgt en de vaste deeltjes onder in de pan bruin kleuren. Schep de schuimige bubbels van de bovenkant af. Doe de suiker in een kom, schenk de boter erover, maar zorg ervoor dat de vaste deeltjes in de pan blijven. Meng goed door. Doe de bloem en de maïzena met een snufje zout in een andere kom en voeg het boter-suikermengsel toe. Spatel alles door elkaar tot een zacht deeg. Verdeel het deeg gelijkmatig over een bakplaat van 25 x 15 cm met antiaanbaklaag, druk aan met de spatel. Bak de koekjes 15 tot 20 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Haal uit de oven en bestrooi ze met kristalsuiker en het maanzaad. Snijd de koek in reepjes en laat afkoelen.

Haal het sorbetijs 15 minuten voor serveren uit de vriezer. Serveer een bolletje ijs met een koekje per persoon.



Langzaam gegaarde schapenshouder met tuinkruiden

Voor dit gerecht kom je met veel mensen samen; minstens een half dozijn en geniet je van zes of zeven luie uurtjes en van de warmte van de oven. Een eenvoudig gedekte tafel, enkele flessen mooie wijn en mooi brood erbij. Echt zo'n moment om met elkaar te delen.

VOOR 8 TOT 10 PERSONEN

1 schapenshouder, met bot (ongeveer 3 tot 4 kg)

2 el olijfolie extra vierge
zout en versgemalen zwarte peper

1 bosje gemengde kruiden, zoals rozemarijn, salie, dragon, tijm, laurierblaadjes, marjolein, venkelgroen

2 bolletjes knoflook, horizontaal doormidden gesneden

1 glas cider

1 volle el bloem

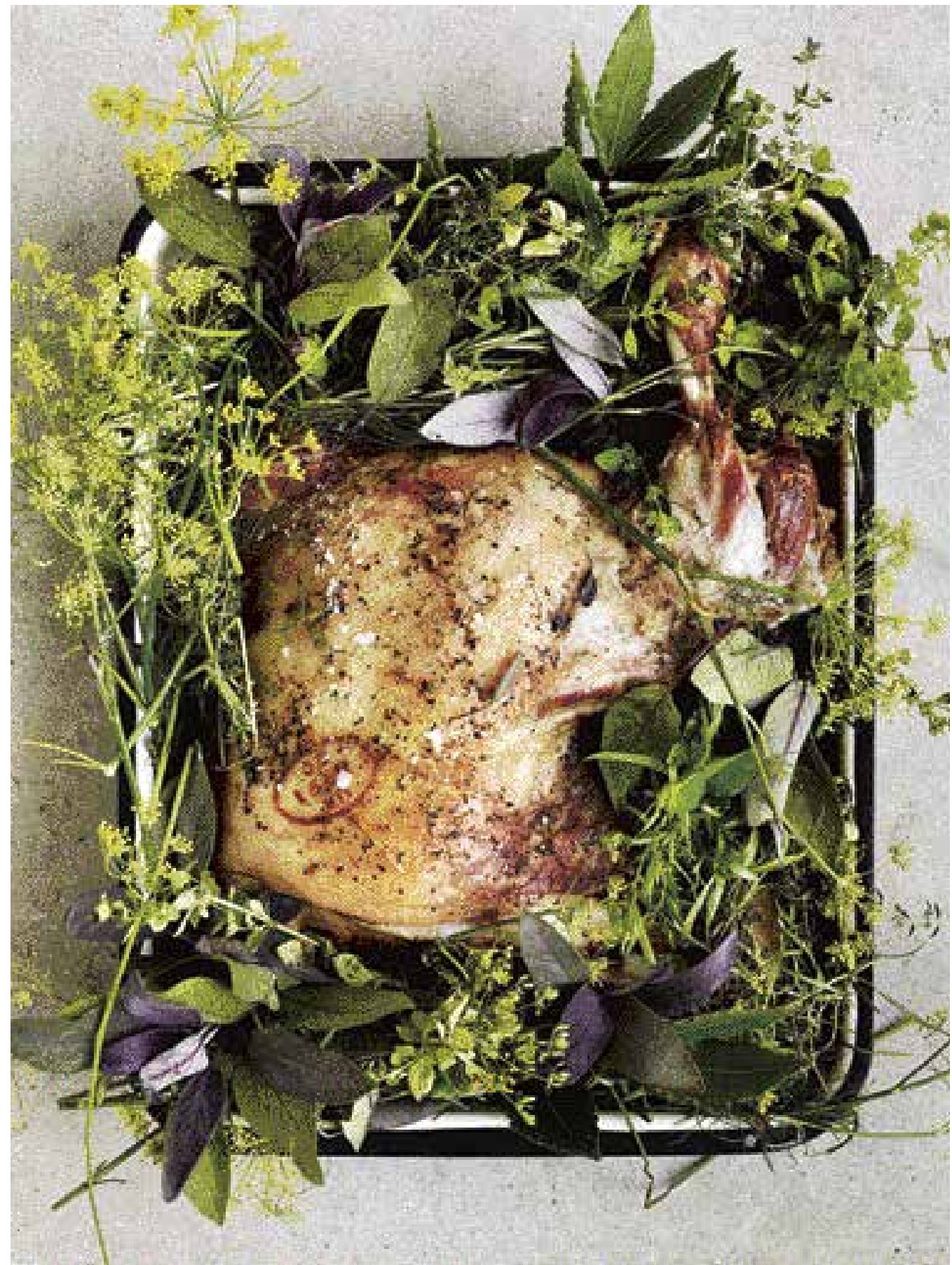
300 ml groente-, kippen- of lamsbouillon

2 tl vruchtengelei, zoals rode aalbes of wilde appel

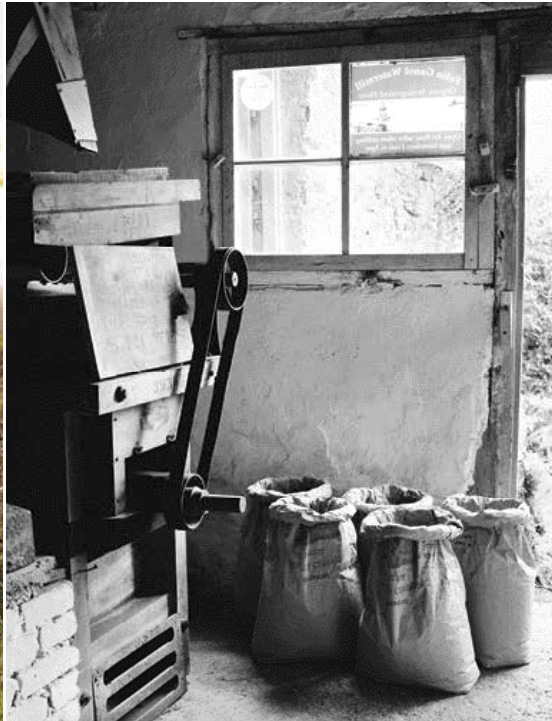
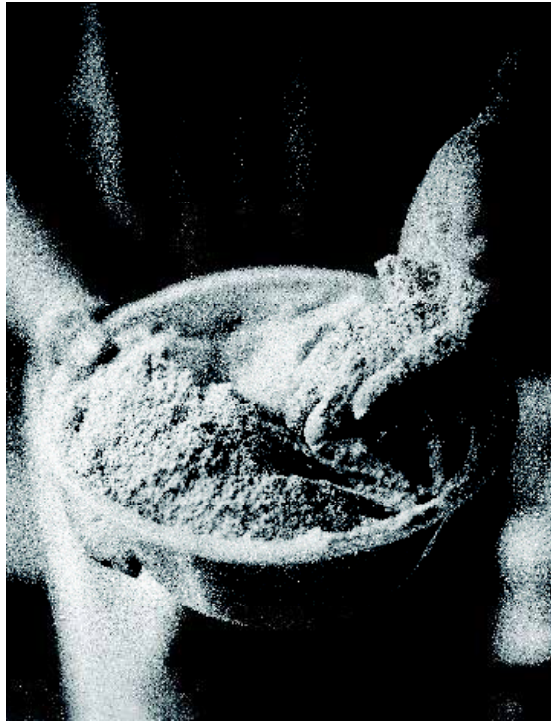
Verwarm de oven voor tot 200 °C. Leg de schapenshouder in een grote braadslee en wrijf hem in met de olijfolie. Breng goed op smaak met zout en peper en zet 35 tot 40 minuten in de oven tot het vlees wat kleur krijgt en al heerlijk begint te ruiken. Haal de braadslee uit de oven en voeg het hele bosje kruiden, de halve knoflookbollen en de cider toe. Dek het vlees af met bakpapier en vervolgens de hele braadslee met aluminiumfolie, vouw het goed om de randjes van de braadslee zodat er geen stoom kan ontsnappen.

Verlaag de oventemperatuur naar 120 °C en zet het vlees weer in de oven. Laat het 6 uur garen tot het heel mals is en meegeeft. Haal de braadslee uit de oven en laat 20 tot 25 minuten staan voordat je de folie en het bakpapier verwijdert. Haal de schapenshouder voorzichtig uit de braadslee en leg hem op een houten plank of in een schaal.

Schep met een grote lepel het vet van het braadvocht en haal eventueel overgebleven hele kruiden eruit zodat je met het vocht een eenvoudige jus kunt maken. Zet de braadslee op laag vuur, roer de bloem met een houten lepel of spatel door de achtergebleven kruiden en de gebakken knoflook; schraap de gekaramelliseerde aanbaksels van de bodem. Roer de bouillon en de vruchtengelei erdoor, breng aan de kook en laat een paar minuten indikken. Zeef de inhoud van de braadslee boven een schone steelpan, laat opnieuw koken en breng op smaak. Serveer de schapenshouder met de jus en wat eenvoudige groenten van het seizoen.



akker | Het graan wuift op het veld zoals de golven deinen op de zee. Het laatste droge briesje van de zomer. Rokende stapels in de verte, gerst en rogge. Alles is lichtbruin en stoffig. We lopen door het veld langs de bandensporen net voor de oogst. Het zoete moment van de oogst met het gezoem van machines in het halfduister. Wandelingen door de okerkleurige velden, onder de blauwe hemel die langzaam donker kleurt. Alles beweegt. De ploeg is aan het werk, de grond is dik en zwart als de nacht. Ik houd een witte tarwebloem in mijn hand.



rogge
haver
tarwe
gerst
maïs

Gevulde pompoen met venkel & gort

Elke keer wanneer ik deze kleine gevulde pompoenen maak, denk ik aan de tijd met met mijn collega en vriendin Pip Corbin, die helaas niet meer bij ons is. Het laatste wat we samen deden was verschillende soorten pompoenen bereiden voor een boek waar we aan werkten. Ik herinner het me als de dag van gisteren. In deze variant zorgen de pompoen en de venkel voor de zoete noot en de gort voor wat karakter. Ik denk dat Pip tevreden zou zijn geweest.

VOOR 2 PERSONEN

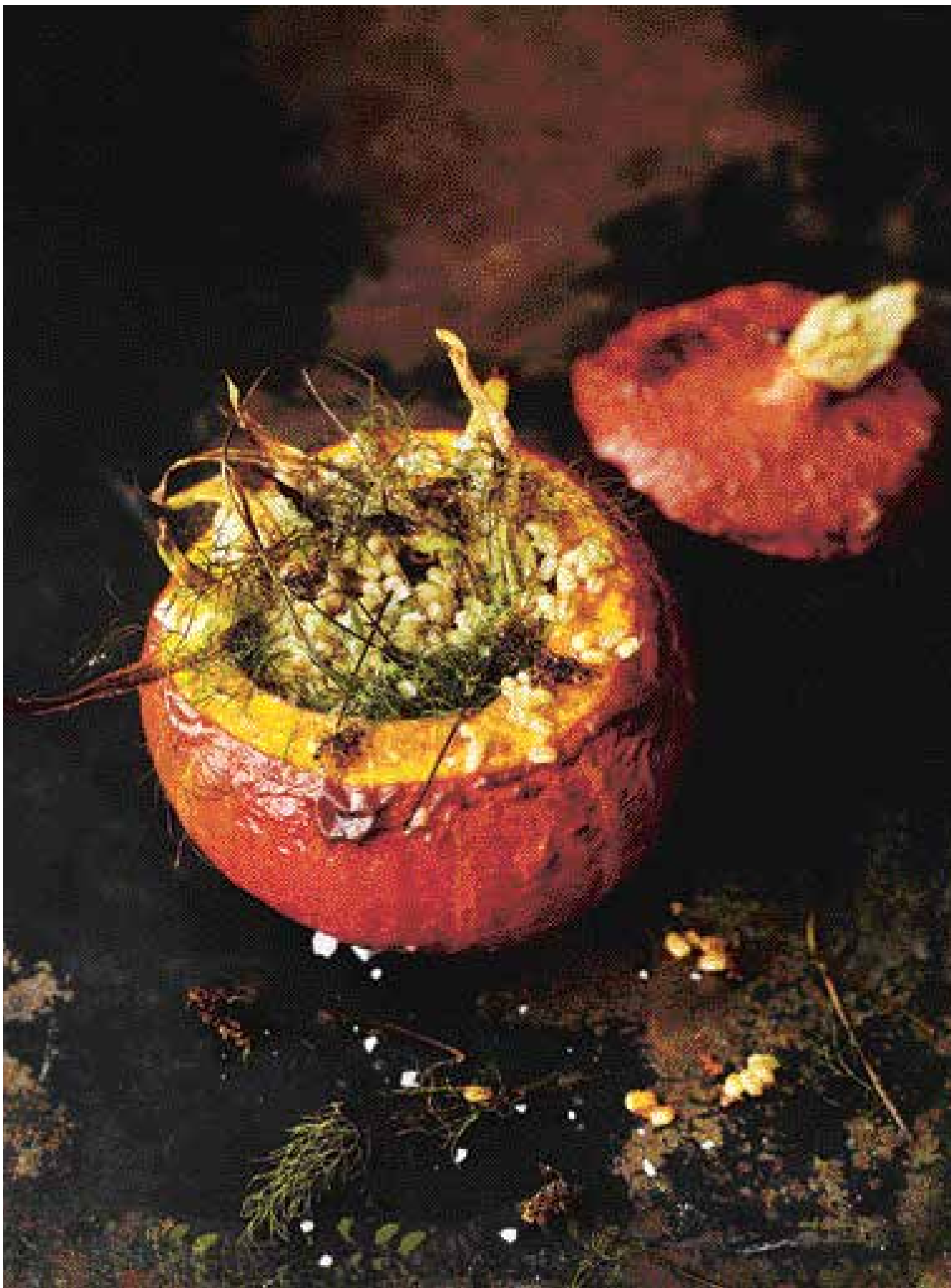
- 2 kleine hokkaido- of eko pompoenen (elk ongeveer 800 g)
- 2 venkelknollen
- 2 el olijfolie extra vierge
- zout en versgemalen zwarte peper
- 1 handvol venkelgroen, indien verkrijgbaar
- 125 g parelgort
- 100 g cheddar of belegen kaas, geraspt
- 25 g boter
- 1 knoflookteentje, gepeld en geraspt

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Snijd met een scherp mes de onderkant van de pompoenen zodat ze rechtop kunnen staan. Snijd de bovenkant eraf, ongeveer 3 cm onder het steeltje, en houd apart. Schep met een metalen lepel de zaadjes en draden uit de pompoen zodat je een mooie, schone, holle pompoen overhoudt.

Snijd de venkel bij en verwijder eventueel het stugge buitenste blad. Snijd de knollen doormidden en snijd elke helft in 3 of 4 partjes.

Zet de uitgeholde pompoenen in een braadslee. Verdeel de venkel-partjes rond de pompoen en probeer en zet ook de pompoendekseltjes in de braadslee. Besprenkel met de olijfolie, ook de binnenkanten van de pompoenen. Bestrooi met zout en peper en eventueel wat venkelgroen. Zet de braadslee 45 tot 60 minuten in de oven tot de pompoen en venkel mooi zacht zijn. Als de venkel te donker wordt, dek de braadslee dan af met aluminiumfolie.

Breng een pan met ruim water en parelgort aan de kook en laat 25 tot 30 minuten zachtjes doorkoken tot de gerst zacht is, maar nog wel een *bite* heeft. Laat goed uitlekken en hevel over in een grote kom. Wanneer de venkel en pompoen gaar zijn, haal je ze uit de oven. Voeg de geroosterde venkel, de kaas, boter, geraspte knoflook en aardig wat zout en peper toe aan de gerst, meng goed door elkaar en vul de twee pompoenen met het gerstmengsel. Zet de braadslee nog 8 tot 10 minuten in de oven. Serveer de pompoenen met dekseltje en eventueel nog wat venkelgroen, wat zure room en een groene salade.



Paella met pijlinktvis & fazant

In deze smakelijke variant op de klassieke paella wordt fazant in plaats van kip gebruikt en lokaal verbouwde parelgort in plaats van de gebruikelijke witte rijst. Je bereidt alles in één pan, dus het is een ideaal gerecht om buiten boven een lekker vuurtje klaar te maken in gezelschap van familie en vrienden. Ik stop alles wat ik nodig heb in een rugzak, waaronder een goede bouillon in een grote plastic fles, en vertrek naar het strand. Probeer een heel goede, rokerige chorizo te vinden, dieprood van kleur dankzij de paprika die erin zit – hij is heel lekker bij fazant en pijlinktvis (ik heb hetzelfde gerecht een keer gemaakt met konijn en dat was ook heerlijk). Je kunt het vlees eventueel heel voorzichtig van het bot snijden, maar ik laat graag de dijen en drumsticks heel. Dan heeft iedereen de mogelijkheid om iets uit de pan te pakken en te kluiven.

VOOR 6 PERSONEN

1 fazant, in stukken verdeeld
50 ml olijfolie extra vierge
200 g goede chorizo, in dikke plakjes
zout en versgemalen zwarte peper
1 rode paprika, gehalveerd, zaadjes verwijderd en in reepjes gesneden
2 uien, in dunne ringen
4 knoflookteentjes, geschild en in dunne plakjes
400 g parelgort
2 glazen witte wijn
2 l kippenbouillon (zie pag. 58)
2 snufjes saffraandraadjes
500 g pijlinktvis, schoongemaakt, lijf in ringen van 1 cm en tentakels in 2 of 3 stukjes
1 bosje bladpeterselie, fijngehakt
sap van 1 citroen, plus extra partjes om erbij te serveren

Snijd eerst de fazantenborst in vier stukken en haal de dijen en drumsticks los. Zet een grote paellapan, of je grootste stoofpan, op middelhoog vuur of op het gloeiende hout van een open vuur. Voeg de olijfolie toe en daarna de stukken fazant en de chorizo. Breng op smaak met zout en peper en bak 4 tot 5 minuten tot het vlees een beetje bruin van kleur is. Voeg de paprika, ui en knoflook toe en bak 5 tot 6 minuten mee. Voeg dan de parelgort toe en bak 1 tot 2 minuten, roer een paar keer goed door. Schenk de wijn erbij en breng de inhoud aan de kook. Voeg de bouillon en de saffraan toe en laat 25 tot 35 minuten doorkoken tot de bouillon grotendeels door de gort is opgenomen, roer regelmatig door om aanbakken te voorkomen.

Voeg nu de schoongemaakte pijlinktvis en peterselie toe. Roer goed door en laat nog 4 tot 5 minuten koken tot de parelgort gaar is, maar nog wel wat textuur heeft. Als je de gort nog te al dente vindt, voeg dan nog wat water toe aan de pan en laat nog 4 tot 5 minuten koken. Wanneer je tevreden bent, draai je het vuur uit of haal je de pan uit het vuur. Besprenkel met citroensap, proef of er nog wat zout of peper bij moet. Doe een deksel op de pan en laat de paella 5 tot 10 minuten rusten.

Serveer met citroenpartjes, de rest van de olijfolie, lekker brood en goede wijn.

