

Klassieke zure haring salade van de Forono biet en Buggenummer Muuskes aardappel

Dorine Putman, Suzanne Terpstra, Bram Keijzer

Ingrediënten

Voor 150 personen

De verhouding bieten; aardappel; en appel is: 4;2;1, 0,5 augurken. Op vier grote bieten twee zure haringen. Voor 150 personen die een portie van 50 gram eten is nodig: 7,5 kilo, dus ongeveer 3,5 kilo bieten, 1,75 kilo aardappel, 1 kilo appel, en 6 potten zure haring, 1 pot zure augurken, klein beetje ui en dille.

Recept

Bieten en aardappelen stomen tot ze goed gaar zijn. Af laten koelen. Bieten in blokjes snijden. Uien fijn snijden. Haring in stukjes snijden. Augurken in heel kleine stukjes snijden.

Appels in blokjes snijden en direct met wat citroen besproeien tegen bruin worden. Aardappelen apart stampen met wat vocht uit de haringpot. Daarna voorzichtig alle ingrediënten door de aardappelstamp mengen, als laatste de haring erdoorheen doen omdat die anders te veel uit elkaar rafelt. Het is een heerlijke frisse salade. Opdienen kan op een bordje waar een blaadje sla op ligt. Met een ijsschep een mooi bolletje maken. Blaadje dille er boven insteken en klaar.

Gemarineerde gele- en Chioggia bietjes met geitenkaas en bietendressing

Else Buijs

Ingrediënten

voor 6 personen

3 grote gekookte gele en Chioggia bieten (liefst verschillende soorten), 25 gr boter, 1 takje tijm, 200 g zachte geitenkaas, zeezout en zwarte peper. Voor de marinade: 1 dl olijfolie, 2 el witte wijnazijn, 2 el honing, 1 el fijne tafelsuiker, 1 tl tijmblaadjes. Voor de dressing: 1el rode wijnazijn, 3 el extra vergine olijfolie, enkele klontjes boter, 1 el geroosterde pijnboompitten. Serveren met handvol babyslabaadjes of kruidenblaadjes.

Recept

Snij twee grote bieten met een mandoline in plakjes. Stapel wat grotere schijfjes op elkaar en steek met een uitsteekvormpje van 5 cm rondjes uit. Doe dit tot u 36 nette rondjes heeft. Zet ze weg en bewaar de afsnijdsels.

Voor de marinade meng alle ingrediënten in een kom. Voeg de schijfjes biet een voor een toe en zorg dat ze rondom met marinade zijn bedekt. Dek de schaal af met plastic folie en zet hem een nacht in de koelkast. Snij het resterende bietje in kleine staafjes of blokjes en bewaar de afsnijdsels weer. Verzamel alle afsnijdsels, doe ze in een pan en schenk er zoveel water op dat ze net onderstaan. Breng de bietjes aan de kook, temper het vuur en laat ze 20 minuten zachtjes koken. Verhit ondertussen de boter in een pan en voeg de tijm toe. Bestrooi de bietenstaafjes met peper en zout en bak ze in enkele minuten gaar. Schep ze af en toe om. Schenk de overtollige boter uit de pan en laat de bietjes op een met keukenpapier bedekt bord afkoelen. Zet ze tot gebruik in de koelkast. Bestrooi de zachte kaas met peper en zout en klop het met een vork zacht.. Schep de roomkaas in een spuitzak met een klein recht mondstuk en leg die koel weg.

Dressing: Zeef het vocht uit de pan met bietenafsnijdsels en gooi de afsnijdsels weg. Doe het vocht weer in de pan en laat dat op een hoog vuur inkoken tot een dikke siroop. Laat enigszins afkoelen en meng de rode wijnazijn en de olijfolie erdoor. Voeg peper en zout toe naar smaak. Voeg de gehakte pijnboompitten toe aan de dressing. Voor het serveren leg drie gemarineerde schijfjes biet op een bord. Spuit een net torentje geitenkaas in het midden op elk schijfje biet. Leg enkele staafjes biet boven op elk torentje en leg een

tweede gemarineerd plakje biet daarbovenop. Schep de dressing erover en garneer het gerecht met kruidenblaadjes.

Pastinaakcrème met pastinaaktulband van speltmeel

Else Buijs

Ingrediënten

voor 6 personen

Crème: 1 dl appelsap, 250 g pastinaken, 200 g volle kwark, 1 tl citroensap, 2 el accaciahoning, 100 g pruimenjam, een beetje water ,een beetje citroensap

Tulband: 10 pruimen, 2 el rum, 350 g pastinaken, 1 dl appelsap, 100 g zachte boter, 150 g rietsuiker, 5 dooiers van scharreleieren, geraspte schil en sap van 1 onbespoten citroen, 2,5 dl melk, 400 g (spelt)meel, snufje kaneel, snufje kruidnagelpoeder, snufje witte peper, 3 el bakpoeder, 5 eiwitten, snufje zeezout

Recept

Crème: Schil de pastinaken, snijd ze in blokjes en kook ze gaar in appelsap. Pureer de groenten en ze afkoelen. Klop kwark, appel- en citroensap luchtig door elkaar en schep de pastinaakpuree er door. Verdun de pruimenjam met wat water en citroensap en doe de jam in glazen. Vul een spuitzak met stervormige tuit en doe deze in de glazen.

Tulband: Ontpit de pruimen en hak ze in grove stukken. Leg ze een nacht in de rum. Schil de pastinaken en snij ze in blokjes. Kook ze gaar in de appelsap en pureer ze met het vocht. Verwarm de over voor op 180 graden Celsius. Vet een grote of twee kleine tulbandvormen in met boter en bestuif ze met meel. Klop de boter, suiker, eidooiers, melk, citroenrasp en het sap luchtig. Doe de pastinaakpuree en de pruimen erbij. Meng het meel, het bakpoeder en de specerijen. Klop het eiwit met zout stijf. Schep om en om het meel en het eiwitschuim door de eierdooiermassa en vul de vorm voor driekwart. Zet de vorm in het midden van de over en bak de tulband 60 tot 90 minuten op 180 graden Celsius.

Hertengoulash met ingemaakte zoetzure groene walnoten geogst voor 30 juni

Roel van Kollem

Ingrediënten

voor 6 personen

Hertengoulash: 800 gram hertenstoofvlees, 275 milliliter Efenbier, 65 milliliter ruby port, 250 gram ingemaakte zoetzure groene walnoten, 1 laurierblad, 2 takjes verse tijm, boter, olijfolie, 1 grote ui, 1 teen knoflook, 1 eetlepel bloem, peper en zout, peterselie

Walnoten inmaak: 1 kg groene walnoten, 4 kruidnagels, 1 stokje kaneel, 1 steranijs, citroenschil, sap van 1 citroen, 650 gr rietsuiker, ½ liter water

Recept

Hertengoulash: marineer het vlees de avond tevoren: doe het met het laurierblad en de tijm in een schaal, giet bier en port erover en zorg er voor dat het vlees in de marinade blijft, bijvoorbeeld door een bordje op het vlees te leggen. Verwarm de volgende dag de oven voor op 140°C. Smelt de helft van de boter in de braadpan. Haal het vlees uit de marinade (bewaars de marinade), dep het droog en bak het op een hoog vuur in de boter bruin. Voeg de rest van de boter en de olie toe en zodra er schuimt ontstaat, de uien. Bak die zo'n acht minuten mee en vervolgens een paar minuten de knoflook. Voeg de bloem toe, laat een paar minuten pruttelen en voeg vervolgens de marinade en de walnoten toe. Breng aan de kook, leg een deksel op de pan en zet deze gedurende drie uur in het midden van de oven. Dan heb je zacht vlees en een rijke, donkere saus. Bestrooi met wat peterselie.

Walnoten inmaak: prik de noten in met een vork. Laat ze negen à tien dagen in water weken. Ververs het water regelmatig. Zet ze dan op met water en breng dat aan de kook. Gooi het water weg en herhaal dat nog twee maal. Maak dan een siroop met de andere ingrediënten en kook de noten 45 à 60 minuten tot ze zacht zijn.

Gekonfijte zoete groene walnoten met kweeperen roomijs

De Historische Groentehof en Roel van Kollem

Ingrediënten

voor 6 personen

Kweeperen roomijs: 150 gram volle yoghurt, 150 gram volle melk, 75 gram suiker, 300 gram fijn gepureerde kweeperencompote (kwee geschild en ingekookt met wat vanille en steranijs, 25 gram dooier, 10 gram vanillesuiker

Recept

Kweeperen roomijs: Doe de suiker in een pannetje. Giet een kwart van de melk erop. Voeg de dooiers en vanille toe. Zet het op het vuur en blijf stevig met een garde kloppen tot het een dikke vla is geworden. Voeg de rest van de melk toe en dan de yoghurt en dan de kweeperen compote. Draai in de sorbetière tot ijs

Walnoten inmaak: met een scherpe vork rondom gaatjes prikken in de walnoten (2 kg), net door de groene bast, ongeveer een halve cm. Let ook hierbij op dat je handen (en kleding!) niet vies worden van het vocht. Doe de walnoten in een emmer, vul met water tot ze net onder staan en voeg 250 gr zout toe. Laat dat een week staan. Ververs het op dezelfde wijze en laat het nog een week staan. Haal de noten nu uit de pekelen en spoel ze goed af. Leg ze naast elkaar op een droge plek in de open lucht. Ze zullen dan in een paar dagen pikzwart worden. Breng 1 liter Engelse malt vinegar aan de kook samen met 500 gr (bruine) rietsuiker, 1 tl piment, 1 tl kruidnagelpoeder, halve tl kaneel, en een flinke eetlepel geraspte verse gember. Voeg de noten toe, breng opnieuw aan de kook en laat het hooguit 15 minuten op laag vuur pruttelen. Laat het dan snel afkoelen door de pan in de gootsteenbak met ijskoud water te zetten. Af en toe roeren om de kou te verdelen. De mooie hele noten in gedesinfecteerde potten doen. De enkele kapotte nootjes met de zoete azijn met staafmixer goed pureren en door een zeef halen. Dit overgebleven vocht in de potjes doen tot de noten onderstaan. En dan is het klaar!

Zoute haringesalade met Forono biet en gele wortel

Les Amis

Ingrediënten

voor 20 personen

12 zoute haringen, 4 groene appels, 3 uien Walla Walla, 500 ml crème fraîche, 500 ml yoghonaise, 2 bos platte peterselie, 2 bos dille, 300 gram gepelde walnoten, 0,5 borrelglas Aalborg Jubilaem Aquavit, druppel sherry medium, 2 bietjes rood Forono en 2 wortels Limburgse Gele van Mollestaart

Recept

Appel en uien in kleine blokjes snijden. De walnoten kneuzen en dit alles mengen met crème fraîche en mayonaise. Gehakte kruiden erdoor roeren en met Aquavit en een paar druppeltjes sherry, peper op smaak brengen. Geen zout, dat zit in de haring. De haringfiles in blokjes snijden en toevoegen aan mengsel. Koud zetten. Het is aanbevolen het mengsel ruim van tevoren te maken zodat de smaken goed kunnen doortrekken.

Frituur de Forono biet plakken van ongeveer 2 mm. Gebruik dat als "toastje", garneer bovenop met dille en een hele walnoot. Leg daarbij gefrituurde reepjes van de gele wortel.

In natte kranten gerookte zalm met een sushi van Toscaanse palmkool gevuld met gele wortelcrème

Les Amis

Recept

In krant gerookte zalm met een sushi van Toscaanse Palmkool gevuld met gele wortelcrème. Dit is een spectaculair rookgebeuren. We hebben hiervoor wel een oliedrum nodig waarin we kunnen roken. De zalmen worden in natte kranten verpakt en vervolgens rechtstreeks in het vuur gekieperd. Dan lijkt het erop alsof de hele zaak verbrandt, maar bij het uitpakken blijkt alleen het papier geblakerd en zwart en de zalm heerlijk gerookt en mals. Voor 140 personen gebruikten we 2 hele zalmen van 5 kilo per stuk.

Truffelaardappel toren met eendenborstfile

Les Amis

Ingrediënten

voor 6 personen

300 gram truffelaardappels, 120 gram gele wortel, 1 eendenborst filet, 50 ml eendenfond, 20 ml wildfond, 70 gram boter, 25 gram walnoten, 30 ml slagroom