

We gaan er een ontzettend leuke workshop van maken. Ik vertel leuke verhalen over vergeten groenten. Waarom heet rabarber "Rabarber", wie heeft de friet uitgevonden, waarom mochten mannen van de kerk geen artisjokken eten, hoe een pastoor de Heilige boontjes ontdekte, wat Willem van Oranje met oranje worteltjes te maken heeft, welke groente werd in 1603 in een tuintje van Indianen ontdekt en was 200 jaar lang de meest gegeten groente in Europa en is nu weer vergeten, enzovoorts

We koken een leuk menu met vergeten groenten, maar ook vlees en lekkere nagerechten. Enkele voorbeelden

van vele gerechten waar we uit kiezen:

- misschien wel de lekkerste soep die u ooit at: een Oud-Hollands recept uit 1831 !
- romige zachte schorsenerensoep met witte wijn en parmezaanse kaas.
- klassiek pastinaken hutspotje met pastinaak, Buggenummer Muuskes aardappels en Limburge Gele van Mollestaart wortel.
- een overheerlijk gerecht van truffelaardappel, gebakken tomaat, spekjes, Crème fraîche, en parmezaanse kaas met een de heug strelende crème van aardpeer.
- lieflijke pompoenmarmelade met eetbare bloemen, paté, anijs, kruidnagel en vanille.
- verassend lekker taartje van schorseneer en roquefort met eetbare bloemen.
- volle hartige bladerdeegtaart met Toscaanse Palmkool, een van de lekkerste kolen, met spekjes en mascarpone.
- de heug strelende zoete crumble met de historische Zweedse Nasaker-rabarbercompote, vers gemaakte bakkersroom en geroosterde amandelen.
- de liefde van de appel: appelvlaai van de Jaune de Transparant appel of van de Lunterse Pippeling, twee fantastisch lekkere appelrasjes van vroeger.
- hele leuke "Viennese Whirls" (koekjes) met kweeper.
- bonbons maken, zoals pastinaak bonbons met pure Callebout chocolade of Chioggia bonbons met witte chocolade.
- aromatische kweeperencompote, die u echt geproefd moet hebben.
- witte chocolade mousse met een dressing van vers geplukte bessen, frambozen en aardbeien en rabarbercaramel.
- ijs draaien in onze ijsmachines met zelf vers geplukt fruit, wat is er lekkerder?
- en nog veel en veel meer mogelijkheden

[Klik hier voor een leuk recept](#) .

{linkr:none}