

KOKEN MET HET BESTE VAN VELUWSE BODEM

INCLUSIEF 32 RECEPTEN



David Levie & Henk van't Veen

PROEF EN BELEEF DE STREEK





DR. PETER KLOSSE

‘SMAKELIJKE STREKEN’

‘Gelderland levert je mooie streken’ is de reclameboodschap die het land in wordt gestuurd. Eén van die mooie streken is uiteraard de Veluwe. Als er nog eens een lijstje moet komen van dé mooiste streek, dan is de Veluwe een grote kanshebber. De heuvels, bossen en heidevelden worden prachtig afgewisseld met weilanden die vaak omzoomd zijn met bomen en houtwallen. Het is een streek om tot rust te komen en te genieten.

Wat is het dan heerlijk dat het ook een heel smakelijke streek is. Dit boek neemt je mee en laat de boeren en chefs aan het woord. Ze vertellen over hun passie voor het product. Liefde en aandacht zijn belangrijke ingrediënten van smaak. Tegelijkertijd zijn het ook de ingrediënten die het eerst geofferd worden op het altaar van de grootschaligheid waar geld en efficiëntie een rol spelen.

Een aantal streken heeft laten zien dat de goede keuken en lokale producten een motor kunnen zijn van de economie van de streek. Mooie voorbeelden zijn Catalonië en ‘Nordic Cuisine’ van Scandinavië. Het benoemen van de culinaire identiteit heeft eerst Barcelona en nu Kopenhagen tot ‘hotspots’ gemaakt. En zeker niet alleen op culinair gebied. Mensen die aandacht besteden aan de kwaliteit van hun eten zijn ook geïnteresseerd in mode, kunst en lifestyle in het algemeen.

Wat die streken ook hebben laten zien, is dat streekgerechten niet suf en ouderwets zijn. Kopenhagen is hip en modern. Het is heel goed

mogelijk om met de smakelijke producten uit de buurt trendy en eigentijds te koken. Het gaat immers om de toekomst. Het is een valkuil om te denken dat ‘back to basics’ hetzelfde is als ‘terug naar vroeger’. Dat is hunkeren naar nostalgie. Als je dat wat lijkt, dan is het goed om je te realiseren dat de arme keuterboeren het op de Veluwe altijd heel moeilijk hadden en nauwelijks hun hoofd boven water konden houden. We moeten ‘forward to basics’ en een aansprekende invulling geven aan de waarde van de streek die past bij vandaag.

Met die laatste zin zijn we bij de kern van de zaak. De uitdaging is om de hedendaagse consument te verleiden om te komen genieten van wat deze heerlijke streek te bieden heeft. Dat kan als boeren, tuinders, jagers, vissers, kaasmakers, worstproducenten, chefs en wie dan ook nog meer met elkaar samenwerken en die kwaliteit ook echt laten proeven. Dit boek is een mooie compositie van smakelijke momenten. Geniet!

Peter Klosse, lector Gastronomie en eigenaar van Hotel Gastronomique De Echoput, Hoog Soeren.

INHOUDSOPGAVE

- 3 Voorwoord ‘Een streek om trots op te zijn’
- 5 dr. Peter Klosse ‘Smakelijke streken’

LENTE

- 11 David Levie ‘Knisperend jaargetij’
- 12 Landwinkel Arkelandshoeve ‘Veluwse eend op z'n frans’
- 15 Voorgerecht lente
Zelf gevangen en huis gerookte forelfilet met rode biet
- 19 Hoofdgerecht lente
Gekonfijte lamsnek met rozemarijncognacsaus
- 24 Ijsboerderij Bonestroo ‘Ambachtelijk ijs’
- 27 Hoofdgerecht lente
Gegrilde maiskip met verse tomatensaus
- 31 Dessert lente
Hazelnotijs met gekonfijte vruchten
- 36 Fruittuin Verbeek ‘Bonbons uit de bomen’
- 39 Hoofdgerecht lente
Klassieke asperges met achterham van het (wolhaar)varken
- 43 Dessert lente
Appelmousse met kers
- 46 Veluwse Aspergeboerderij ‘Ook een asperge gaat in bad’
- 49 Voorgerecht lente
Proeverij van diverse vissoorten
- 55 Hoofdgerecht lente
Asperges met geitenkaas
- 58 Chef de Cuisine Sandor van Dam
Restaurant Swinckels in Twello
‘Swinckels overstijgt beperking van grenzen’

ZOMER

- 65 David Levie ‘Moeder aller Veluwse gerechten’
- 66 Hof van Twello ‘Loflied op de aardappel’
- 69 Hoofdgerecht zomer
Gebakken eendenborstfilet met sinaasappeljus,
- 73 Dessert zomer
Mousse van boerenyoghurt en limoen met gebakken aardbeien
- 78 Boerderij Den Hoek ‘Net kinderen, die kazen’
- 81 Voorgerecht zomer
Gerookte kalfslende
- 83 Hoofdgerecht zomer
Veluwse kruudmoes
- 88 De Aardbeientuin ‘Zomerkoninkjes in oene’
- 91 Hoofdgerecht zomer
Loempia van gort, bospaddenstoelen en oude Wilpenaer
- 95 Dessert zomer
Aardbeien Romanoff met karnemelkijs
- 98 De Hooge Kamp ‘Veldsla, dat is dapperheid’
- 101 Hoofdgerecht zomer
Kalfssukade met appel
- 105 Hoofdgerecht zomer
In kruidenkorst gebakken lamsrack
- 108 Chef de Cuisine Bertus Stijf
Restaurant Veluws Eethuis Wissel
‘Veertien uur in de oven’

HERFST

- 115 David Levie ‘Aardse smaken in de herfst’
- 116 Bakker Docter ‘Brood op de vissersschuit’
- 119 Voorgerecht herfst
Fijne champignons in beslag van Veluwse Schavuyt
- 123 Hoofdgerecht herfst
Gebakken kalfszwezerik met vleesjus, puree van pastinaak
- 128 Maalderij Bökkers ‘Graan krijgt ervan langs’
- 131 Hoofdgerecht herfst
Verse maaltijdsalade met beschuit
- 135 Hoofdgerecht herfst
Stoofpot van varkenswangetjes
- 140 Forellenkwekerij ‘t Smallert ‘De forel moet rustig groeien’
- 143 Voorgerecht herfst
Verse forel
- 147 Hoofdgerecht herfst
Gegrilde Veluwse wildzwijnhaas met groenten puree
- 152 Stroese Dame ‘Op de Groote Stroe is een geit een dame’
- 155 Hoofdgerecht herfst
Hertenracks met drie bereidingen van pompoen
- 159 Nagerecht herfst
Kaasplankje met Stroese Dame en noten-vijgen brood
- 162 Chef de Cuisine Alfred Brouwer
Van der Valk Hotel Apeldoorn - de Cantharel
‘De Cantharel groot in kleinschaligheid’

WINTER

- 169 David Levie ‘Overwinteren in wijngaard’
- 170 Eco Fields ‘Het verschil tussen wit en rosé kalfsvlees’
- 173 Hoofdgerecht winter
Gestoofde kalfswang in rode wijn jus met aardappelmousseline
- 177 Dessert winter
Vanille custard flensjestaart met een vleugje kaneel
- 182 Het Honingmagazijn ‘Meer dan een hap vloeibare zoetigheid’
- 185 Hoofdgerecht winter
Balkenbrij
- 189 Dessert winter
Appel-notentaart
- 194 Geitenkaasboerderij De Wolf ‘De wolf en de 50 geitjes’
- 197 Voorgerecht winter
Salade met gratineerde crottin d’oetine
- 201 Hoofdgerecht winter
Verse pasta met (zelf gekweekte) shii-takes,
- 206 Boerderij De Lankerenhof ‘Als de hen maar happy is’
- 209 Voorgerecht winter
Carpaccio van Veluws hert, truffelcrème
- 213 Nagerecht winter
Crème brûlée van kardemom en vanille
- 218 Chef de Cuisine Stefan Schaafsma
Restaurant Gasterij Zondag
‘Zondag: een harmonieus geheel’

- 222 Wijnkoperij Kroese ‘Klare wijn van de streekboer’
- 225 Apeldoornse Bierbrouwerij De Vlijt
‘Veluwse Schavuyt: jong bier met een historie’
- 228 Colofon

Recepten zijn voor vier personen tenzij anders vermeld.



DAVID LEVIE • WINTER

‘OVERWINTEREN IN WIJNGAARD’

Wintersport? Als ervaren reiziger moet ik bekennen dat dit fenomeen al decennialang aan mij voorbij gaat. Inclusief de geneugten van de après-ski waarbij hele volksstammen zweren. Om dichterbij huis te blijven: schaatsen is ook niet mijn grootste hobby, al mag ik graag naar een WK of EK allround kijken. Om de zoveelste overwinning te vieren – en die kans is groot – trakteer ik mijzelf graag op een bord dampende erwtensoep. Hutspot met klapstuk of zacht gesmoorde kalfssukade gaat er ook altijd in.

Een zuurkool eet ik met worst of op z’n Elzas met gevogelte. Dan gaan er wat minder aardappelen bij de kool, maar wel veel Riesling waarmee ook de boerenkip of het parelhoen kennis heeft mogen maken.

‘WIE WEET GAAT DE OPEN HAARD AAN. BEHAAGLIJK AANSCHUIVEN BIJ EEN WINTERSE WIJNGAARD MET STREEKWIJNEN. EEN MOOIE MANIER VAN OVERWINTEREN’

En streekwijnen dan? Die ken ik eerlijk gezegd niet zo goed. Die uit Dieren van Youp Cretier staan goed aangeschreven. Alleen de ommuurde wijngaard Het Hof van Dieren is al een bezoek op zich waard. Zelfs in de winter wanneer de oogst al lang is binnengehaald en het snoeiwerk is gedaan.

Wijnboer Youp Cretier is een vakman die boeiend over al het vloeibaars dat hij bottelt kan vertellen. Van het sterke Dierens Drupje tot zijn wijnen met druivenrassen als Johanniter en Regent. Vandaar dat wij van Lekker Veluwe daar in een verwarmde ruimte een aantal winterse bijeenkomsten houden waar tekst en uitleg hand in hand gaan met heerlijk eten en drinken. Daar aan de rand van de Veluwe, in de onmiddellijke nabijheid van de IJssel voel ik me met mijn hoogtevrees prettiger dan ergens op een berg in Tirol. Tussen ons gezegd en gezwezen: ik word al bleek als ik uit een diep bord eet. Wie weet gaat de open haard aan. Behaaglijk aanschuiven bij een winterse wijngaard met streekwijnen. Een mooie manier van overwinteren.

‘HET VERSCHIL TUSSEN WIT EN ROSÉ KALFSVLEES’

Als je acht bent, heb je geiten en schapen. Als je twaalf bent, begin je met kalveren. Voor boerenzonen rond het Zuidwest-Veluwse Wekerom was dat niks bijzonders. En als je het doet zoals Bart Boon dan heb je op je vijftiende een eigen bedrijf met vijf kalveren. Kistkalveren, ondergebracht in smalle boxen met alleen ruimte om te staan. Als vijftienjarige had Boon (meer zin in werken dan in leren) al een kleine eigen onderneming. „Ik ging zelf met die kalveren naar de markt in Barneveld.” Tussen die vijftienjarige en de nu 52-jarige Bart Boon zit een wereld van verschil. Het is het verschil tussen wit en rosé kalfsvlees.

Boon heeft zijn bedrijf niet alleen uitgebreid tot 800 kalveren in Wekerom en 500 opfokkalveren in Barneveld. Hij is nu eigenaar van Eco Fields. Inmiddels een merknaam als het gaat om biologisch vlees. Boon houdt niet alleen kalveren, maar levert vanuit zijn bedrijf ook kalfsvlees aan restaurants, (zorg)instellingen en particulieren. De naam van het bedrijf, Eco Fields, verwijst naar het verleden van dit deel van de Gelderse Vallei. „Dit waren zogeheten Celtic Fields. Volgens overlevering een gebied waar Kelten woonden. Zij gebruikten de mest van hun vee om het bouwland vruchtbaar te maken. Met het verbouwde voer werd het vee dan weer gevoerd. Zo ontstond een kringloop.”

Dat verschil tussen biologisch en niet-biologisch kalfsvlees is makkelijk te zien. Boon: „Een kistkalf leverde wit vlees, maar ook de latere groepskalveren die na het

kistkalfverbod in de jaren negentig meer ruimte kregen hebben wit vlees. Bij een biologisch kalf is dat rosé gekleurd, de natuurlijke kleur. Door ze een bouwstof als ijzer in het voer te onthouden wordt het vlees wit. Gevolg is dat het kalf minder weerstand heeft en eerder ziek kan worden.”

‘BOVENDIEN MERKTE IK DAT JE JE MET

HET OUDER WORDEN MEER GAAT AFVRAGEN

WAAROM JE HET ZUS OF ZO DOET. IK WILDE

NIET ACHTER DE MASSA AANLOPEN’

Wit vlees is malser maar heeft weinig smaak. In landen rond de Middellandse Zee zijn ze gek op wit kalfsvlees. Maar omdat er weinig smaak aan zit, zie je zoals in de Italiaanse

keuken dat er sauzen en kruiden aan te pas komen om er meer smaak aan te geven. Boon had wel eens gedacht aan biologisch. Maar ja, wie wilde dat in Nederland afnemen? Op een beurs in Duitsland merkte hij in 2005 dat er buiten de grenzen wel veel interesse voor biologisch voedsel was. „Ik wilde biologisch omdat ik van de natuur houd en vanwege mijn christelijke overtuiging. Die zegt dat we goed met dieren moeten omgaan.

Bovendien merkte ik dat je je met het ouder worden meer gaat afvragen waarom je het zus of zo doet. Ik wilde niet achter de massa aanlopen. En ik ontdekte dat er ook markt voor was.” Datzelfde jaar 2005 gingen de roosterstallen eruit en kregen de kalveren de mogelijkheid naar buiten te gaan. Het rosé kalfsvlees wordt in de slagerij bij de boerderij van Boon onder meer verwerkt tot entrecôtes, kalfskroketten en hamburgers.



‘IK WILDE BIOLOGISCH
OMDAT IK VAN
DE NATUUR HOUD’

Eco Fields

Matendijk 1
6733 JD Wekerom
T 0318 461 344
E info@ecofields.nl
I ecofields.nl



GESTOOFDE KALFSWANG IN RODE WIJN JUS MET AARDAPPELMOUSSELINE,

CHIPS VAN GELE BIET EN GEGLACEERDE WINTERPEEN



KALFSVLEES
VAN ECO FIELDS

Ingrediënten

Kalfswang

- 600 gram kalfswang van Ecofields in Wekerom
- 100 gram grof gesneden ui (1 st. medium grootte)
- 3 tenen knoflook grof gesneden
- 100 gram winterpeen
- 200 gram tomaten in blokjes
- 1 dl rode wijn
- 2 dl water
- 2 laurierblaadjes
- 2 takjes tijm
- 1 el tomatenpuree
- 100 gram ontbijtkoek
- Peper
- Zout

Garnituren

- 1 gele biet
- 1 kleine schoongemaakte en uitgeboorde winterpeen
- 50 gram roomboter

Aardappelmousseline

- 600 gram geschilde kruimige aardappelen
- 1,5 dl kookroom
- 70 gram roomboter
- 5 gram zout



WIJN Tierras de Murillo Crianza

STREEK Rioja

LAND Spanje

Op en top Rioja, met een subtiele houtrijping. Een zeer gelukkig huwelijk met de gestoofde kalfswang.

Gebruik voor kalfsvlees niet al te sterke, overheersende kruiden. Dat is zonde van de mooie kalfsvleessmaak. Welke bij voorkeur in aanmerking komen, zijn (verse) groene kruiden zoals peterselie, dragon, kervel, oregano, koriander, salie, basilicum, bieslook en dille. Gemalen zwarte en witte peper, nootmuskaat, foelie, sereh, djahé (Indonesische kruiden), zout, zeezout en selderijzout worden ook veel gebruikt.

Het is belangrijk kalfsvlees direct na aankoop in de koelkast te leggen. Het vlees is namelijk gevoelig voor bederf. Wanneer het in de zomer warm is, is het verstandig om een koeltas mee te nemen naar de slager. Kalfsvlees kan in een koelkast (maximaal vier graden Celsius) twee dagen bewaard blijven. Gekookt, gebakken of gesmoord is kalfsvlees maximaal vier dagen houdbaar in de koelkast.

[illegible]



DAVID LEVIE & HENK VAN 'T VEEN

'KOKEN MET HET BESTE VAN VELUWSE BODEM'

16 boeren, fokkers en kwekers nodigen u uit.

4 streekrestaurants tonen eenheid in verscheidenheid.

Lekker Veluwe volgt traditiegetrouw de seizoenen.

Maar om te koken moet je eerst naar buiten voordat je binnen aan de slag kan. En dat maakt dit boek zo bijzonder. Compleet met columns van David Levie en sappige verhalen van Henk van 't Veen.

Veel succes bij de bereiding van de gerechten!

ISBN 978-94-916370-5-6



9 789491 637056 >