

Lekkerrijen

SPECIALE UITGAVE VAN DE STICHTING FOODSPECIALITEITEN NEDERLAND

Met veel ideeën uit
gecertificeerde
foodspecialiteiten-
winkels

WERELDKAAS VAN DE WADDEN

HEERLIJKE HEETMAKERS

HET NIEUWE APERITIEF

HET MOOISTE BROOD

DE BESTE GRANOLA

... EN LEKKERE RECEPTEN

Prijspuzzel:
Win de waardebon
voor € 100,- aan
delicatessen

Lekkernijen

Lekkernijen is een uitgave van de Stichting Foodspecialiteiten Nederland, behorend tot het Vakcentrum. Blekerijlaan 1, 3447 GR Woerden 0348 - 41 97 71 info@foodspecialiteiten.nl www.foodspecialiteitenwinkels.nl

Hoofdredactie

Rick Brantenaar,
Stichting Foodspecialiteiten Nederland

Redactie en productie

Blad in Bedrijf, Nijmegen
06 - 55 77 24 92
leokoomen@gmail.com

Medewerkers aan dit nummer

Rick Brantenaar, Saskia Brattinga,
Leo Koomen, Evelien de Ruijg
Fotobureau Roel Dijkstra (brood Violetta)
Neeke Wassenbergh-Smit (portretfoto
De Zeekraal Terschelling)

Advertenties

Dock35 Media
Frank Roosenbeek
0314 - 355 830
frank@dock35media.nl

Grafische vormgeving

Dock35 Media

Druk

Print2Pack, Duiven

© 2022. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze publicatie mag in enige vorm of op enigerlei wijze worden vermenigvuldigd of vastgelegd zonder voorafgaande toestemming van de uitgever. Uitgever, redactie en auteurs verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, maar kunnen niet instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie. Uitgever en auteurs aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor schade van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen op grond van deze informatie.



06

Het mooiste brood heet Violetta



13

Wereldkazen van de Wadden



24

Lekker bakken met kokos



26

Zo gezond zijn noten



44

Pittig, maar dan wel met smaak



50

Mooie vleeswaar zonder rotzooi



Heerlijke dagen

Door de hoge inflatie kijken we allemaal twee keer voordat we ons geld gaan besteden. Maar natuurlijk willen we wel culinair blijven genieten en is gezelligheid wellicht belangrijker dan ooit in deze donkere tijden.

Wat een geluk dat de gecertificeerde foodspecialisten hun winkels vol hebben liggen met de lekkerste delicatessen om een avond met vrienden of familie samen te genieten. Voor de prijs van een etentje met twee personen in een restaurant haal je in deze winkels voor zes personen een royaal gedekte tafel met de lekkerste producten uit binnen- en buitenland.

De foodspecialisten zijn weer ontzettend blij met uw bezoek aan de winkel, want ook zij worden geconfronteerd met flinke lastenverzwaringen. Uw bezoek aan deze lokale helden is dan ook hard nodig: zij hebben ook een maatschappelijke functie in hun verzorgingsgebied, bijvoorbeeld in hun sponsoring van sportclubs of verenigingen voor ouderen.

Mijn vraag aan u, beste lezer, is om deze boodschap te delen met uw vrienden en familie. Ik garandeer u fantastische samenkomsten met die vrienden en familie, omdat het thuis genieten met elkaar het nieuwe 'uit eten' is geworden.

Namens alle gecertificeerde foodspecialisten wensen wij u heerlijke dagen, met al het lekkers van uw foodspecialist op tafel.

Rick Brantenaar



54 Het hippe borrelen, zonder alcohol

Inhoud

4, 5, 22, 40, 60: Lekker ontdekt - mooi spul uit de foodspecialiteitenwinkel

6 Brood

10 Camile's granola

13 Kaas van de Wadden

24 Bakken met Madame Cocos

26 Zo gezond zijn noten

31 Gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels

36 Boerenkaas

38 Maak zelf een Kerstpakket

42 Kookboek

44 Heetmakers

48 Toastjes zonder zorgen

50 Vleeswaar zonder rotzooi

54 Aperitief zonder alcohol

56 Visgerechtjes uit de mooiste blikjes

62 Puzzel-prijsvraag

Recepten

23 Gegratineerde sneetjes

25 Kokos-granola

41 Gruyères-taart met spekjes

43 Pittige wortelsoep

43 Wraptart Caprese

46 Chorizo-gehaktbal pitabroodjes

46 Carne asada taco's

59 Zwitserse herderssoep

Lekker Ontdekt



Pittige confiture

Deze heerlijke aardbeienjam van Quinta de Jugais uit Portugal is verrijkt met het pittige van chilipeper. Ideaal om mee te combineren met kaas, maar met natuurlijk veel meer mogelijke toepassingen. Met maar liefst 54 procent aardbei.

www.jugais.com



Courgette-risotto

Carnaroli, de koning onder de rijstvarianten voor echte Italiaanse risotto, is de basis voor deze exclusieve risotto. Risotto past helemaal in de moderne tijd: slow food, vegetarisch, veganistisch en glutenvrij. Een gerecht dat je met geduld en aandacht bereidt. De zorgvuldig gedroogde courgette geeft meer smaak dan verse courgette.

www.cordero1958.com



Boerderijkaas met uitjes

Uidammer is de naam van een nieuwe kaas van de boerderij (boerderijkaas komt wel van de boerderij, maar is niet gemaakt van rauwe melk). Deze kaas is rijkelijk gevuld met Amsterdamse uitjes van topkwaliteit (want van Kesbeke, altijd goed). Het zoete en zure gaan prachtig samen met het zoute en romige van de kaas.

www.verburgkaas.nl



Bellini Originale

De Bellini is een vermaarde klassieke cocktail, in 1948 bedacht door Giuseppe Cipriani, bartender in Harry's Bar in Venetië. Voor een Bellini kneus je een witte perzik tot puree, een paar druppels sap van wilde frambozen voor de kleur en dan mengen met eenderde puree en tweederde prosecco. Maar... Van Canella is de Bellini nu ook gebotteld te koop, zonder kleur- en smaakstoffen, suiker of conserveringsmiddelen. Glutenvrij, caloriearm en met maar 5% alcohol. Geïmporteerd door Wijnimport Jos Rijnaarts.

www.jr.nl



Zoute drop met zeewier

En weer een nieuwe drop uit de geweldige keukens van Klepper & Klepper. Op zoek naar de vijfde smaak umami kwam Klepper Jr. uit bij Zeewier. Drop met Zeewier werd na maanden experimenteren de Beste pittig zoute Drop Ooit.

www.klepperenklepper.nl



Grillworst met Boeren Goudse Oplegkaas

Het beste van twee werelden; een ambachtelijk gemaakte grillworst met 18 maanden gerijpte Boeren Goudse Oplegkaas. Handgemaakt met vlees van goed gehouden dieren en zonder kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen. Een kruidige grillworst met de onmiskenbare volle rijke smaak van rauwmelkse Boeren Goudse Oplegkaas.

www.boerengoudseoplegkaas.nl



Bockbier Wilde Kerst

Dit bockbier, gebrouwen uit donkere moutsoorten, doet meteen denken aan een sfeervolle kerst bij een knapperend haardvuur. De smaak is iets zoetig met een prachtige moutsmak door gebrande mout. Met nagisting op fles, smaakvol tot ver na de kerst door een vleugje kruidnagel.

www.hertbier.nl

Muhammara spread

Deze Muhammara spread is afkomstig uit Syrië. In een paar jaar tijd heeft het overal de harten gestolen. Een basis van gedroogde paprika en tomaat, beide gered van verspilling. Samen met granaatappelpitjes, zonnebloempitten, knoflook, oregano en wat chili. Voeg zelf een beetje water en olijfolie toe en meng even met de staafmixer.

www.pineut.nl



Kaas van grasgevoerde blaarkop

Deze melk voor deze kaas is afkomstig van de raszuivere Groninger Blaarkop-koeien van natuurboerderij Eytemaheert, een toekomstgericht landbouwbedrijf, op het gebied van de natuurinclusieve kringlooplandbouw, dat zo wil helpen de Nederlandse landbouw te verduurzamen. De koeien worden voor 100% grasgevoerd.

www.eytemaheert.nl



Waar verkrijgbaar?

De producten in deze uitgave Lekkernijen zijn veelal verkrijgbaar bij de gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels in Nederland, of zij hebben een uitstekend alternatief voor u. De gecertificeerde winkels herkent u aan dit logo. In het hart van dit blad vindt u een overzicht van deze speciaalzaken.



Lekker
Ontdekt

Het mooiste brood uit liefde gemaakt



Hij heeft het gebruik van het originele Kletzenbrot in Nederland grootgemaakt. En zijn jongste creatie werd uitgeroepen tot Beste Noviteit van 2022 op de Vakbeurs Foodspecialiteiten. Leo van Kempen is maker van de mooiste, lekkerste creaties.



In Voorburg bakt Leo van Kempen broden voor specialiteitenwinkels. Maar dan wel heel mooie broden, voor bij een rijke dis, bij een geweldige kaasplank of bij een goed verzorgde borreltafel. Eigenlijk is hij heel belangrijk geweest voor de ontwikkeling van dit soort speciaalbroden, maar dat zie je niet zo gauw aan hem af; Leo is een heel rustige, bescheiden man.

Leo maakt Kletzenbrood, fruitbrood, flinterdunne gevulde toast en sinds kort ook Violetta, rijkgevulde, overheerlijke broden met een bijzondere baktechniek. Stuk voor stuk delicatessen. Maar wat is het verschil tussen deze vier?

“‘Kletzenbrot’ komt oorspronkelijk uit Zuid-Duitsland en Oostenrijk. Daar wordt het thuis gebakken als speciaal gerecht met de feestdagen. Rond 2007 ben ik begonnen om zelf kletzenbrood te bakken, eerst alleen voor Sligro. Ik heb kletzenbrood weggehaald van het idee dat het alleen met feestdagen kan door het via de kaasafdelingen te verkopen, want het is gewoon een heel goede begeleider voor het borrelmoment. Het is een prima aanvulling op een kaasplank, maar gaat bijvoorbeeld ook heel goed als een toast bij paté.”

Kletzenbrood is een donker brood met een stevige bite, rijk gevuld met vijgen, pruimen, diverse soorten noten,



abrikozen, rozijnen en specerijen. De smaak en geur zijn zoet en licht gekruid. Zelf wil Leo niet beweren dat hij kletzenbrood heeft grootgemaakt, maar hij was wel de eerste bakker die ermee aan de slag ging. Sligro kwam bij Leo met de vraag om het voor hen te gaan bakken, nadat een tiental andere bakkers niet aan de eisen van de opdracht kon voldoen. Uiteindelijk is hij van de gewone bakkerij afgestapt en zicht steeds meer gaan specialiseren op de kaas- en delicatessenmarkt, met desembrood en dit soort speciale broden. Inmiddels maakt zijn bakkerij zeven soorten kletzenbrood, diverse fruitbroden en toast. Het zijn speciale producten, en allemaal langer houdbaar door de manier van bereiding. De meeste producten zijn 'zoet', met fruit en noten, enkele zijn hartig, zoals de toastjes met olijven en pomodoritomaatjes. De bakkerij levert ook aan Frankrijk, Duitsland, België en Luxemburg.

Proast

Fruitbrood is vergelijkbaar, maar heeft niet de bepalende specerijen die in kletzenbrood zitten zoals kaneel en kruidnagel. En fruitbrood past daarom ook heel goed bij het ontbijt. De toastjes zijn ook gevuld, met noten en fruit of hartige ingrediënten. "Onze toast vergt een andere receptuur dan de broden. Toast is dus niet een dun plakje brood. Elk van onze toastjes heeft één soort fruit met één soort noot. Bijvoorbeeld vijg met amandel, pruim met walnoot, abrikoos met pistache. Verder zit er wat honing doorheen en – ons geheim – we werken voor de toast met biologische karnemelk in plaats van olie." Door de ambachtelijke werkwijze heeft de toast een lekkere krokante bite, en door de karnemelk blijft de toast na openen van de verpakking toch een aantal dagen heerlijk krokant. En bij het openmaken komt de geur van verse toast je direct tegemoet.



‘Elk van onze toastjes heeft één soort fruit met één soort noot’

Kletzenbrood, fruitbrood en flinterdunne toast van Leo vind je in de betere foodspecialiteitenwinkels onder de merknaam Proast (van 'premium toast').

Vanuit liefde: Violetta

Twee jaar geleden startte Leo iets nieuws: heel mooie broden, met prachtige ingrediënten en in de oven gebakken in een houten ring. Vijf maanden lang werkte hij om deze nieuwe broden te ontwikkelen. Ooit beloofde hij zijn vrouw dat als hij ooit een echt prachtig product zou maken, hij dat naar haar zou noemen. En nu zijn deze broden er, onder de merknaam Violetta. De ingrediënten: chocolade, mediterrane fruitsoorten en eetbare bloemetjes. "Ik ben gestart met broden met iets van chocolade erin, omdat chocolade tegenwoordig wat vaker wordt gecombineerd met wijn." Er zijn twee soorten: Amarena met cranberries en pure chocolade, en vijg, dadel, sinaasappel en

witte chocolade. Bij zo'n mooi product hoort ook een heel mooie uitstraling. De broden worden daarom gebakken in een houten ring, die ook in de verpakking om het brood blijft zitten, en afgewerkt met sesam en bloemen. De houten ring houdt het brood bijeen en compact, en mals doordat zo meer vocht in het brood behouden blijft. Violetta-broden passen prachtig bij het borrelmoment, bij allerlei soorten kaas (ook bij Brie de Meaux of blauwader), en ook bij diverse soorten paté. En drinken? "Ik zou het bij een borrel doen, een port of Pedro Ximenez, of een mooie wijn." Violetta brood werd op de Vakbeurs Foodspecialiteiten uitgeroepen tot Beste Noviteit van 2022. De voorzitter van de vakjury, culinair journalist Felix Wilbrink, was zichtbaar ontroerd toen hij dit product moest omschrijven bij de prijsuitreiking. Zoek het op bij uw eigen foodspecialiteitenwinkel en geniet ervan! Ondertussen werkt Leo alweer aan een volgende variant. ◀



'Een goede granola moet goed geroosterd zijn, maar dat kost tijd'

Granola zoals het bedoeld is (en dan beter)

Camile's Granola is een sensationeel lekkere en rijk gevulde granola. Geen vergelijk met wat wereldmerken en supermarkten in holle dozen stoppen. Gemaakt hier in Brabant, door een productontwikkelaar die gewoon het beste wil maken.

Camile van Kasteren werd geboren in het restaurant van zijn ouders. Als hij het jaren later van hen overneemt voert hij het nog elf jaar tot hij het verkoopt. Dan stort hij zich in de productontwikkeling, voor grote spelers als Albert Heijn, Konmar en KLM. Twintig jaar lang maakt hij mooie nieuwe producten in levensmiddelen, tot het, na een grote succesvolle klus in België, genoeg is. Dan, in 2014, start hij in eigen beheer met de ontwikkeling van een nieuwe granola. Zijn dochter gaat in die tijd naar New York en stuurt hem verschillende soorten granola toe.

Met veel geduld bestudeert Camile hoe hij granola's lekkerder en voedzamer kan maken. Pas twee jaar later vindt hij het goed genoeg om de markt op te gaan en start hij de levering aan groothandels en webshops. De webshop waar Camile zijn noten inkoop, start met de verkoop van zijn granola. Camile: "En met succes, omdat het aanbod in Nederland toen nog vrij gering was. En een goed product voor een redelijke prijs was voor hun webwinkel ideaal. De omzet ging gelijk crescendo."

Dan krijgt ook de Sligro interesse en komt Camile uit bij distributeur Voets Specialiteiten, die voor hem de consumentenverpakkingen wil verzorgen, maar ook distributie aan de foodspecialiteitenwinkels op zich kan nemen. Steeds meer partijen zien de kwaliteit van Camile en de zaken gaan goed. Maar hoe komt dat dan? Wat doet Camile zo goed?

"Kijk, granola vind je ook in de supermarkt. En mensen met een kleine portemonnee willen ook wel eens een ontbijtje dat gezonder is dan een witte boterham. Die mensen moeten ook kunnen kopen wat hun portemonnee toelaat. Persoonlijk ben ik niet kapot van de kwaliteit in de supermarkt, maar ik vind wel dat het moet kunnen bestaan. De supermarkt en die grote merken bieden grote dozen, met weinig erin. Ik vind dat niet leuk, maar ik hoop dat de consument dat doorziet."
"En het is ook vaak granola met een te hoog suikergehalte en

het zijn granen die nauwelijks roosteren hebben gehad. Een goede granola moet goed geroosterd zijn, maar dat kost tijd en geld. In de supermarkt moet het zo weinig mogelijk kosten. In ons proces gaat de granola 35 minuten in de oven op 60 graden, en zeker in deze tijd kost dat veel geld. Maar ik ga niet mee in die bezuiniging op kwaliteit. Als je de beste bent hoef je niet de goedkoopste te zijn."

Camile is zijn productlijn gestart met Granola met 35% noten en zaden. Twee jaar later komt de variant met zelfs 52% noten en zaden. Beide varianten zijn licht gezoet met honing. De derde variant, weer twee jaar later, bevat 60% noten en zaden en is gezoet met agave en dus vegan. Net nieuw is de lijn met toevoeging van gedroogd fruit, in drie varianten: Roodfruit, Sinaasappel en 7 Bessen, alle drie licht gezoet met honing en ook weer met veel noten en zaden. Camile laat zijn granola's bakken bij een ambachtelijke bakker en heeft af en toe steun van zijn zoon voor het betere sjouwwerk. Daarnaast helpt een geweldige reclameman bij de marketing. Maar het grootste succes komt van het product zelf, topkwaliteit die in alles overtuigt. Wie proeft blijft klant. Zoek het bij uw eigen foodspecialiteitenwinkel! ◀◀



◆ GROOTS VAN SMAAK ◆

LUTJEWINKEL

1916

Vandaag genieten van een rijk verleden

Hét
Noord-Hollandse
meesterwerk

Bereid door de
kaasmakers van
Lutjewinkel

Vakkundig
op de allerbeste
smaak gerijpt

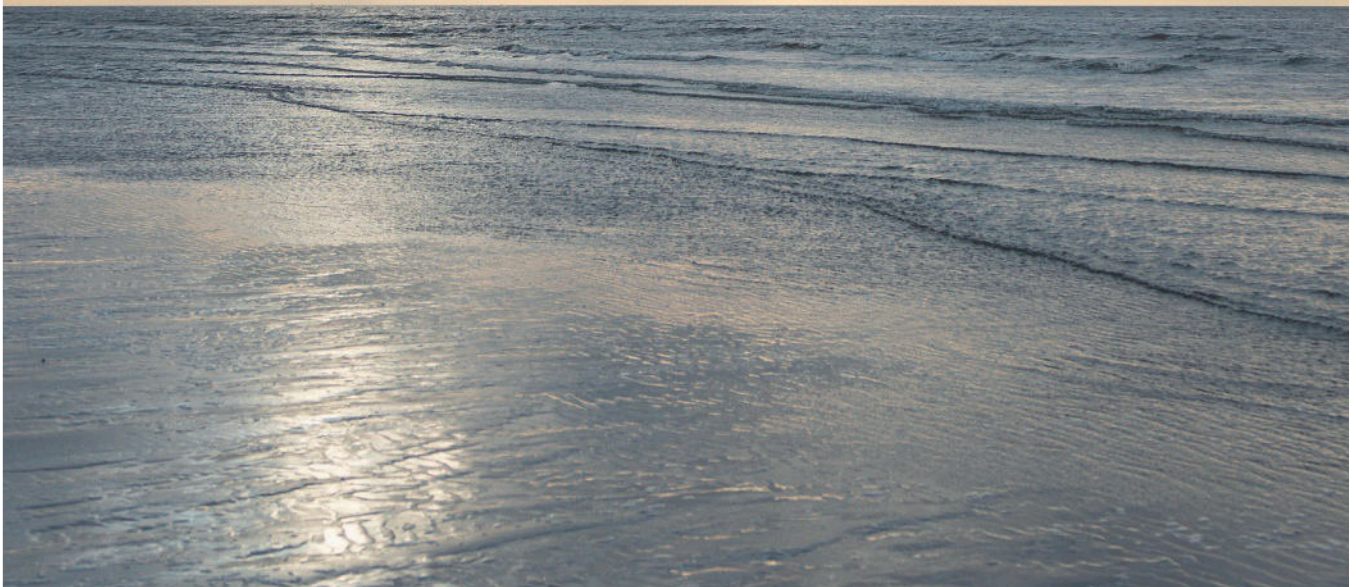


Ontdek de grootse smaken bij uw kaasspecialist

www.lutjewinkel1916.nl

Waardevolle kazen van de Wadden

Op de Waddeneilanden wordt ook kaas gemaakt. Stuk voor stuk kazen met een heel eigen karakter door de eigen bodem en ingrediënten. Maar ook kazen van veehouders en kaasmakers die trots zijn op hun eiland en zeer zorgvuldig omgaan met de lokale flora en fauna. Op de volgende pagina's stellen we er enkele aan u voor.





Schiermonnikoog

Eerlijke kaas met aandacht voor de natuur

De melkveehouders van Schiermonnikoog werken op een unieke manier samen aan een omvangrijk biodiversiteitsproject. Met de gezamenlijke Zuivelcoöperatie Schiermonnikoog produceren zij drie verschillende kazen en bevorderen ze samen de natuur van het waddeneiland.

Arjan Schoemaker is als procesbegeleider bij het biodiversiteitsproject betrokken en weet alles over deze kazen van Van Schier en het eiland. De zuivelcoöperatie is voortgekomen uit de noodzaak om het stikstofprobleem op het eiland aan te pakken, vertelt hij. “Schiermonnikoog is een Nationaal Park. Er is een goede balans nodig tussen deze natuur en de agrarische sector, zodat de diversiteit aan planten en dieren intact blijft en zelfs gaat groeien. De polders van Schiermonnikoog moeten nóg meer een paradijs voor weidevogels worden.”

Daarom is een biodiversiteitsplan ontwikkeld, gebaseerd op drie pijlers. De eerste: natuurbevorderende maatregelen, zoals minder kunstmest en meer kruidenrijke akkerranden. De tweede: het circulair verwerken van organisch restmateriaal, en drie: het ontwikkelen van eigen zuivel, om de terugval in inkomsten door het minderen van koeien te compenseren. Minder vee betekent immers minder stikstof. Dat is beter voor het milieu, maar geeft ook een dip in de inkomsten van de boeren. Arjan: “Door



Arjan Schoemaker.

zelf kaas op de markt te brengen ontstaat een verdienmodel voor de lange termijn. Zo kunnen boeren boer blijven met minder koeien, en meer natuur.”

De boeren binnen de coöperatie werken met speciale aandacht voor de natuur en de weidevogels van Schiermonnikoog, zoals scholekster, grutto, tureluur en de Kievit. De boeren werken samen met vogelwachters en maaien in de broedtijd ruim om de nesten heen. Op termijn willen de boeren zich toeleggen op strokenteelt, wat meer variatie in teelt op de landerijen zal geven.

Bijzondere melk

Dat de koeien op Schiermonnikoog een goed leven hebben, blijkt wel uit het feit dat ze gemiddeld erg oud worden en een uitzonderlijk goede balans in smaak en kwaliteit melk leveren. Het melkvee graast in de weilanden van de polder, waar zilte grassen groeien. Dat proef je terug in de melk, die een geheel eigen specifieke, kruidige smaak heeft, en dat werkt door in de smaak van de kazen.

De melk wordt op het vasteland gepasteuriseerd en door verschillende kaasmakers tot drie prachtige kazen verwerkt: Vrije Vogels, Monnikenwerk en Wildpluk (zie het kader). Het is de bedoeling dat in de toekomst de kazen in een eigen kaasmakerij op het eiland worden gemaakt. “Het is een lang en af en toe behoorlijk spannend proces geweest”, erkent Arjan. “Er is voor de boeren veel veranderd en dat is niet voor iedereen even gemakkelijk geweest. De totstandkoming van een nieuwe landbouw en nieuwe bedrijfsvoering vergt veel van de boeren.”



Peter Visser.

Peter Visser is een van de veehouders op Schiermonnikoog en hij en zijn collega's doen veel voor het behoud van de natuur. Hij heeft ook zijn veestapel ingeperkt. “Wij gingen van 75 naar 50 koeien. Het hele proces gaf een flinke verandering en kostte veel tijd en investeringen, maar we moesten iets doen. We kijken vooruit en benutten de kansen die voor ons op de weg liggen. Het gaat de goede kant op.” ◀◀

Van Schier

De kazen van Van Schier zijn karakteristiek voor Schiermonnikoog. Ze worden gemaakt met niet-afgeroomde eilandmelk. De bodem van het eiland is ziltig, wat doorwerkt in de grassen. Dat proef je terug in de melk, die een eigen, specifieke, kruidige smaak heeft.

Vrije Vogels

Een milde, romige 50+ kaas met een ongekennde smeugheid. Vrije Vogels is een mix van twee kaaszuursels; eentje geeft een boeren-smaak, de ander doet denken aan een roodcultuur.



Monnikenwerk

Een kaas met natuurkorst, gebaseerd op een zuursel uit Zwitserland. Deze kaas rijpt onder vochtige omstandigheden en geeft een flinke knipoog naar de alpentanden, met een heerlijke volle smaak.



Wildpluk

Een iets ziltige kruidenkaas met een melange van kruiden die van nature op Schiermonnikoog voorkomen. In samenwerking met Natuurmonumenten ontstond een mix van zeekraal, zeesla, duindoornbes, rood zeewier en daslook.



Terschelling

Skylger, ook heerlijk voor de vogels



Kaasmakerij De Terschellinger is een kleine kaasmakerij in het meest westelijke dorpje van het eiland. Hier wordt Skylger gemaakt, een prijswinnende kaas die zelfs de stand van weidevogels bevordert. De melk voor Skylger is geheel afkomstig van het eiland en wordt geleverd door negen veehouders.



Martine Stremmer en Jan-Willem Zeilstra van Skylger.



Skylge' is Fries voor 'Terschelling', en de naam Skylger zegt dus al dat het van Terschelling komt. De melk voor deze kaas is eigenlijk heel bijzonder. Dat zit 'm vooral in de voeding voor de koeien. "De koeien moeten het hier van het gras van het eiland hebben", vertelt melkveehouder Rinke Mier. "We proberen er volledig zelfvoorzienend in te zijn. Ze eten uitsluitend gras en kuilgras dat hier op Terschelling groeit."

De melk van negen veehouders gaat naar kaasmakerij De Terschellinger, die gerund wordt door Martine Stremmer en Jan-Willem Zeilstra. "De omstandigheden zijn hier anders dan aan wal", vertelt Jan-Willem. "Je vindt hier bepaalde planten- en kruidengroei die je op het vaste land niet tegenkomt. Dat proef je terug in de melk. In de kaas wordt alles nog eens extra versterkt, wat door de consument bijzonder gewaardeerd wordt." Samen met Martine maakt Jan-Willem sinds 2004 kaas op Terschelling. Alles op ambachtelijke wijze. "Het mooie van kaas maken op Terschelling is dat je alles zelf doet, van begin tot einde. We maken en bewerken de kazen, en hebben elk facet om ambachtelijke kaas te maken in de vingers."

Jaarlijks gaat er zo'n 140.000 kilo kaas van het eiland naar het vaste land. De kazen onderscheiden zich niet alleen qua smaak; ook wanneer het gaat om biodiversiteit hebben zij een duidelijke eigen handte-



kening. In 2015 is de kaasmakerij met de Vogelbescherming in zee gegaan. "De Vogelbescherming heeft in onze kaasmakerij geïnvesteerd omdat zij er baat bij hebben dat niet alleen de biologische boeren, maar alle veehouders van het eiland aan weidevogelbeheer doen", vertelt Martine. "Het is dus ook in hun belang dat de afzet van Skylger groeit. Wie Skylger koopt, koopt niet alleen een bijzondere lekkere kaas, maar draagt écht bij aan de stand van de weidevogels op Terschelling."

Met de veehouders op het eiland zijn diverse afspraken gemaakt om de stand van de weidevogels te bevorderen.

Het maai beleid is daar één van. "Wij maaien niet vóór 15 juni", zegt Rinke. "Daarnaast werken we met de 20%-eis, die de jonge kuikens beschermt. Dan laten we een stuk van 20 vierkante meter staan, waar we om het nest heen maaien."

Uiteindelijk is het de ambitie om alle melk van Terschelling ter plekke te gebruiken voor de kaasproductie op het eiland. ◀◀



'De koeien moeten het hier van het gras van het eiland hebben'



VOETS

for cheese lovers



rode uien



ananas



cranberry



appelstroop



vijgen



mosterd dille



balsamico
kaneel



voetsspecialiteiten.nl |   @voetscheesedippers



Speciaal voor de feestdagen een groot assortiment Italiaanse truffelspecialiteiten van Giuliano Tartufi!

Bekijk het bij uw delicatessen winkel in de buurt.

Distributie: Voets Specialiteiten

Vlieland Bunkerkaas en zeewierkaas



Diep onder de grond onder het hoogste duin van Vlieland bevindt zich een voormalige drinkwaterbunker. Sinds 2015 is de bunker in gebruik voor de rijping van bijzondere biologische Vlieland Bunkerkaas. En dat terwijl Vlieland niet eens melkkoeien heeft.

Nils Koster is kaasmaker. Hij maakt kaas, maar op Vlieland zijn geen koeien. Zijn melk komt dus van elders. De kazen worden gemaakt van biologische melk in de kaasmakerijen in Oosterwolde en Workum, op het Friese vasteland dus. Maar toch zijn deze kazen bijzonder. De kazen van Nils rijpen in een grote bunker op Vlieland.

In de bunker heerst een bijzonder microklimaat; een hoge luchtvochtigheid in combinatie met een koele temperatuur vormt de perfecte omstandigheid om kaas te rijpen. Langzaam ouderend zonder te veel uit te drogen krijgen de kazen hier hun karakter. Op onbewerkte vurenhouten planken liggen ze variërend van zes weken tot meer dan twee jaar te rijpen. Dagelijks worden de kazen gekeerd en zo nodig verzorgd. Met veel geduld krijgen ze langzaam de optimale smaak.

Heel bijzonder zijn de blauwe kazen, Bunker Blauw, vervaardigd naar geheel eigen (geheim) recept. Direct na productie worden de kazen drie keer handmatig gezouten waarna ze naar de bunker worden verplaatst. Zodra de schimmelvorming op gang komt worden de kazen ingeprikt met roestvrijstalen pennen. De gaten van de pennen zorgen dat de schimmel goed door de kaas kan trekken. Door het bijzondere microklimaat in de bunker ontstaat er zo een unieke blauw-schimmel die door kenners zeer hoog wordt aangeslagen. Bunker Blauw is er in drie varianten, alle biologisch. Bunker

Blauw Bio is gemaakt van gepasteuriseerde biologische koemelk. Nylander Bunker Blauw komt van rauwe (dus ongepasteuriseerde) biologische melk van Jerseykoeien. Deze koeien geven melk met hoog vet- en eiwitpercentage, waardoor ook de kaas een nog rijkere smaak heeft. Bunker Blauw Geit wordt gemaakt van gepasteuriseerde biologische geitenmelk.

Zeewierkaas

Voor de kust van Vlieland kweekt Nils zijn eigen zeewier. Zeewier heeft veel goede eigenschappen en wordt wel gezien als het voedsel van de toekomst. Het groeit vanzelf in zee, er is geen landbouwgrond voor nodig en geen kostbaar zoet drinkwater. Zeewier bevat meer vitamines en mineralen dan welke andere landgroente ook.

De soort die Nils oogst is zeesla, ofwel de *ulva lactuca*. Dit zeewier gebruikt hij in de productie van zijn Vlieland Zeewierkaas. Het spoelen en drogen is erg arbeidsintensief. Door het drogen is het langere tijd houdbaar. Voor het in de kaas wordt verwerkt, wordt het gesteriliseerd met kokend water, waardoor het ook weer zijn oorspronkelijke volume krijgt.

Zeewier groeit vanzelf in zee, maar Nils kiest ervoor het in zee te telen. "Op kleine schaal zeewier uit de natuur oogsten, de zogenaamde wildpluk, is geen enkel probleem. Willen we echter op een duurzame manier zeewier gebruiken, dan verdient het de voorkeur om het op gecontroleerde wijze te telen. Oogst kan daardoor schoner en sneller en voorkomt eventuele nadelige gevolgen voor het ecosysteem. Daarom zijn we al een paar jaar aan het testen met een kleinschalige installatie voor zeewierteel." Tussen boeien, vlak aan het strand wordt een lijn gespannen waar de zeesla zich aan kan hechten en groeien.

Vlieland zeewierkaas is een heerlijke, biologische, jong belegen kaas, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk met een licht zilte smaak van zeewier. Het zeewier (zeesla) wordt elke zomer met de hand geoogst rondom Vlieland. De zeewierkaas wordt minimaal 6 weken gerijpt in de Kaasbunker op het eiland. Behalve zeesla worden ook biologische kruiden toegevoegd. ◀◀



Nils Koster



Terschelling

Zilte Duinen van De Zeekraal

Misschien wel de mooiste kaas van de Wadden komt van boerderij De Zeekraal op Terschelling. De biologische boerderij in Oosterend maakt onder andere een rauwmelkse kaas van eigen schapenmelk, aangevuld met biologische koemelk van elders op het eiland.



Gerben en Jolanda Bakker met hun zoons bij de schapen.
(Foto: Neeke Wassenbergh-Smit)

In Oosterend op Terschelling hebben Gerben en Jolanda Bakker hun biologische boerderij 'De Zeekraal'. Hier lopen de melkschapen het hele jaar in kruidenrijk grasland en komen ze twee keer per dag in de stal om gemolken te worden. Van de melk worden verschillende soorten kaas gemaakt, maar ook romig ijs in smaken die bij het eiland passen zoals cranberry, duindoorn en vlierbes. En zelfs voor handcrème en zeep vormt de schapenmelk de basis. Alles op de boerderij gemaakt van pure en biologische ingrediënten. De boerderij heet bezoekers in de zomer van harte welkom en er valt dan ook heel veel te zien. Naast kaas worden nog zo veel meer mooie producten gemaakt.

De schapen grazen op de weilanden tussen de waddendijk en de duinen. Door de zilte lucht, de biologische bedrijfsvoering en het agrarische natuurbeheer bevat dit gras veel variatie in gras- en plantensoorten. De schapen worden tweemaal daags gemolken en geven ongeveer twee liter melk per dag. De meeste melk wordt gebruikt voor het maken van kaas. De specialiteit van het huis is de biologische schapenkaas met zeekraal. Zeekraal is een zilte groente die groeit op de kweldergebieden vlak bij de boerderij. Het maakt de smaak van de kaas zuiver, smedig en kruidig.



Zilte Duinen

'Zilte Duinen, zonder haast', zegt het label van deze kaas. Want kaas heeft tijd nodig. En op de Wadden leven ze net iets minder gejaagd, stellen Gerben en Jolanda. De Zilte Duinkaas wordt gemaakt van eigen schapenmelk en de koemelk van twee biologische boeren verderop op Terschelling. De drie bedrijven doen veel aan agrarisch natuurbeheer, waardoor er veel weidevogels broeden en het gras extra smakelijk is voor de dieren door de vele kruiden. De rauwmelkse kaas heeft een natuurkorst en wordt op boerderij De

Zeekraal gemaakt. De meeste gerenommeerde kaaswinkels hebben deze kaas in hun assortiment.

Grijze Duinen

Sinds 2018 is ook de Grijze Duinkaas verkrijgbaar. Deze kaas is een rauwmelkse koekaas van Terschellinger melk en wordt gerijpt in een bunker op het eiland. De korst ontwikkelt in de bunker een mooie grijze kleur en de kaas krijgt er een heerlijke aardse smaak van. Op de Vakbeurs Foodspecialiteiten won De Zeekraal in 2018 met deze kaas de prijs voor Beste Noviteit. ◀◀

En Texel en Ameland dan?



Ameland

Ook daar wordt kaas gemaakt. Tussen de dorpjes Hollum en Ballum staat Kaasboerderij Ameland, waar Johannes en Sanne Ruijgh het hele jaar door kaasmaken van de melk van koeien van de buurman. Ook de boerderij van Johannes en Sanne kan worden bezocht. En niet alleen voor kaas, want in de zomer wordt hier ook ambachtelijk ijs gemaakt van de verse melk.

Texel

Texel is beroemd om zijn schapen, en sinds een twintigtal jaren ook weer om zijn schapenkaas. Lang was die historie van schapenkaas verdwenen, maar er wordt nu weer volop geproduceerd.

Onder andere op boerderij De Wezenspyk maken ze Texelse schapenkaas in alle leeftijden. De melk bevat meer droge stof en de kaas is sterker van smaak dan koeienkaas. Ook hier geeft het ziltige in de smaak het karakter van de Wadden mooi weer. Een specialiteit is de Orekéés, schapenkaas met het plantje lamsoor, dat extra karakter aan de kaas geeft. In november 2014 werd Orekéés bij de World Cheese Awards bekroond met een Super Gold Award, behorend tot de beste kazen van de wereld. Die prijs heeft de populariteit van de kaas alleen maar verder vergroot en de kaas is daardoor lang niet altijd verkrijgbaar.



Gepeperde oude kaas

Deze Wyngaard Explosion is 10 maanden traditioneel op houten planken gerijpt, waar de natuurlijke variaties van temperaturen en vochtigheid diepe en complexe smaken veroorzaken. De oude kaas gecombineerd met de hete Spaanse pepers zorgt voor een intense smaakbeleving. Eerst is de diepe smaak van de oude kaas te proeven, waarna de Spaanse peper zorgt voor een fijne explosie. www.wijngaardkaas.nl

Sherrystroop van Ernesto

Dick Aerts zit niet stil. De maker van Ernesto Portstroop komt nu met een nieuwe smaakmaker ontwikkeld op basis van Pedro Ximenez-sherry. Mooi van smaak en mooi dik van textuur. Lekker bij stevige kazen, maar ook met een mooie ham of paté. In de keuken fantastisch bij wild en stoofschotels. www.emvfood.nl



Lekker

Ontdekt



Gekruide sinaasappelzeste

De Nona Spritz is een gebalanceerde mix van gedistilleerde kruiden, op basis van sinaasappelzeste en bloedsinaasappel, met een subtiele toets van bittere gentiaanwortel. Ontwikkeld op basis van hoogwaardige, 100% natuurlijke ingrediënten. Mix met tonic en je hebt het perfecte alternatief voor een alcoholvrije Spritz cocktail. www.nonadrinks.com

Waar verkrijgbaar?

De producten in deze uitgave Lekkernijen zijn veelal verkrijgbaar bij de gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels in Nederland, of zij hebben een uitstekend alternatief voor u. De gecertificeerde winkels herkent u aan dit logo. In het hart van dit blad vindt u een overzicht van deze speciaalzaken.



Geroosterde, gekruide cashewnoten

Deze ovengeroosterde, fairtrade cashewnoten zijn er in vier avontuurlijke smaken. Gekruid met avontuurlijke combinaties: granaatappel met tijm, komijn, gember, en karamel met kaneel en lievevroubedstro. Voor bij de borrel of als crunchy ingrediënt bij vele gerechten. Geteld en verwerkt door boerenfamilies en een notenfabriek in Burkina Faso. www.thenuttysfarmer.com

Recept Gegratineerde broodsneetjes met Vacherin Fribourgeois AOP

Hartverwarmend Zwitsers wintergerecht om oud brood te verwerken en om te toveren tot een prachtig gerechtje! De sneetjes brood worden ondergedompeld in witte wijn en gearneerd met Vacherin Fribourgeois AOP en daarna gegratineerd in de oven.

Gegratineerde broodsneetjes met Vacherin Fribourgeois AOP

Voor 4 personen:

Vorbereiding: 15 min

Kooktijd: 10 min

1 el olijfolie
1 rode ui, in ringen gesneden
4 el melk
4 el witte wijn
4 tot 6 sneetjes oud boerenbrood
300 g Vacherin Fribourgeois AOP, geraspt
1 eigeel
1 handvol veldsla
peper

1. Verwarm de ovengrill voor. Fruit de uienringen in de olie. Zet opzij. Meng het eigeel met de Vacherin Fribourg AOP. Zet opzij. Meng de melk en wijn in een diepe schotel. Haal de sneetjes brood er snel door. Verdeel de kaas over de sneetjes. Garneer met uienringen. Breng op smaak met peper.
2. Leg de sneetjes brood in een koekenpan of ovenschaal. Laat 10 tot 12 minuten gratineren onder de grill, tot de kaas smelt en er een lichtbruin korstje ontstaat.
3. Verdeel over de borden. Doe er wat veldsla bij.

Heerlijk met een frisse groene salade en eventueel wat gedroogde vleeswaren.

Variatietip:

Vervang de Vacherin Fribourgeois AOP door Le Gruyère AOP.

Versgebakken kokosballetjes

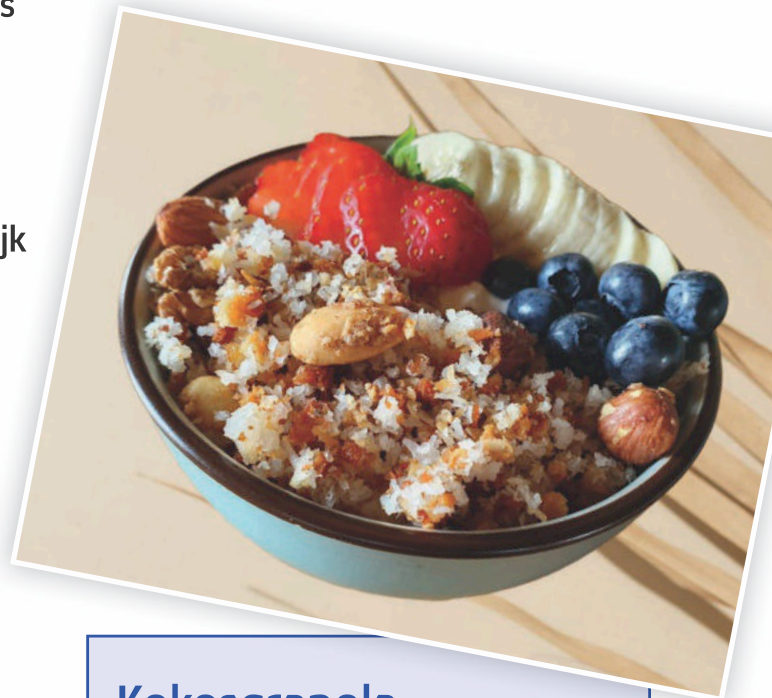
en heerlijk variëren!

Zalig zijn ze, de versgebakken kokosballetjes van Madame Cocos. Op foodmarkten en festiviteiten worden ze ter plekke gebakken voor de – inmiddels – vele fans. En nu kun je die heerlijke delicatessen ook heel makkelijk thuis maken, in je eigen oven.

De 'cocosballs' van Madame Cocos hebben een unieke smaak, een mooie ronde vorm en zijn krakend krokante, versgebakken balletjes. Vers zijn ze het allerlekkerst. Op festivals en evenementen is Madame Cocos al vaak te vinden met een eigen mobiele keuken, maar ook sommige horecaondernemingen hebben het al ontdekt.

Voor wie thuis graag bakt zijn er nu ook emmertjes te koop met gekoeld kokosdeeg waarmee je zelf in je eigen oven heel makkelijk een verse delicatessen maakt voor op je koffietafel of bij je dessert. Iedereen kan zo een perfecte Madame Cocos-bal maken. Na het 'scoopen' (kan ook met een ijs-schep) gaan de verse ballen kokosdeeg de oven in. Je keuken vult zich met een 'warmzoete' geur. Eenmaal krokant en goudbruin uit de oven, blijkt de binnenkant dan nog heerlijk zacht en smeug.

Naast het maken van de lekkerste kokosballetjes kun je met het kokosdeeg ook eindeloos variëren. Je kunt het deeg bijvoorbeeld gebruiken voor een bijzondere taartbodemp, voor aanvulling van je dessert of in gevulde kokosbonbons. Heerlijk is ook de 'Cocos Granola' voor een glutenvrij, verantwoord ontbijt. Het recept doen we alvast hierbij. ◀◀



Kokosgranola

Benodigheden

- 350 g Madame Cocos-deeg naar keuze
- 150 g gemengde noten
- 150 g havervlokken
- 120 g honing
- 65 g kokosolie
- Een zakje vanillesuiker
- Snufje zout
- 5 g kaneel
- 2 ovenschalen
- Weegschaal
- Fruit naar keuze
- Yoghurt naar keuze
- Ontbijtkom

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 160 °C. Schep het kokosdeeg losjes in een ruime ovenschaal. Tijdens het afbakken roer je het kokosdeeg om met een volle vork. Bak het goudbruin in ongeveer 30 tot 40 minuten.

In de andere ovenschaal plaats je de havervlokken, gemengde noten, kaneel, vanillesuiker en een snufje zout. Verwarm de honing samen met de kokosolie tot alles goed vloeibaar is en kneed het door het mengsel in de ovenschaal. In ongeveer 30 minuten en af en toe doorroeren is ook de notenmix klaar om af te koelen.

Bereid het fruit naar wens voor. Maak van het afgekoelde kokosdeeg kleine kruimels en voeg het samen met de notenmix tot een lekkere hoeveelheid kokosgranola.

Vul je ontbijtkom met yoghurt en versier bovenop met de helft kokosgranola en de helft fruit.



Gezond genieten

Versgebrande noten zijn een heerlijke aanvulling op elk feestje en elke borreltafel, en een lekkere snack op elk moment van de dag. Maar noten maken ook een belangrijk deel uit van de Schijf van Vijf, waarmee het Voedingscentrum ons beweegt om gezonder te eten. Noten zijn luxe delicatessen én gezonde voeding in één. Notenspecialist Martijn Droog legt uit hoe gezond noten zijn.



Martijn Droog

Noten worden vaak gezien als caloriebommetjes vol vet en worden daarom vermeden door mensen die op hun lijn letten. Maar noten bevatten juist veel gezonde voedingsstoffen en passen prima in een gezond dieet. De noot levert goede, plantaardige vetten, vezels, eiwitten, vitamines, mineralen en bioactieve stoffen. Ze zijn geschikt als vleesvervanger en worden daarom veel gebruikt door vegetariërs en veganisten.

Richtlijn goede voeding

“De gemiddelde consument moet meer groenten en fruit, volkorenproducten, peulvruchten, noten en vis eten. Dat draagt bij aan het voorkomen van ziekten”,

aldus de Gezondheidsraad in de ‘Richtlijnen goede voeding 2015’. De Gezondheidsraad concludeert onder andere dat alle ongezoeten noten goed voor je zijn. Dus ongebrand (rauw), gebrand en geroosterd. Denk aan amandelen, cashewnoten, hazelnoten, paranoten, pecannoten, pistachenoten en walnoten.

Ongebrande noten zijn niet bewerkt, puur natuur dus en bevatten alleen de eigen aanwezige voedingsstoffen. Walnoten en paranoten worden nooit gebrand aangeboden en zijn dus altijd rauw.

Gebrande noten zijn noten die zijn gefrituurd in (arachide-)olie. Gebrande noten bevatten iets minder vitamines en mineralen dan de rauwe variant. Dat verschil



is echter klein en voor de gezondheidswaarde van de noten maakt dat weinig verschil. Veel mensen denken dat gebrande noten veel vetter zijn dan de ongebrande, maar omdat noten van nature al veel gezonde onverzadigde vetten bevatten, nemen ze vrijwel geen olie meer op. Gebrande noten bevatten daarom ongeveer evenveel vet als rauwe noten.

In mijn winkel verkoop ik steeds meer geroosterde noten. Geroosterde noten worden in een heteluchtoven gebrand. Hierbij wordt dus geen olie gebruikt maar krijgt de noot een nóg knapperiger structuur dan de in olie gebrande variant.

Wát heeft wélke noot?

Als je leest hoeveel waardevolle stoffen er wel niet in noten zitten vraag je je af waarom noten niet al veel eerder zo sterk zijn aanbevolen.

‘Omdat noten vol voedingsstoffen zitten, zal je er niet snel té veel van eten’

Amandelen zijn bijvoorbeeld rijk aan vezels en vitamine E, B2 en K. Daarnaast bevat een amandel de mineralen mangaan en magnesium. Doordat een amandel rijk is aan magnesium kan het helpen angst, stress en slaapproblemen te verminderen. Een handje amandelen voor het slapen gaan zou zomaar kunnen werken als een lekker slaapmutsje! Een stofje in amandelen kan door het lichaam in verschillende stappen omgezet worden in melatonine: het lichaamseigen hormoon dat nodig is om in slaap te kunnen vallen. De vezels in de amandel zorgen voor een goede darmwerking, de zogeheten prebiotica laten bepaalde bacteriën groeien wat gunstig is voor een gezonde darmflora. Daarom adviseer ik altijd om de hele amandel mét vlies te nemen.

De **paranoot** (of de Brasilnoot) bevat magnesium, fosfor, calcium, vetten, eiwitten en het mineraal selenium. Selenium is een mineraal dat nog maar in weinig producten zit en waar mensen regelmatig een tekort aan hebben. Met 3 paranoten per dag neem je al de juiste hoeveelheid selenium tot je en maakt het gebruik van selenium in supplementvorm compleet overbodig. Het zeer hoge gehalte aan selenium en antioxidanten is goed voor de celopbouw in je lichaam en stimuleert je immuunsysteem. Daarnaast zou het goed zijn tegen hart- en vaatziekten en je verouderingsproces afremmen.

Cashewnoten hebben een hoog gehalte vitamine K en foliumzuur. Daarnaast bevat het mangaan, fosfor, een relatief hoog gehalte aan koper, vitamine B1, ijzer en magnesium. Een cashewnoot is ook de noot die het minste vet bevat. Héerlijk uit het vuistje, maar ook veelvuldig gebruikt in notenmixen en in vele gerechten.

Hazelnooten bevatten grote hoeveelheden verschillende vitamines, waarbij vitamine E de hoofdrol speelt. Vitamine E is een goede antioxidant. Antioxidanten zijn stoffen die schadelijke deeltjes die de cellen van organismen aantasten, kunnen wegnemen. Vitamine E beschermt de cellen, bloedbaan en weefsel. Vitamine E zorgt er ook voor dat de gezonde omega 6-vetten minder snel ranzig worden. De noot is daardoor langer houdbaar.

Noten bevatten veel goede vetten, de **macadamia** bevat veel van deze onverzadigde vetten. Onverzadigd vet past in een gezonde voeding. Dit type vetten verlagen het cholesterolgehalte en daarmee wordt de kans op hart- en vaatziekten verkleind. Studies wijzen uit dat de macadamia daadwerkelijk kan zorgen voor het verlagen van het cholesterolgehalte. Daarnaast is de macadamia een leverancier van vitamine B2, mangaan, koper en magnesium. Ook de Macadamianoot is rijk aan fytoosterolen.

De **pecannoot** heeft een hoog gehalte zink, een belangrijk mineraal voor het lichaam. Het mineraal is een antioxidant en is belangrijk voor de werking van het immuunsysteem. Daarnaast is zink nodig bij de celdeling en celdgroei, wondgenezing, de afbraak van koolhydraten en de aanmaak van insuline. Pecannooten bevatten daarnaast vitamine B2 en B6, mangaan, koper, magnesium, omega-6 en fytoosterolen.

Ook **pistachenooten** kunnen het cholesterolgehalte verlagen en zo de kans op hart- en vaatkwalen helpen verkleinen. Pistachenooten bevatten vitamine B6, B1 en foliumzuur. Daarnaast bevat de pistachenoot de mineralen koper, mangaan en fosfor. Ook de pistachenoot bevat fytoosterolen. De noot is vooral rijk aan luteïne waardoor het een goede bron van antioxidanten is.

De **walnoot** is rijk aan omega 3-vetten. Omega 3-vetten zijn een goede aanvulling, omdat er regelmatig sprake is van een verkeerde verhouding van vetten waarbij het gehalte omega 3 vaak te laag is. Walnoten zijn een volwaardig alternatief voor

of aanvulling naast vis. Omega 3 helpt mee aan het gezond houden van het hart. Het is goed voor de bloeddruk en het triglyceridengehalte, het gezichtsvermogen en de hersenen. Zou de natuur daarom de vorm van hersenen aan deze noot hebben gegeven?

Makkelijk

Een bakje of zakje noten neem je makkelijk mee, en is ideaal voor onderweg. Wel belangrijk is het dat de noten goed afgesloten worden bewaard om de versheid te bewaren. Bewaren in het donker heeft de voorkeur, de vetten in de noten kunnen 'ranzig' worden bij te veel contact met licht. Een "nood-noot-pakketje" bij je hebben is dus handig als je gaat wandelen, sporten of zandafvegen. Wanneer er een energiedip wordt ervaren, kan een handje noten een goed en energieverhogend tussendoortje zijn.

Met zout of ongezouten?

Zoals al aangegeven verhogen noten natuurlijk de sfeer tijdens een feestje of als je visite hebt en kunnen ze als gezond tussendoortje gegeten worden. Vers gebrande noten zonder zout hebben dan de voorkeur. De neiging tot overeten wordt namelijk een stuk kleiner als je kiest voor ongezouten noten. Omdat noten boordevol voedingsstoffen zitten zal je er niet snel té veel van eten. Elke dag een handje noten kan een goede maat zijn om aan te houden. Iedere noot heeft zo zijn specifieke eigenschappen, waardoor ook bij het eten van noten, variatie belangrijk is.

Er zijn talloze recepten om noten in allerlei gerechten te verwerken of om er de meest verrassende heerlijkheden mee te maken. Ik en mijn collega's die ook zijn aangesloten bij de Stichting Foodspecialiteitenwinkels Nederland informeren de klanten graag over de vele, niet alledaagse mogelijkheden om met noten een heerlijk ontbijt, lunch of avondmaal te maken.

Martijn Droog

Notenspecialist van Noten & Zo in Zutphen



lekker

AL 45 JAAR DÉ RESTAURANTGIDS
VAN NEDERLAND



Ontdek de 500 beste restaurants van Nederland,
van bistro tot sterrenzaak, in de 2023-editie van LEKKER500

Bestel via lekker.nl/bestel

Gecertificeerde Foodspecialiteitenwinkels in Nederland



Als onafhankelijke organisatie controleert FOODbase namens Stichting Foodspecialiteiten Nederland (SFN) op basis van objectieve en transparante criteria de foodspecialiteitenwinkels in Nederland, om de kwaliteit van de winkels te verbeteren. Winkels die aan deze criteria voldoen krijgen na een onafhankelijke controle van een inspecteur onder andere een officieel certificaat en een deursticker met het logo op deze pagina.

De winkeliers die dit certificaat ontvangen, hebben bewezen over voldoende vakkennis te beschikken, aan de gestelde normen voor hygiëne te voldoen, de netheid binnen hun zaak in orde te hebben en hun bedrijf op een maatschappelijk verantwoorde wijze te runnen. Zij zijn in staat om samen met hun medewerkers u, de consument, op een juiste wijze voor te lichten en bewuste keuzes te laten maken bij uw aankopen.

Op de volgende pagina's staan de (bij het ter perse gaan van dit magazine) gecertificeerde bedrijven vermeld. Voor een actueel overzicht kunt u altijd kijken op onze website: www.foodspecialiteitenwinkels.nl.

Kies voor kwaliteit bij het bezoeken
van een foodspecialiteitenwinkel.
Met dit logo weet u dat uw winkel
garant staat voor kwaliteit!



Gecertificeerde Foodspecialiteitenwinkels in Nederland

Alfabetisch op provincie en plaatsnaam

Drenthe

Kaaslust

Hoofdweg 138
9341 BL Veenhuizen
www.kaaslust.nl

Zuivelhoeve Zuidlaren

Stationsweg 20a
9471 GR Zuidlaren
www.zuivelhoeve.nl

Friesland

Wijn & Spijs

Pleinweg 10
8442 CS Heerenveen
www.wijnenspijs-online.nl

Zuivelhoeve Heerenveen

Dracht 53
8442 BL Heerenveen
www.zuivelhoeveheerenveen.nl

Zuivelhoeve Leeuwarden

Kleine Kerkstraat 23 & 24
8911 DL Leeuwarden
www.zuivelhoeve-leeuwarden.nl

Gelderland

Zuivelhoeve Barneveld

Langstraat 49
3771 BB Barneveld
www.zuivelhoeve-barneveld.nl

Gastrovino De Bourgondier

De Enk 39
3851 NW Ermelo
www.bijdebourgondier.nl

Van Proosdij Kaas & Delicatessen

Weverstraat 2
6862 DP Oosterbeek
www.vanproosdijkaas.nl

Domburg's Kaas, Noten & Wijn

Verlengde Dorpsstraat 6a
3881 BG Putten
www.domburgputten.nl

Zuivelhoeve Twello

Van Ghentstraat 1
7391 CR Twello
www.zuivelhoeve-twello.nl

Life's Delicious

Molecatenlaan 18-B
7339 LM Ugchelen
www.lifesdelicious.nl

Noten & Zo

Lange Hofstraat 34
7201 HV Zutphen
www.notenenzo.nl

Zuivelhoeve Zutphen

Beukerstraat 12
7201 LD Zutphen
www.zuivelhoeve.nl



Gecertificeerde Foodspecialiteitenwinkels in Nederland

Alfabetisch op provincie en plaatsnaam

Groningen

Hein Post Wijnen Gastronomie

Overwinningsplein 20-22
9728 GT Groningen
www.heinpost.nl

Kaas- Notenhuysch Winsum

Hoofdstraat Obergum 36a
9951 AH Winsum
www.kaasnotenhuyschwinsum.nl

Limburg

't Keesheukske

Joep Nicolasstraat 1
6041 JZ Roermond
Limburg
www.keesheukske.nl

Noord-Brabant

Baarle's Specialiteitenhuis

Nieuwstraat 21-23
5111 CV Baarle-Nassau
www.baarlesspecialiteitenhuis.nl

PROEF! Culinair

Rechterstraat 54
5281 BX Boxtel
www.proefculinair.nl

Hendrik en Marcella, Kenners in kaas

Valkeniersplein 1
4835 RA Breda
www.hendrikenmarcella.nl

Store 317

Ginnekenweg 317
4835 ND Breda
www.store317.nl

Versspecialist 't Kaashuys

Nieuwe Haagdijk 17
4811 TB Breda
www.hetkaashuys.nl

De Kaasgenoten

Bisschopsmolenstraat 81
4876 AJ Etten-Leur
www.kaasgenoten.nl



Kaatje Jans Geldrop By Peter en Rowena

Heuvel 80
5664 HN Geldrop
www.kaatjejansgeldrop.nl

Hof van Heusden

Hoogstraat 1
5256 AW Heusden
www.hofvanheusden.nl

Smaeck! Kaas&Delicatessen

Dorpsstraat 4
5061 HK Oisterwijk
www.smaeckerosterwijk.nl

Kaasspeciaalzaak De Molenhoek

Molenhoekpassage 10
5242 CZ Rosmalen
www.kaas-molenhoek.nl

Kadofabriek 'n Tikkie Verderop

Nieuwe Es 1
4254 AW Sleenwijk
www.ntikkieanders.nl

Kaasshop Heyhoef

Heyhoefpromenade 85
5043 RB Tilburg
www.kaasshopheyhoef.nl

Kaaz Valkenswaard

Handwerkstraat 12
5554 HP Valkenswaard
www.kaazvalkenswaard.nl

Gecertificeerde Foodspecialiteitenwinkels in Nederland

Alfabetisch op provincie en plaatsnaam

Noord-Holland

Kaas van Daan en meer

N.G. Piersonstraat 45
1814 VB Alkmaar
www.kaasvandaan.nl

De Kazerie

Van der Hooplaan 176
1185 GK Amstelveen
www.dekazerie.nl

Tabak's Notenbar

Rijnstraat 132H
1079 HP Amsterdam
www.tabaksnotenbar.nl

Kaasspeciaalzaak Henri Willig

Damrak 55
1012 LL Amsterdam
www.henriwillig.com

Kaashuis Tromp Buitenveldert

Buitenveldertselaan 158c
1081 AB Amsterdam
www.kaasvantim.nl

Van Streek kaas & delicatessen

Marktplein 15
1721 CK Broek op Langedijk
www.vanstreekdelicatessen.nl

Zuivelhoeve Egmond aan de Hoef

Nieuwe Egmonderstraatweg 1-7
1934 PA Egmond aan den Hoef
www.zuivelhoeve.nl

Het Oude Zuivelhuis

Kleverparkweg 2
2023 CE Haarlem
www.hetoudezuivelhuis.nl

Van Streek kaas & delicatessen

Raadhuisstraat 22
1701 EK Heerhugowaard
www.vanstreekdelicatessen.nl

De Fromagerie

Middenwaard 12
1703 SE Heerhugowaard
www.facebook.com/DeFromagerieMiddenwaard

Hugo van der Graaf Kaas en Noten

Kapittelweg 141
1216 HX Hilversum
www.kaasopmaat.nl



Kaasboer Niek

Heereweg 23
1871 EB Schoorl
www.kaasboerniek.nl

Bolle Hendrik

Dorpsstraat 45
1747 HB Tuitjenhorn
www.bolle-hendrik.nl

Overijssel

Zuivelhoeve Almelo

Eskerplein 9
7603 WH Almelo
www.zuivelhoeve.nl

Zuivelhoeve Borne

Nieuwe Kerkstraat 33
7622 LG Borne
www.zuivelhoeve-borne.nl

Landgoed Kaamps

Vliegveldstraat 4a
7561 AT Deurningen
www.kaamps.nl

Kaashandel De Brink

Brink 2
7411 BR Deventer
www.kaashandel-debrink.nl

Zuivelhoeve Deventer

Karel de Grotelaan 40
7415 DH Deventer
www.zuivelhoeve-deventer.nl

Gastrovino Vaneker

Veldhoflanden 5B
7542 LA Enschede
www.gastrovinovaneker.nl

Utrecht

Renkema Kaas

Leusderweg 116
3817 KD Amersfoort
www.renkemakaas.nl

Zuivelland Breukelen

Kerkbrink 15-e
3621 AN Breukelen
www.facebook.com/zuivellandbreukelen

Gecertificeerde Foodspecialiteitenwinkels in Nederland

Alfabetisch op provincie en plaatsnaam

Peterse Kaas

Het Rond 33
3995 DK Houten
www.petersekaas.nl

Kaashuis Dorestad

Markt 30
3961 BC Wijk bij Duurstede
www.kaashuisdorestad.nl

Peterse Kaas

Voorheuvel 4
3701 JE Zeist
www.petersekaas.nl

Peterse Kaas

De Clomp 3106
3704 KA Zeist
www.petersekaas.nl

De Notenwinkel van Zeist

1e Hogeweg 73
3701 HJ Zeist
www.denotenwinkelvanzeist.nl



Floor 2.0 Goes

Westhavendijk 101
4463 AD Goes
www.floorfoods.nl

Good & Tasty

Markt 15
4501 CK Oostburg
www.goodandtasty.nl

Palet van Smaken

Noteneeweg 4
4535 AS Terneuzen
www.paletvansmaken.nl



De Kaasspecialzaak Ed Boele

Fahrenheitstraat 625
2561 DC Den Haag
www.kaasspecialzaak.nl

Gransjean Wijnen & Delicatessen

Bankastraat 12
2585 EN Den Haag
www.gransjean.nl

Kalkman Specialist in Kaas

Frederik Hendriklaan 149
2582 BZ Den Haag
www.kalkmankaas.nl

Gert Jan de Kaasboer

Vriesestraat 93
3311 NP Dordrecht
www.gertjandekaasboer.nl

Van Pelt Delicatessen

P.A. de Kok-plein 116
3318 JW Dordrecht
www.vanpelt delicatessen.nl

Alexanderhoeve Hellevoetsluis

Struytse Hoeck 319
3223 DE Hellevoetsluis
www.alexanderhoevekaas.nl

Neuteboom Kaas-Verswereld

Kopermolen 34
2317 PB Leiden
www.neuteboomverswereld.nl

De Fransoos Kaas en Delicatessen

Doezastraat 6
2311 HB Leiden
www.defransoos.nl

Neuteboom Kaas-Verswereld

Winkelhof 75
2353 TV Leiderdorp
www.neuteboomleiderdorp.nl

Kaasspecialzaak Zwartbol

Westdijk 11
3241 GT Middelharnis
www.zwartbolfoods.nl

't Kaasplateau

J.Louwerensplein 1
3161 WC Rhoon
www.kaas-plateau.nl

De Kaaswereld

Noordplein 9
2371 DA Roelofarendsveen
www.dekaaswereld.nl

Alexanderhoeve

Binnenhof 56
3068 JW Rotterdam
www.alexanderhoevekaas.nl

Neuteboom Kaas-Verswereld Voorhout

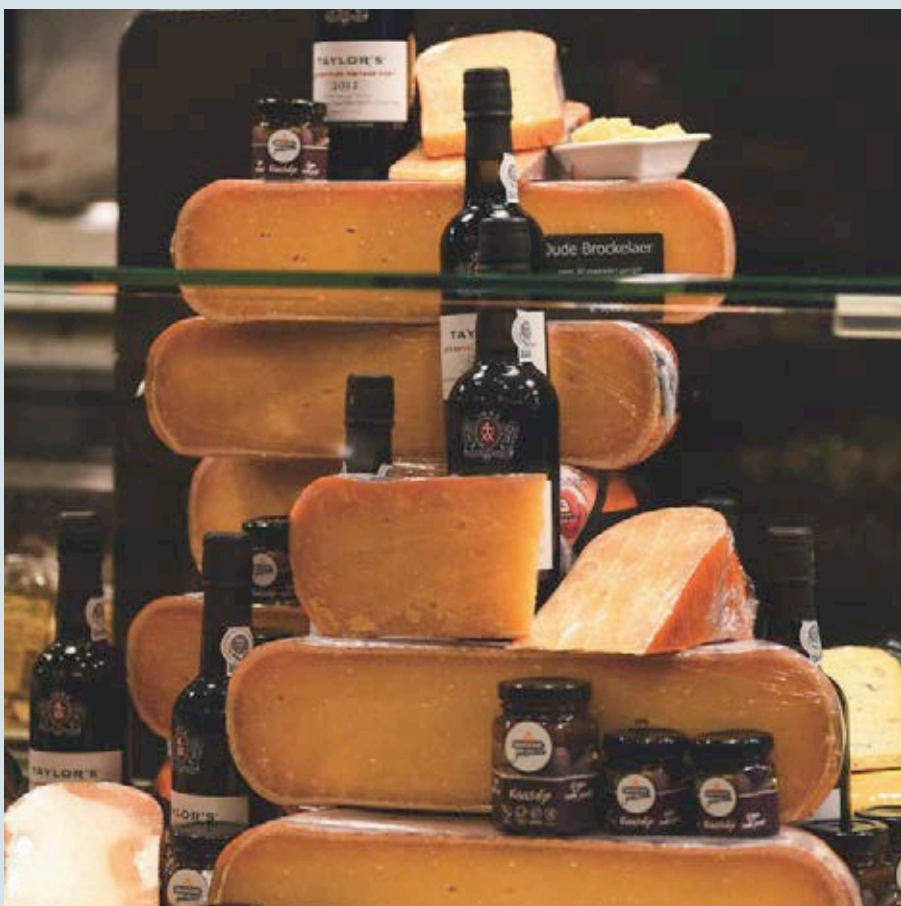
Herenstraat 65
2215 KG Voorhout
www.neuteboomvoorhout.nl

Lekker! Kaas en Delicatessen

Schoolstraat 144
2251 BK Voorschoten
www.lekkervoorschoten.nl

Bas Baan Delicatessen

Prins Bernhardstraat 1
3331 BN Zwijndrecht
www.wijnhandelbasbaan.nl



Boerenkaas



De mooiste boerenkazen vind je in de kaasspeciaalzaak of in andere foodspecialiteitenwinkels. Maar wat is boerenkaas precies? Er blijken precieze regels te zijn voor dit prachtige, overheerlijke product...

Boerenkaas, is kaas gemaakt op de boerderij, simpel zou je zeggen maar is dat wel zo? Want mag alle kaas die gemaakt wordt op een boerderij Boerenkaas worden genoemd? Het antwoord is nee!

De naam 'Boerenkaas' is specifiek verbonden aan het product dat traditioneel op de boerderij wordt bereid uit rauwe melk, afkomstig van rundvee, geiten, schapen of buffelkoeien. De melk moet voor tenminste de helft afkomstig zijn van de eigen veestapel. 'Boeren' verwijst naar boer, dus Boerenkaas is kaas bereid door boeren op de boerderij.

Oorsprong Boerenkaas

Tot 1874 werd alle melk op de boerderij verwerkt. Na dit jaar kwam geleidelijk de fabrieksmatige melkverwerking op gang. Het pasteuriseren van kaasmelk vond ingang vanaf de eerste jaren van de twintigste eeuw. Als gevolg van het pasteuriseren ging het karakter van de fabrieksmatig bereide kaas verloren. Op de boerderij bleef de ambachtelijke werkwijze van het verwerken van rauwe melk bestaan.

In 1982 werden nieuwe regels gesteld en deze regels hebben betrekking op de kwaliteit van de kaas, herkomst van de melk en bereidingswijze. Op de kaas

werd het Rijksmerk gelegd en dit vormde de garantie dat "Boerenkaas" een product van de boerderij is bereid uit rauwe melk.

Sinds 1993 is er in Europa een vrijwillige regeling om bijzondere landbouwproducten en levensmiddelen met een speciale receptuur uit een specifiek gebied of een specifieke regio te beschermen tegen misbruik en imitaties. Zo ook voor Boerenkaas. Vanaf het moment dat 'Boerenkaas' aan wettelijke eisen moest voldoen, startten ook de controles. Pas na goedkeuring door de controleurs werd het Rijksmerk verstrekt en mocht de kaas officieel de naam 'Boerenkaas' dragen.

In 2006 is het Rijksmerk komen te vervallen en vanaf dan wordt de naam Rijksmerk vervangen door caseïnermerk.

Gegarandeerde Traditionele Specialiteit

Sinds 2007 is Boerenkaas een Gegarandeerde Traditionele Specialiteit (GTS) en hiermee is Boerenkaas wettelijk beschermd en moet een kaasmaker aan de eisen voldoen zoals beschreven is in het GTS-productdossier. De controle of een kaasmaker hier wel aan voldoet, wordt gedaan door de officieel hiervoor aangewezen toezichthouder van de overheid.

Immaterieel Erfgoed

Boerenkaas maken is een ambacht en sinds 2017 is het Boerenkaas maken uitgeroepen tot Immaterieel Erfgoed!

Wel of geen Boerenkaas

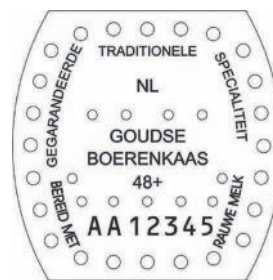
Voor een consument of retailer is het moeilijk te zien of een kaas die aangeprijsd wordt als Boerenkaas daadwerkelijk een Boerenkaas is. Toch is het te

controleren want de kaas moet voorzien zijn van een caseïnermerk en deze is soms verstopt onder het (vloei)etiket.

Het caseïnermerk moet *op zijn minst* voorzien zijn van de teksten:

- Boerenkaas
- Bereid met rauwe melk
- Gegarandeerde Traditionele Specialiteit of het symbool
- Doorlopend uniek volgnummer
- De letters NL mag als de kaas in Nederland wordt gemaakt, maar is niet verplicht

Je hebt als consument of retailer recht op eerlijke voorlichting van het product dat je wilt kopen. De aanbieder van de kaas is wettelijk verplicht om bij te houden waar hij of zij zijn producten vandaan heeft gehaald. Hiernaar vragen kan een consument of retailer altijd! ◀◀



Het caseïnermerk, het 'tonnetje' dat in de kaaskorst wordt verwerkt.



Het GTS-Logo, dat aangeeft dat deze boerenkaas een Gegarandeerde Traditionele Specialiteit is.



Kerstpakket



Medewerkster Wilma Smits (links) en Mieke van den Heuvel naast het winnende kerstpakket.



Maak je eigen kerstpakket

Het Mooiste Kerstpakket van Nederland is dit jaar gemaakt door Mieke van den Heuvel en haar team, van Kaasboerderij De Lange Hoeve in Genderen. Een mooie prestatie, want maar liefst 22 ondernemers van foodspecialiteitenwinkels hadden hun mooiste kerstpakket ingezonden naar de wedstrijd op de Vakbeurs Foodspecialiteiten. Hoe hebben Mieke en haar team het aangepakt? Wat komt erbij kijken als je zelf een pakket wilt samenstellen? En ja, zo'n cadeaupakket is ook leuk om te geven als het geen Kerstmis is!

Het mooiste kerstpakket van Nederland. Hoe heeft Mieke dat met haar team aangepakt? "We zijn met onze pakketten eigenlijk gewend om zo goed mogelijk te voldoen aan de vraag van de klant. En voor deze wedstrijd hebben we geprobeerd een pakket te maken dat voor iedereen zou passen, zowel voor een jong gezin als voor een ouder stel. De inhoud moest zo divers mogelijk zijn, maar het moest ook kaasboerderij-waardig zijn. Want bij ons gaat geen pakket de deur uit als het niet aansluit bij onze eisen."

En wat zijn die eisen dan? Mieke: "Het moet strálen. Met goede producten, met diverse producten voor iedereen iets. Mijn man Herman geldt daarbij als criterium, die is heel nuchter. Als hij het niks vindt, luisteren we daar goed naar. Doosjes met veel lucht erin vindt hij maar niks. Het moet een goed stuk kaas zijn, een goede fles wijn en mooie worst. Wij vrouwen in het winkelteam komen wel eens met schattige, kleine dingetjes aan, en Herman kan dat vrij snel afkeuren. Daarnaast moet er ook altijd iets blijvends in, dat de herinnering blijft als al het eten al op is." Uiteindelijk heeft Mieke twee pakketten gemaakt en die in de winkel aan de klanten getoond. Zij hebben met ruime meerderheid het pakket uitgekozen dat uiteindelijk ook de wedstrijd won.

Kaasboerderij De Lange Hoeve maakt het hele jaar door cadeaupakketten. Steeds meer consumenten ontdekken hoe leuk het kan zijn om iemand als cadeau een paar lekkere dingen uit een delicatessenwinkel te geven, of als één geheel in een mooi ingepakt cadeaupakket. In de winkel van de kaasboerderij staan zo'n dertig voorbeeldpakketten om de klanten een idee te geven wat er allemaal mogelijk is.

De tips van Mieke

1. Begin met een ondergrond. Kies iets handigs, of iets moois dat blijvend is. Een mand is een veel gebruikt artikel, maar voor het winnende pakket koos Mieke bijvoorbeeld een fraaie metalen vuurschaal waar je op het terras hout in kunt leggen voor koelere avonden.
2. Voor wie is het? Een man, een vrouw? Modern of meer klassiek? Stel het pakket samen met steeds die persoon in gedachten. Zoek de producten waar die persoon dol op is.
3. Kijk wat er kan binnen je budget. Je hebt een bedrag in je hoofd dat je wilt uitgeven. Het lijkt soms moeilijk, maar vraag dan je winkelier om mee te denken.
4. Een thema is niet per se nodig. Kerst is een thema, maar het verbindende element kan ook die persoon zijn voor wie het pakket is bestemd.
5. Versproducten als kaas en worst kunnen vaak heel goed in het pakket worden toegevoegd. Vraag dan je winkelier of hij het product vacuüm kan inpakken. Zachte kazen en zachte vleeswaren zijn daarvoor niet zo geschikt.
6. Duurzaamheid is ook bij pakketten steeds belangrijker. Herbruikbaar of recyclebaar verpakkingsmateriaal heeft altijd de voorkeur. Het vulmateriaal tegen het stoten kan heel goed van (recyclebaar) papierwol. Ook producten met drie lagen verpakking om heel weinig product, zijn gewoon niet meer van deze tijd. Een modern pakket is mooi, maar zonder onnodig afvalmateriaal.
7. En tot slot: kies altijd producten van goede kwaliteit. Een rommelproduct is eigenlijk altijd een teleurstelling. ◀

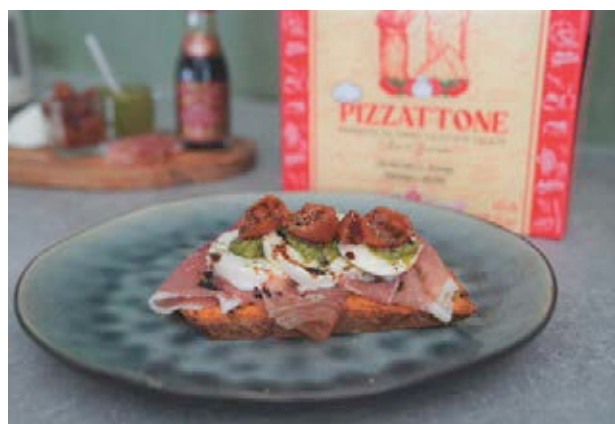
Lekker Ontdekt

Kaltbach Truffel

De machtige rotsen van de zandstenengrot en de sterke handen van de grotmeesters creëren de meest wonderlijke kazen van Kaltbach. Zo is ook het nieuwe meesterwerk gemaakt: Kaltbach Truffel. Deze romige kaas is verrijkt met verse truffel en heeft een textuur die smelt in de mond.

Exclusief, voor liefhebbers.

www.meestersvankaltbach.nl



Pizzattone

Pizzattone is de kerstdelicatesse panettone, maar dan in een hartig jasje. De Pizzattone is verrijkt met tomaten, julienne mozzarella en oregano. Voor tijdens de kerstbrunch of om te beleggen met bijvoorbeeld parmaham, mozzarella, pesto, zongedroogde cherrytomaatjes en balsamicoazijn.

www.mercato-italiano.nl



Rauwe honing met superfoods

Deze rauwe honing uit Cyprus is onverhit, ongefiltreerd en onbewerkt. Door de combinatie met verschillende samenstellingen van superfoods geven deze varianten honing de gezondheid een lekkere boost. De varianten: Immuniteit, Antioxidant, Relax en Puur. www.andgow.nl

Waar verkrijgbaar?

De producten in deze uitgave Lekkernijen zijn veelal verkrijgbaar bij de gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels in Nederland, of zij hebben een uitstekend alternatief voor u. De gecertificeerde winkels herkent u aan dit logo. In het hart van dit blad vindt u een overzicht van deze speciaalzaken.



Rijke Engelse bierchutney

Van Stokes is deze unieke, rijke chutney, gemaakt met Engels bier, wortel, appels, dadel en een selectie van kruiden. Voor verwerking in vleesgerechten, zoals gehaktballetjes en worstenbrood, of om te serveren bij kaas. www.stokessaucos.co.uk



Taart met spekjes op de wijze van Gruyères

Voor 4 tot 8 personen:

Vorbereiding: 15 min

Baktijd: 25 min

1 ui, in dunne plakjes gesneden
1 tl olijfolie
1 tl tijm
100 g spek
1 kant-en-klare of huisgemaakte* kruimeldeeg
1 el boter
3 eieren, geslagen
2 dl room
1 teentje knoflook, fijngehakt
1 puntje nootmuskaat
150 g Gruyère AOP Classic, geraspt
zout, peper

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Meng de uien met de olijfolie en tijm in een kom. Fruit gedurende 3 minuten. Zet opzij. Bak de spekjes. Zet opzij.
2. Rol het deeg tussen twee vellen bakpapier met behulp van een deegrol tot het deeg ongeveer de vorm van een vierkant heeft. Zet opzij. Beboter de bodem en wanden van de taartvorm. Bekleed de taartvorm met het deeg. Druk de wanden goed aan. Prik de bodem met een vork en vul de bodem met droge bonen of een steunvulling om te voorkomen dat het deeg zwelt tijdens het blind bakken. Bak 10 tot 15 minuten.
3. Meng in een kom de room, het knoflook, de nootmuskaat, wat zout en peper. Voeg daarna de Gruyère AOP toe en meng goed. Verdeel de uien en de spekjes op de bodem van de taart en giet er vervolgens het eimengsel over. Bak 15 tot 20 minuten in de oven.

*Huisgemaakte kruimeldeeg

Voor 4 personen:

Vorbereiding: 15 min

Rusttijd: 45 minuten

Baktijd: 30 min

5 cl volle melk
125 g boter op kamertemperatuur
1 snufje zout
1 tl suiker
1 eidooier
250 g bloem

1. Vul de kom van een keukenmachine met de melk, de boter, het zout, de suiker en de eieren. Bewerk tot een romige massa.
2. Voeg de gezeefde bloem toe. Kneed tot het deeg een bal vormt. Verpak het in vershoudfolie. Zet ongeveer 30 minuten koel. Laat daarna het deeg 15 minuten op kamertemperatuur komen voordat je het uitrolt.
3. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Rol het deeg tussen twee vellen bakpapier met behulp van een deegrol tot het deeg ongeveer de vorm van een vierkant heeft. Zet opzij. Beboter de bodem en wanden van de taartvorm. Bekleed de taartvorm met het deeg. Druk de wanden goed aan. Prik de bodem met een vork en vul de bodem met droge bonen of een steunvulling om te voorkomen dat het deeg zwelt tijdens het blind bakken. Bak 10 tot 15 minuten.
4. Garneer het deeg met je favoriete vulling en bak 15 tot 20 minuten.

Variatietip:

Maak minitaartjes door cirkels uit te steken met een uitsteekring.

Deze pagina is een samenwerking met Switzerland Cheese Marketing



Lekker & Simpel 10 jaar

Lekker & Simpel bestaat dit jaar tien jaar. Dat moet uiteraard gevierd worden. Hoe kun je dit jubileum beter vieren dan met een gloednieuw kookboek?! Ons kookboek met de 150 favoriete recepten van de afgelopen tien jaar. Stuk voor stuk recepten om je vingers bij af te likken. Van heerlijke pasta's, ovenschotels en recepten met wraps tot recepten voor de zoetekauw, borrelhapjes en nog heel veel meer lekkers. De wat oudere recepten zijn wat opgepoetst, zo vind je bijvoorbeeld geen halve paprika's meer in de ingrediëntenlijst. Het boek Lekker & Simpel 10 jaar mag zeker niet ontbreken in jouw kookboeken collectie. Sofie en Jorrit van Daalen Buissant des Amorie zijn de oprichters van de website www.lekkerensimpel.com. Dagelijks helpen zij mensen om de eeuwig terugkerende vraag 'wat eten we vandaag?' te beantwoorden. Van hun kookboeken zijn inmiddels ruim 300.000 exemplaren over de toonbank gegaan.

Bijgaand twee recepten uit het kookboek.

Tekst en fotografie: Sofie & Jorrit van Daalen Buissant des Amorie
Omslagontwerp en vormgeving: Annemarie Kleywegt
Uitgeverij: Bertram + de Leeuw Uitgevers
Afmetingen: 206 x 21 x 172 mm
Aantal pagina's: 320
Uitvoering: paperback
ISBN: 978-94-61563-02-6
Verkoopprijs: € 22,50

Pittige wortelsoep

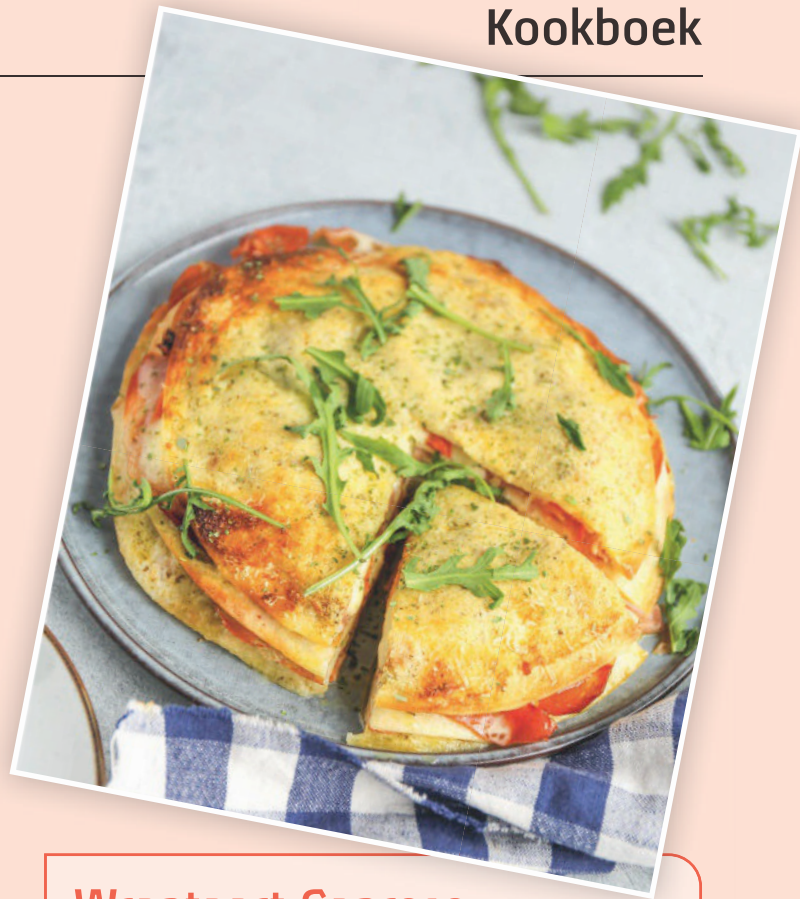
Recept voor 2 personen
Tijd: 25 min.

Benodigheden:

1 aardappel
300 gr wortels
1 ui
2 tenen knoflook
Olie
750 ml bouillon
½ theelepel chilipoeder
1 ½ theelepel peterselie
1 ½ theelepel paprikapoeder
Scheut kookroom of kokosmelk

Bereidingswijze

- Schil de aardappel en snijd in blokjes. Snijd de wortels in stukjes, snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
- Giet een scheutje olie in een pan en fruit de ui en knoflook.
- Voeg na 3-4 minuten de rest van de ingrediënten, behalve de kookroom of kokosmelk, toe. Breng de wortelsoep aan de kook en kook de soep 15-20 minuten.
- Pureer de soep met een staafmixer en serveer met een scheutje kookroom of kokosmelk.



Wraptart Caprese

Recept voor 3 personen
Tijd: 20 min. + 15 min. in de oven

Benodigheden:

1 tomaat
1-2 bollen mozzarella
150 gr geroosterde paprika (uit pot)
250 gr mascarpone
2 el pesto
4 wraps
90 gr parmaham
50 gr Parmezaanse kaas

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Snijd de tomaat en mozzarella in plakjes. Verwijder de zaadjes van de tomaat. Snijd de geroosterde paprika in stukjes.
- Meng in een bakje de mascarpone met de pesto.
- Leg een wrap in een ingevette ovenschaal of op een bakplaat met bakpapier. Besmeer de wrap met een laagje mascarpone, daarop de helft van de parmaham. Leg hierop een paar plakjes mozzarella, geroosterde paprika en tomaat. Besmeer daarna weer een wrap met het mascarpone mengsel en leg op de andere wrap. Daarna weer een laagje mozzarella, tomaat en geroosterde paprika daarna weer een wrap met mascarpone-mengsel, laagje parmaham, laagje mozzarella, tomaat en geroosterde paprika. Besmeer de laatste wrap met de rest van het mascarpone-mengsel en strooi wat geraspte Parmezaanse kaas over de bovenkant.
- Zet de wraptart caprese 15 minuten in de oven.

Tip

Lekker met rucola.

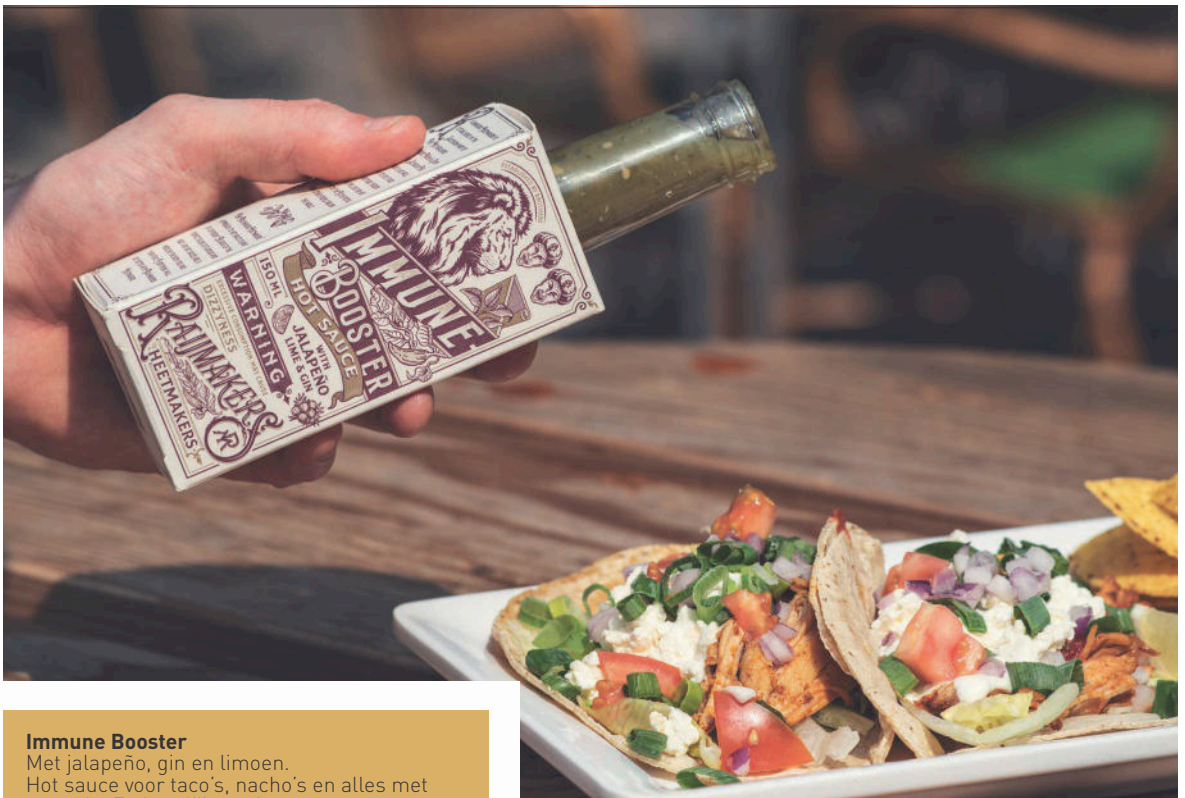




Raijmakers Heetmakers: Smaak met pit

Freek en Stan Raijmakers zijn twee jonge ondernemers die een nieuw product op de markt hebben gebracht met smaak en pit. Opvallend door de fraaie vormgeving, maar vooral pittige sauzen met heel veel smaak.

Want alleen pittig zonder smaak, dat voegt niks toe....



Immune Booster

Met jalapeño, gin en limoen.
Hot sauce voor taco's, nacho's en alles met avocado. En heerlijk op vis.
Hittegraad: mild

Freek en Stan Raijmakers zijn broers. Broers met vaak dezelfde interesses, en een gedeelde passie: pittig eten. Op YouTube zijn ze fan van een trendy show rond pittige sauzen, 'Hot Ones'. Maar die pittige sauzen die daar worden besproken waren in Nederland niet of nauwelijks te koop. Dus startten ze zelf een importbedrijf.

Stan: "Er waren wel wat pittige sauzen verkrijgbaar, maar die hebben dan namen als Satan's Nogwat of Devil's Revenge, alsof het allemaal pijn doet en nauwelijks smaakt. Wij wilden juist die omslag maken naar pittige sauzen met heel mooie smaken. We hebben dan ook niet dat soort sauzen opgenomen die alleen maar een gimmick zijn en niets toevoegen aan mooi eten."

Eerst loopt de aanvoer nog via een groothandel in Engeland, maar al snel gaan de zaken zo goed dat Freek en Stan de pallets zelf uit de Verenigde Staten (en andere landen) naar Nederland halen. Geen tabasco, want dat staat al in de supermarkt, net als sriracha. Voor sauzen die wel in het assortiment worden opgenomen geldt steeds hetzelfde: sauzen die pittigheid combineren met bijzondere smaken. Een saus die in de YouTube-show Hot Ones wordt behandeld komt direct in het assortiment, want na die show komt de vraag vanzelf. (Een vrolijke show, waarin celebrities steeds hetere sauzen proeven. Tussendoor krijgen ze vragen, die steeds eerlijker beantwoord worden omdat de gasten steeds meer gebroken raken.)

Freek: "We zoeken bijzondere ingrediënten, zoals gefermenteerde ananas, Koreaanse pepers, gember. Een goede saus is meer dan alleen maar heet. Peper, azijn en zout zijn doorgaans de basis, dan heb je een soort Tabasco. Maar daar moeten andere ingrediën-

ten bij om het een bijzondere heetmaker te maken. Je kunt veel vergelijkingen trekken met pils en speciaalbier. Ook in de zin dat mensen door het reizen steeds andere smaken ontdekken en die thuis ook graag gebruiken."

Raijmakers Heetmakers

Na een jaar zijn Freek en Stan gestart met een eigen lijn sauzen: Raijmakers Heetmakers. Freek: "Met deze eigen lijn wilden we een viertal smaken neerzetten, vier sauzen waarmee je nagenoeg elk gerecht een goede smaak- en heetmaker kunt meegeven." Raijmakers Heetmakers zijn fraaie flesjes van 150 ml, met een nog fraaier doosje erom. Het design doet denken aan ouderwetse elixers uit de vroegere apotheken. Een prachtontwerp van OD Designstudio. Met hippe namen en Engelse etiketten, zoals gebruikelijk in de hot sauce-wereld: Immune Booster, Tranquilizer, Heat Enhancer en Brain Buzzer. Met elk een eigen hittegraad.

Freek: "Naast de website vonden we een eigen lijn een mooi project. We zijn uitgegaan van onze eigen smaken, voor sauzen die duidelijk anders zijn dan wat de markt al biedt. En het moet er zo mooi uitzien dat je het alleen daarom al wilt hebben. De vier smaken lopen mooi uiteen en passen bij verschillende gerechten. Ze zijn ontwikkeld in samenwerking met een foodontwikkelaar, die ook de productie op zich heeft genomen. Zo hebben we gezorgd dat ook ingrediëntendeclaratie en etikettering allemaal netjes in orde zijn. Eind 2018 zijn ze op de markt gekomen."

Freek en Stan bieden de sauzen op hun eigen website aan, maar de sauzen zijn ook in foodspecialiteitenwinkels te koop.

Pitabroodjes met Tranquilizer hot sauce

Ingrediënten:

(Chorizo-) gehaktballetjes of falafel
Pitabroodjes
Rode ui
Sla
Paprika's
Fetakaas
Peterselie
Yoghurt
Knoflook
Raijmakers Heetmakers Tranquilizer hot sauce
(Appelcider-) azijn
Olijfolie
Peper & Zout

Bereidingswijze:

1. Snijd de rode ui en paprika in plakjes. Neem een kom en meng wat olijfolie en azijn. Voeg zout en peper toe en gooi de paprika en rode ui erbij. Voeg fetakaas toe en meng alles door elkaar.
2. Neem de gehaktballen en bak ze op middelhoog tot hoog vuur tot ze goed gaar zijn.
3. Doe ondertussen wat (Griekse) yoghurt in een kom en meng er wat knoflook en Tranquilizer hete saus door.
4. Snijd de pitabroodjes open en vul met achtereenvolgens wat sla, de feta-groentesalade en een paar gehaktballen. Voeg de pittige yoghurtsaus toe en wat extra hete saus naar smaak. Eet smakelijk!



Tranquilizer

Met habanero en zoete aardappel. Hot sauce voor bijna alles, heerlijk op pizza, pastasauzen, eitjes en soepen. Of in je bloody mary.
Hittegraad: medium heet

Carne asada taco's met Immune Booster hot sauce

Ingrediënten:

Biefstuk
Tortilla's
Ui
Avocado
Kleine Tomaten
Koriander
Raijmakers Heetmakers Immune Booster
Limoen
Plantaardige olie
Sojasaus
Bruine suiker
Peper & Zout



Bereidingswijze:

1. Maak de marinade voor het rundvlees. Hak wat koriander fijn en doe in een kleine kom. Meng de koriander, knoflook, plantaardige olie, limoenschil, limoensap, bruine suiker en sojasaus samen met wat peper en zout. Voeg wat Immune Booster hot sauce toe voor extra pit. Doe de marinade in een ziplock-zakje of in een bakje.
2. Voeg nu het rundvlees toe aan dit mengsel en sluit het zakje (of roer door het bakje). Laat 1 tot 4 uur marinieren.
3. Snijd de ui, tomaten en avocado in dunne plakjes.
4. Bereid de tortilla's vlak voor het grillen van het rundvlees. Grill ze op hoog vuur, 10 seconden aan elke kant. Leg ze opzij en probeer ze warm te houden in een handdoek of aluminiumfolie.
5. Als het vlees na een aantal uur is gemarineerd, de steak grillen op hoog vuur. Bij een dunne steak is een paar minuten per kant voldoende.
6. Snijd het gegrilde vlees in plakjes en leg samen op een tortilla om de perfecte taco te creëren. Voeg wat extra Immune Booster hot sauce toe om deze perfecte Carne Asado Tacos af te maken. Geniet ervan!



Heat Enhancer

Met chipotle, habanero en whiskey. Zoetere, smokey hot sauce, perfect voor vlees, burgers, spareribs en zelfs kaas. In 2019 verkozen tot beste hot sauce van Duitsland. Hittegraad: heet

Brain Buzzer

Met Carolina Reaper en gember. Zeer hete hot sauce met gember, voegt enorm veel smaak toe aan met name Indonesische gerechten als nasi goreng, saté of rendang. Hittegraad: heel heet



Crackers en toast



Toastjes zonder zorgen

Voedzaam, vegetarisch of zelfs veganistisch, glutenvrij, ovengebakken en dus minder vet... Deze Griekse crackers en toastjes zijn helemaal goed. Verantwoord en ongelooflijk lekker bij zo ongeveer alles.

Bij het genieten van lekkere hapjes bij een borrel of dinertje komen al gauw ook wat crackers of toastjes op tafel, om te beleggen met paté, zachte kaas, mousse of groentedip. Het nadeel echter van de meeste toastjes is dat ze gemaakt zijn van wit tarwemeel. In Griekenland hebben ze iets fantastisch gemaakt: heerlijke crackers met zeer goede eigenschappen. Ze heten *The Mediterranean Snack Collection* en zijn samengesteld van alle lek-

kere en gezonde ingrediënten van de kusten van de Middellandse Zee.

De serie Griekse crackers bestaat uit twee soorten vegetarische, platte, zeshoekige kaascrackers in een doosje, en drie soorten geheel plantaardige (vegan) wat kleinere snackcrackers in een zak.

De kaascrackers zijn vegetarisch (deze zijn niet vegan want er zit kaas in) en zijn vrij van tarwe, gluten,



Van links naar rechts: kaascrackers met zout, hummus met olijven, oude granen met peper en zout, linzen-chili crackers en de kaascrackers met olijfolie en oregano.

ei, soja, noten en sesam. Ze bevatten geen conserveermiddelen, geen kunstmatige smaakstoffen of kleurstoffen en geen genetisch gemodificeerde organismen. Ze zijn rijk aan calcium en vezels. Het zijn zeshoekige, gebakken, glutenvrije snacks gemaakt met Goudse kaas en zeezout of Goudse kaas en extra vergine olijfolie en oregano. Het zijn ideale onderleggers voor wat je ook bij je wijn of cocktail wilt eten en een welkome aanvulling op elk kaasplankje.

De snackcrackers zijn er in drie soorten. De Hummus crackers zijn gemaakt met kikkererwtenmeel en kalamata-olijven. Deze knapperige snackcracker is perfect om los van te genieten, of als topping op een salade. Maar ook als dipper niet te versmaden.

De Linzen-crackers zijn eveneens glutenvrije snacks. Deze zijn gemaakt met linzenmeel en zoete chilikruiden. Heerlijk om zo te eten met hun zoete pittige kick, of om te combineren met een dip of kaas. De derde soort - Ancient Grains - is gemaakt met meel van oude graansoorten, zeezout en zwarte peper. Ook weer gebakken, glutenvrije snacks. Het zijn dunne en knapperige kleine snackcrackers, heerlijk op elk moment van de dag, maar ook bij de borrel ideaal in een extra bakje naast je andere heerlijkheden.

Haal de Middellandse zee in huis. Je hoeft er niet meer voor naar het zuiden. The Mediterranean Snack Collection is al bij aardig wat foodspecialiteitenwinkels in Nederland verkrijgbaar. ◀



Mooi in alle opzichten

Veel Nederlanders eten minder vlees. Prima natuurlijk. En als je vlees eet, kies dan bewust voor een mooi product. Bijvoorbeeld de Verse Amsterdamse Ossenworst van 1906 - Makers van Charcuterie. Een mooi product in alle opzichten, bekroond met een fraaie prijs, heel erg lekker en vooral: zonder chemische rotzooi.

'Hetzelfde product, maar dan op een natuurlijke wijze'



De Godfather Award is een vreemde naam voor een speciaal product 'waar iedereen blij van wordt'. De prijs wordt uitgereikt bij de verkiezing van de Beste Noviteit van de Vakbeurs Foodspecialiteiten. Nu is ossenworst natuurlijk niet nieuw, maar wel de manier waarop hij wordt gemaakt door producent 1906 - Makers van Charcuterie. Een bedrijf met een missie, en met veel meer heel mooie vleeswaren. En eigenlijk is het zó simpel: je kunt niet van vleeswaren genieten als je eerst een beest vreselijk slecht behandelt en dan opeet. En je geniet er ook niet van als jouw worst is samengesteld met veel chemische troep om het nog iets van smaak te geven of om het er leuk uit te laten zien. Dus doen ze dat bij 1906 op een heel andere manier.

Willem Burggraaf begon zijn slagerij in 1906. Al in het jaar van oprichting had Willem een duidelijke visie: pure, eerlijke producten maken. Zo begon hij met charcuterie van vlees van dieren die een goed leven hadden gehad. Hier voegde hij enkel natuurlijke smaakmakers en heel veel liefde aan toe. Nathan Burggraaf is de achterkleinzoon van Willem. In zijn eigen bedrijf 1906 - Makers van Charcuterie werkt hij met dezelfde visie op pure en eerlijke producten. En natuurlijk is de naam van zijn bedrijf een eerbetoon aan zijn overgrootvader.

Die visie is belangrijk voor wat het bedrijf doet en de keuzes die worden gemaakt bij de productie. Door de keuzes die wij consumenten maken over wat er op ons bord komt,



hebben we immers een grote invloed op de wereld om ons heen. Simpelweg door een beetje meer aandacht te geven aan onze dagelijkse kost: aandacht geeft smaak!

Voor Nathan en zijn medewerkers zijn daarbij de keuzes voor de grondstoffen het allerbelangrijkste. Het bedrijf werkt alleen met vlees van dieren die een fantastisch leven hebben gehad. Ze kennen hun boeren dan ook persoonlijk en samen werken ze naar een manier van regeneratieve veehouderij, die zich inzet voor het beter maken van het voedselsysteem. Bram Hakvoort werkt bij 1906, en kan heel duidelijk uitleggen wat er zo vreemd is aan de manier waarop de industrie tegenwoordig vleeswaren maakt. "Fosfaat, nitraat, mononatriumglutamaat... Waarom zouden wij al die dingen in onze producten stoppen? We geven alle aandacht aan het selecteren van de beste én de juiste grondstoffen. Dan is het erg tegenstrijdig om deze prachtige grondstof vol te stoppen met chemische en synthetische hulpstoffen. We zijn het aan onze boeren en de dieren verplicht om hier een andere keuze in te maken."

En dus werkt 1906 met enkel natuurlijke toevoegingen en zonder onnatuurlijke, chemische e-nummers. Niet dat alle e-nummers slecht zijn, veel stoffen komen gewoon in de natuur

voor. Maar waarom iets synthetisch of chemisch toevoegen als je ook een puur natuurlijke hulpstof kan toevoegen, is de visie van de makers. Zo brengen ze balans in het harde werk van de boer, het prachtige vlees dat het dier hen geeft en hun authentieke en ambachtelijke manier van werken. Toch ontkomt ook 1906 er niet aan om in een klein deel van het assortiment nog één onnatuurlijke toevoeging te doen; E250, oftewel kleurzout. Omdat consumenten nou eenmaal gewend zijn geraakt dat alles er altijd perfect roze uitziet. Bram: "Zodra een product wat grauw van kleur wordt, denken we al snel dat het niet goed is. Onzin natuurlijk... Hoe hard we het ook proberen, het lukt ons niet om onze leverworst en paté's e-nummervrij én roze van kleur te maken. Omdat wij transparant willen zijn, benoemen we daarom dat in onze leverworst en paté's nog één e-nummer zit en dat is E250."

Wat 1906 – Makers van Charcuterie nog meer maakt? Grillworst, klassieke leverworst, knak-



kende knakworst, authentieke rookworst, varkensrilletes, diverse paté's, ambachtelijke slagersvleeswaren en worstsoorten en hoogwaardige convenienceproducten. En filet americain. Vooral dat laatste product omschrijft mooi wat het bedrijf doet. Filet americain is het product met de meeste chemische en synthetische e-nummers uit het Nederlandse vleesaanbod, en 1906 slaagt erin dat op een geheel natuurlijke wijze te maken. Geen fosfaten, geen nitriet, geen synthetische smaakmakers, geen chemisch conserveringsmiddel. Heerlijk vers rundvlees van Nederlandse dubbeldoelkoeien en met een kleur die lijkt op die van een ondergaande zomerse zon. Lekker kruidig van smaak met een romige toets. En dat zonder chemische of synthetische e-nummers.

Terug naar die award, want die bekroning kreeg 1906 voor hun fantastische Amsterdamse Ossenvorst. Een echte klassieker uit de hoofdstad, maar dan zonder ook maar één e-nummer toe te voegen. Gemaakt van Nederlandse dubbeldoelkoeien en met zachte karakteristieke kruiden. Heerlijk voor op een broodje of voor op de borrelplank. Verkrijgbaar in de varianten naturel, truffel en gerookt (met een vleugje kruidnagel en gerookt boven Nederlands beuken).

Ossenvorst met een volle, pure smaak, zonder nitriet (voor de kleur), zonder fosfaten (bindmiddelen), zonder lactaten (conserveringsmiddelen) en zonder glutamaten (smaakmakers). De verse ossenvorst van 1906 is wat donkerder van kleur dan u misschien gewend bent. Dat heeft niet te maken met het ontbreken van kleurstoffen. Het zijn de natuurlijke citrusextracten die 1906 aan het recept toevoegt die de natureigen kleur van het vlees intact houden.

Bram: "Wie het proeft reageert enthousiast. Het mooiste compliment dat we kregen was van iemand die zei: 'Hij is superlekker, maar het is eigenlijk gewoon ossenvorst.' En dat geeft aan dat het ons is gelukt een mooi product te maken zonder alle chemische rotzooi, en met dezelfde smaak, houdbaarheid en uiterlijk. Hetzelfde product, maar dan op een natuurlijke wijze."

Genieten van mooie, eerlijke en heerlijke vleeswaren? Zoek bij uw eigen foodspecialiteitenwinkel naar het label '1906 - Makers van Charcuterie'. Ze zullen u niet teleurstellen. ◀

'Waarom zouden wij al die dingen in onze producten stoppen?'

Alcoholvrij feest



Aperitief kan heel goed zonder alcohol

Veel jongeren (niet allemaal) gaan veel bewuster om met alcohol, en weten hippe alcoholvrije drankjes heel goed te waarderen. Ook ouderen zijn blij dat er goede alternatieven zijn om te genieten van een mooi aperitief, met een rijke smaak, zonder de lasten van alcohol. Nieuwste topontwikkeling: URB.



Amsterdam

Citrus en jeneverbes. Deze frisse bubbel is een eigenwijze en geheel vrije vertaling met een knipoog naar gin-tonic, dit echter met geheel eigen ingrediënten en een gelaagdheid waardoor je de alcohol niet mist. Heerlijk bij salades.



Shanghai

Met passiebloem, sencha thee en een vleugje rabarber proeft URB Shanghai als een zwoele zomeravond. Na een verleidelijke aanhef komen de karaktervolle smaken naar boven met een verrassend droge en frisse afdronk. Heerlijk bij de lunch.

Je hebt iets te vieren en maakt daarvoor een fijne fles champagne open. En wie geen alcohol wil die krijgt dan iets anders om mee te proosten: cola of Spa rood. Wie geen alcohol wil doet dus eigenlijk niet echt mee...

Niets daarvan! De tijden veranderen. Alcoholvrij is booming, kijk maar naar bier en speciaalbieren, het is niet toevallig dat tegenwoordig wel lukt wat in de jaren '80 nog zo jammerlijk mislukte. Alcoholvrij is hip!

Roger ter Horst kende een leven in de drankenwereld: hij was wijnimporteur, vinoloog, werkte in horeca, bij drankengroothandels en bij een brouwer. En ook hij vond het vervelend dat hij alcoholvrij moest drinken als excuusdrankje (ik moet nog rijden, nog werken, morgen vroeg op...). Waarom zijn er geen heel mooie dranken zónder alcohol? Geen drank waar de alcohol is uitgehaald, maar dranken die van zichzelf heel mooi en lekker zijn om van te genieten...

Met oud-bierman Jan Fleurkens ging hij aan de slag. Zijn uitdaging: een mooie drank ontwikkelen die net als wijn en champagne een mooi vol mondgevoel geeft met een frisse afdronk, zonder zoet te zijn. "Want dat is het nadeel van veel alcoholvrije dranken, dat ze zoet zijn, omdat zoet dat volle mondgevoel geeft." Als ingrediënten komt Roger uit bij frisse fruitsoorten, hop en wort, natuurlijke vezels, kruiden en groenten (rabarber!).

En nu is er URB. URB, straattaal voor urban. "Het is een moderne, eigentijdse en urban 0%-variant van mousserende wijn, onze eigen bubbels. Geen kloon van iets bestaands of een gede-alcoholiseerde drank waar het karakter en de ziel uit is. Een nieuw concept voor liefhebbers van kwalitatief hoogwaardige mousserende dranken. Met belangrijkste voorwaarde dat niemand de alcohol mist."

URB zit niet in een champagnefles, maar in een nieuw ontwikkelde fles van 25 cl, goed voor twee glazen, bij voorkeur uit te schenken in een champagne-

flut. URB is er in drie varianten, genoemd naar drie wereldsteden Amsterdam, Berlin en Shanghai. URB past perfect bij lunch, diner en aperitief. "We krijgen heel mooie reacties. Mensen zijn veelal verrast door de droge, maar volle afdronk. Chefs vinden het interessant omdat het goed bij mooi eten past."

De smaak is zeer goed. Wat daarnaast bijdraagt aan het hippe karakter is het urban artwork rond het merk en het design van de fles, ontwikkeld door kunstenaar Bram Reijnders.

"Alcoholvrij is geen trend, dat is een beweging. Kijk naar wat er in de wereld van vegetarische producten is gebeurd. Tien jaar geleden had je alleen tofu. Nu is er een enorm aanbod, van zeer hoge kwaliteit. Dat gaat nooit meer weg. Zo zie ik ook de ontwikkeling van alcoholvrij, ook hierin wordt de kwaliteit van het aanbod steeds beter. Dit blijft en wordt heel groot." ◀



Berlin

'Wine fights beer!' Geconcentreerde druivenschillen (basis van wijn), een vleugje wort (basis van bier) en 'virgin grass' zorgen voor een prachtig mooie rode variant met een intense bessen-/druivensmaak en een spannend karakter. Prima begeleider bij gekruide gerechten.



Apéro des amis

Wie zijn vrienden echt wil verwennen hoeft niet uren in de keuken te staan. Met een borrelpakket van *La belle-iloise* staan de meest lekkere hapjes al klaar terwijl je begint met proosten. Dit is het hippe borrelen: de blikjes gaan gewoon op tafel.



Een conservenblikje op je borreltafel? In Spanje en Frankrijk wordt het conservenblik gebruikt voor de meest verfijnde maaltijden, waarin vis wordt gecombineerd met groente en smaakvolle saus.

Ontvang je vrienden met een fles champagne, cava of crémant. Zet toastjes op tafel en wat brood, met een paar kleine mesjes of vorkjes en zet er enkele blikjes bij van *La belle-iloise*. Laat je vrienden zelf uitkiezen welk blikje ze willen proeven en laat hen ze zelf openmaken. De blikjes zijn zó mooi, die moet je niet in de keuken laten. Het zelf kiezen en smeren maakt het borrelen alleen maar nóg gezelliger.

Het Franse merk *La belle-iloise* maakt al jaren de prachtigste gerechten van makreel, tonijn, koolvis of sardines. Rillettes, crème, émietté, er is een enorme variatie aan samenstellingen en marinades, zoals tomaat, citroen, groenten, bier, mosterd, olijven, muscadet, peper, paprika of pruimen. Elk blikje heeft een fraai, klassiek ontwerp. En de inhoud is steeds van hoge kwaliteit, de smaak is geconcentreerd en verfijnd. Een mousserende wijn is daar heerlijk bij, net als een stille witte wijn, maar de gerechtjes hebben smaak te over en een rode wijn of mooie thee is net zo'n prettige begeleider.

Vis bij de borrel



Een prachtig cadeau

Bij de betere speciaalzaken zijn de blikjes los te koop. Maar er zijn ook mooi uitgevoerde borrelpakketten, waarin een selectie blikjes is samengevoegd. Er zijn pakketten van vier of acht blikjes met diverse inhoud en er is een pakket met drie blikjes sardines, elk in een eigen marinade. Heel mooi is om bij de kleinere ronde blikjes ook een blikje sardines open te maken. En in tijden waarin het heel gebruikelijk is om elkaar iets lekkers cadeau te doen, is dit een bijzondere keuze voor een verjaardag of als je bij vrienden op bezoek gaat. Dat weten de Franse makers zelf ook. *La belle-iloise* heeft een kleine honderd eigen speciaalzaken in heel Frankrijk en twee in België. In Nederland kunt u echter terecht bij veel foodspecialiteitenwinkels, om uzelf en uw vrienden te verwennen, of om ze te verrassen met een prachtig cadeau.



De winkel van La belle-iloise in Brussel.

Recept Zwitserse Herderssoep

Deze soep is geïnspireerd door de 'soupe du chalet', die de herders en boeren bereidden met de ingrediënten die ze bij de hand hadden (melk, boter, room, wilde spinazie, peulvruchten, pasta).

Zwitserse herderssoep

4 tot 6 personen:

Vorbereiding: 20 min

Kooktijd: 30 min

1 el olijfolie
1 ui, in dunne plakjes gesneden
2 preien, in ringen gesneden
2 wortelen, in plakjes gesneden
1 groene kool, in sliertjes
2 aardappelen, in blokjes gesneden
750 ml groentebouillon
150 ml melk
1 blik extra grote witte bonen, gespoeld
1 handvol hoorntjespasta
2 handvol spinazie, fijngehakt
1 dl room
100 g Gruyère d'Alpage AOP, geraspt
nootmuskaat
zout, peper

1. Verhit de olijfolie in een soeppan. Fruit de groenten al roerend gedurende 2 tot 3 minuten. Voeg de groentebouillon en de melk toe. Breng op smaak met zout en peper. Breng aan de kook. Verlaag vervolgens het vuur en gaar ongeveer 20 minuten verder. Voeg de pasta en bonen toe aan de soep en gaar nog 10 minuten.
2. Breng zo nodig verder op smaak. Voeg wat nootmuskaat toe en meng goed. Voeg de spinazieblaadjes toe.
3. Meng room en kaas in de soepterrine. Voeg de soep toe. Serveer warm.





Verrassende kaasbegeleiders

Onder de merknaam John & James brengt Foodelicious kaasdippers van eigen recepturen, met eigen design en vormgeving. In potjes van 80 gram en in verschillende varianten, waaronder Witte Port Druiven Vanille, Pure Port, Uien Chutney, Balsamico Ui (vinegar), Vijgen Dadel (vinegar), Spicy Mango en Mosterd Dille.
www.foodelicious.nl

Snack fuets

Van El Pozo is deze handige verpakking met 7 mini fuets. Lekker voor onderweg en om tussendoor te snacken. Gemaakt van puur varkensvlees. Deze mini fuets bevatten geen kunstmatige kleurstoffen en zijn glutenvrij. Ongekoeld houdbaar dus leuk in geschenkpakketten.
www.elpozo.com



Lekker

Ontdekt

Tony's wensrepen

"Je wordt bedankt." Wensrepen van Tony Chocolonely voor wie je dan ook wil bedanken voor van alles en nog wat. Deze eerste is met melkchocolade, amandel en kletschop. Ook verkrijgbaar als "Recht uit mijn chocohart" (melkchocolade/framboos) of "Tis Feest" (wit met framboos, biscuit en discodip).
www.tonyschocolonely.com



Vollemaanskaas

De biologische Fullmoon kaas van Thise wordt 12 maal per jaar geproduceerd – alleen op de dagen dat het volle maan is. Zodra deze kaas op voorraad ligt verandert hij compleet. Bewaard in de kalkstenen grotten van Hjerm. Gedurende 7 maanden rijptijd ontwikkelt de kaas een korst die lijkt op de oppervlakte van de maan. En ja, de witte schimmel lijkt op de stoflaag van de maan...
www.thise.dk



Waar verkrijgbaar?

De producten in deze uitgave Lekkernijen zijn veelal verkrijgbaar bij de gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels in Nederland, of zij hebben een uitstekend alternatief voor u. De gecertificeerde winkels herkent u aan dit logo. In het hart van dit blad vindt u een overzicht van deze speciaalzaken.



SCHULP
FRUITKENNERS
SINCE 1863

In onze sap-perserij, langs rivier de Vecht, selecteren en combineren wij de lekkerste fruitsoorten. Dagelijks zetten wij ons persoonlijk in om hier heerlijk sap van te maken. De smaak van de natuur en dat proef je.

Jan. Schulp

Schulp Vruchtensappen | Breukelen | www.schulp.nl

PRIJSPUZZEL

invullen in BLOKLETTERS

Naam:

Adres:

Postcode/woonplaats:

Telefoon:

E-mailadres:

Oplossing Filippine:

Oplossing Zoekplaatje:

Knip uit en lever in bij een van de gecertificeerde speciaalzaken die vermeld staan in het hart van deze Lekkernijen.



Stompelören

PUUR AMBACHT SINDS 1936

Stompelören
NH Kaas

Stompelören
Jong belegen

Stompelören
NH Kaas

Stompelören
Grand Cru

Zo doet u mee

Win een lekkere tegoedbon van € 100,- die u kunt besteden in de foodspecialiteitenwinkel bij u in de buurt. U kunt hem winnen door de twee puzzels op deze pagina's op te lossen. Boven elke puzzel staat uitgelegd hoe u te werk gaat.

Klaar met puzzelen? Knip dan de bon uit op pagina 61 en vul daarop uw naam, adres, telefoonnummer en e-mailadres in en de oplossing van beide puzzels. Lever daarna de bon in bij een van de gecertificeerde speciaalzaken uit het overzicht in het hart van dit blad.

U kunt uw oplossing ook per e-mail insturen: stuur uw twee oplossingen dan samen met uw naam, telefoonnummer en mailadres naar

info@foodspecialiteiten.nl.

Doe dit vóór 1 februari 2023. Uit de goede oplossingen wordt de winnaar van de tegoedbon getrokken. De winnaar wordt bekendgemaakt op het Branche-Event Foodspecialiteiten op 5 juni 2023.



De prijs van onze vorige puzzels is gewonnen door Vera Toonder. Zij kreeg de prijs uit handen van haar foodspecialiteitenwinkelier, Johan van der Beek van Kaas-Notenhuysch Winsum.



Zoekplaatje

Zoek het fotofragment uit de vakjes in deze Lekkernijen. In de fragmenten staan letters. Zet de letters in de volgorde zoals de foto's in deze Lekkernijen staan. Vul deze letters in bij de vakjes eronder. Dit is uw tweede oplossing.



Oplossing





LIBRIJE.COM & VALDERRAMA.NL