

RECEPTEN EN MOGELIJKHEDEN
MET INGREDIËNTEN VAN EIGEN BODEM

Joost van Roosmalen, Boefkik



Summary

FARM LIFE FARMING THE FUTURE

This 200+ page book brings together all the experiences and knowledge we have gained as a partner within the Farm Life project over the past five years. Boefkik has combined experiences in the field of marketing, product development, a canning company and decades of work as professional chefs with conversations with landowners and the many masterclasses we have followed with experts throughout this project. It quickly became clear that products and services within agroforestry go hand in hand and that much more is required of a landowner than just growing and harvesting a product. We are not talking about a single product, but many more products will come from their land and they all have a different function. For example, the berries from the “natural fence” become a compote, while the walnuts are processed into a meat substitute and the fallow piece of land may be a “Vegetable Garden for the Chef”. This all comes together in this book: dozens of step-by-step recipes that you can get started with and be inspired by, as well as many marketing wisdom, useful addresses and forms to make a perfect cost calculation. This book has been deliberately written in Dutch, so that the first target group, landowners in the Netherlands and Flanders, can easily use it.

If you want to know more about the Life project, visit the website: www.farm-life.eu



**RECEPTEN EN MOGELIJKHEDEN
MET INGREDIËNTEN VAN EIGEN BODEM**



Colofon

Productontwikkeling, recepten, teksten, fotografie, concept en vormgeving van dit digitale boek is geheel verzorgd door Boefkik B.V, vertegenwoordigd door Joost van Roosmalen en Wouter Weststrate.
www.boefkik.nl

Copyright © 2024 [Joost van Roosmalen / Farm Life]
Deze publicatie is geproduceerd als onderdeel van het Farm Life project, gefinancierd door het LIFE-programma van de Europese Unie. In overeenstemming met de subsidievoorwaarden van de EU wordt dit werk beschikbaar gesteld onder een Creative Commons Attribution-NoDerivatives 4.0 International (CC BY-ND 4.0) licentie. Dit betekent dat iedereen vrij is om de inhoud te kopiëren en te verspreiden, op voorwaarde dat de oorspronkelijke auteurs en het project correct worden vermeld. Aanpassingen, bewerkingen of afgeleide werken op basis van deze publicatie zijn echter niet toegestaan. De auteurs behouden hun morele rechten op dit werk, waaronder het recht om erkend te worden als de makers en om bezwaar te maken tegen gebruik dat hun reputatie zou kunnen schaden. D

We hebben er alles aan gedaan om zo duidelijk mogelijke en kloppende recepten te maken en samen te stellen die goed te volgen moeten zijn door koks en producenten met enige ervaring. Boefkik B.V. kan op geen enkele wijze instaan voor de volledigheid van de gegeven informatie. Boefkik B.V. aanvaardt daarom geen aansprakelijkheid van welke aard dan ook die het gevolg kunnen zijn van de handelingen van lezers en gebruikers van dit boek en de daarin gegeven informatie. Boefkik B.V. is nooit aansprakelijk voor eventuele schade, verwondingen of mislukte recepten en/of conserveringen als gevolg van het gebruik van dit boek. De lezers worden geacht de te gebruiken informatie zorgvuldig te controleren met gebruikmaking van hun kennis en ervaring.

Disclaimer: This report reflects only the authors’ views, and the European Climate, Infrastructure and Environment Executive Agency is not responsible for any use that may be made of the information it contains.

FARM LIFE

Dit boek is tot stand gekomen als onderdeel van het project “Farming the Future - Building Rural Networks for Climate-Adaptive Agriculture”, opererend onder de naam FARM LIFE. Het project is deels gefinancierd door de Europese Unie onder contractnummer LIFE17 CCA/ NL/000093
Neem voor meer informatie over Farm Life contact op met Euridice Leyequien Abarca:
euridice.leyequienabarca@hvhl.nl

ANDERE PARTNERS BINNEN FARM LIFE

Ilvo, Instituut voor landbouw-, visserij- en voedingsonderzoek
<https://ilvo.vlaanderen.be/en/>

Hogeschool Van Hall Larenstein
<https://www.hvhl.nl/>

Kwaalburgse Hoeve, Alphen-Chaam
<https://www.kwaalburgsehoeve.nl/>

De Koekoek, Drimmelen
<http://www.dekoekoekdrimmelen.nl/>

Boeckel Bosbouw, Liempde
<https://www.boeckelbosbouw.nl/>

FSG, Forestry Service Group
<http://www.nvforest.com/FSG/Home.html>

Copyright 2024 Boefkik B.V.

EEN ÉCHT BOEK IN HANDEN HEBBEN?

U leest nu in een digitaal exemplaar van dit boek. Het is mogelijk om heel eenvoudig een gedrukt exemplaar te bestellen van Farmlife, Farming the Future. Klik op de link om deze te bestellen. U wordt doorgelinkt naar de “print-on-demand” website waar u binnen enkele stappen het boek kunt bestellen.
Een uniek gedrukt exemplaar (paperback) van Farmlife, Farming the Future kost € 42,50, exclusief BTW en verzendkosten.

<https://nl.blurb.com/b/12097072-farmlife-farming-the-future>

Inhoud



Wat is Boefkik?	4	
Productontwikkeling	10	
Agroforestry label Pag	40	
Tips bij het innemen	42	
Recepten	62	
Zoetzure groente	64	
Zoetzure bloemkoolroosjes	68	
Zoetzure komkommer maantjes	70	
Zoetzure gepofte bietjes	72	
Barpickles	74	
D'n Pickles	76	
Chutneys	82	
Pompoenchutney met appel en rozijnen	82	
Chutney van appel en rode peper	86	
Perenchutney met mosterd en witbier	90	
Tomatenchutney met rode ui en rozijnen	91	
Gesmoorde sjalot met tripel	92	
Rillette	94	
Zoete recepten	100	
Konfituur van aardbei en rabarber	102	
Appelcompôte met sinaasappel en gember	106	
Gelei van appel en rode peper	110	
Marmelade van peer	114	
Knalrode stoofperen	118	
Groene walnoot	122	
Notenwijn	124	
Notenlikeur	128	
Gekonfijte walnoten	130	
Konfituur van groene walnoten	134	
Zoetzure groene walnoten	136	
Pickled walnuts	138	
Ketchup van groene walnoten	140	
Gekraakte walnoot	144	
Vegan paté van linzen met walnoten	146	
Vleesvervanger	150	
Nougat met walnoten en honing	154	
Kastanjeboter met walnoten	156	
Gekarameliseerde walnoten	157	
Walnootschotsen	158	
Gewekte cake	160	
Iers sodabread	162	
Siropen	164	
Appelsiroop	168	
Persensiroop	170	
Siroop van aardbei en rabarber	172	
Priklimonade	174	
Fermenteren	176	
Gefermenteerde groenten	178	
Hotsauce	182	
Huisgemaakte azijn	186	
Handige adressen, producten en links	194	
Kostprijsberekeningstabellen	196	

LIFE17 CCA/NL/000093

Van pot tot filmshot

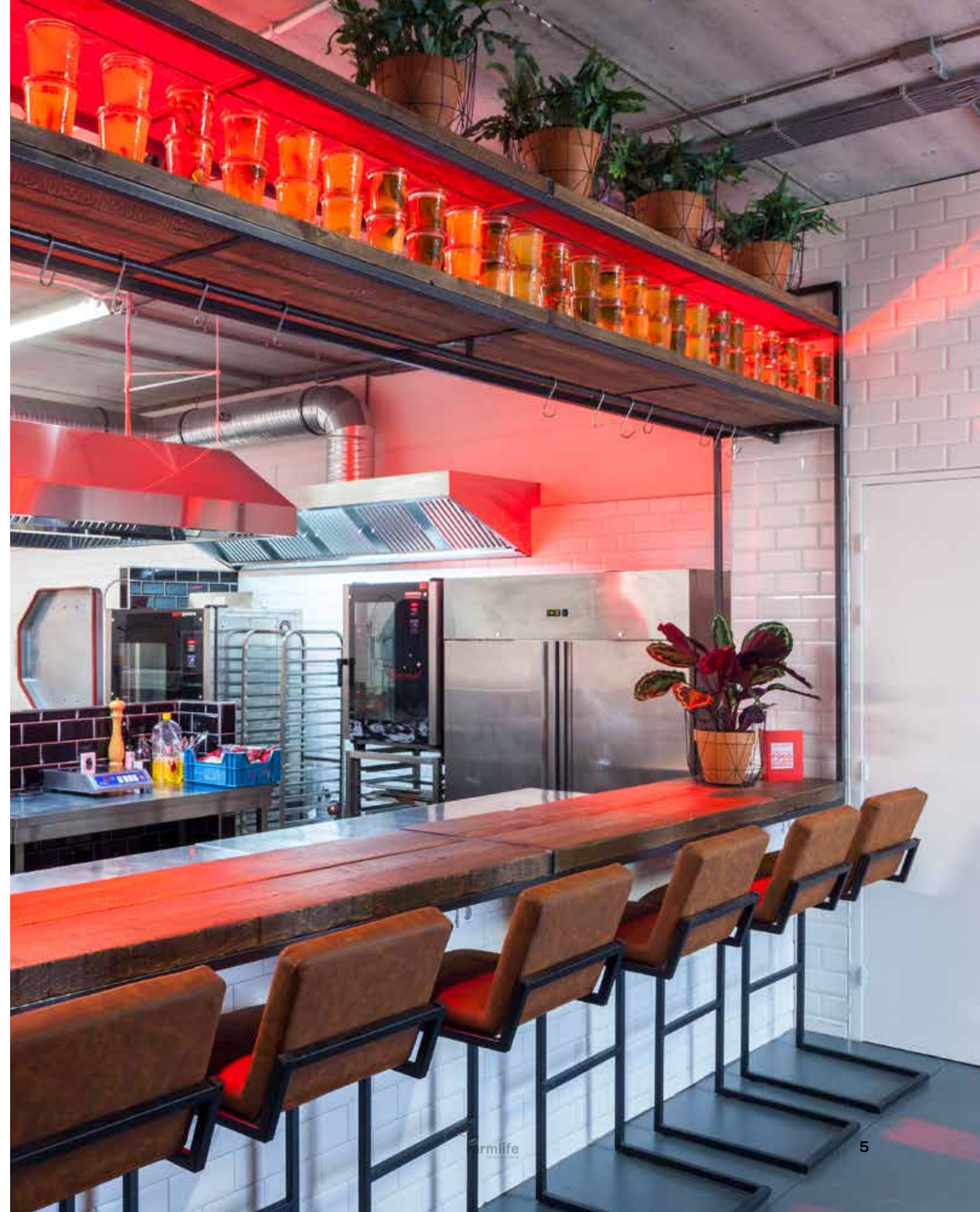


Het is bijzonder om te vermelden dat ons bedrijf Boefkik in 2017 speciaal is opgericht om partner te kunnen worden binnen dit Europese Life project. Wouter Weststrate en ikzelf, Joost van Roosmalen, werkten al vele jaren samen en deden als ZZP'ers enorm veel opdrachten op het gebied van foodfotografie, foodvideo's en productontwikkeling. Plannen om samen te ondernemen waren er wel, maar toen Piet Rombouts ons vroeg om deel te nemen aan Farm Life was dat voor ons de manier om het echt concreet te maken.

We zijn inmiddels ruim zes jaar verder en Boefkik is zoveel meer geworden dan alleen een partner binnen Farm Life. Beiden hebben we al een leven in de beste keukens achter de rug als we ons steeds meer op de creatieve kant van het koksvak gaan richten. Waar ik nog enkele buitenlandse keukens ontdek, journalistiek studeer en me langzaam opwerk tot hoofdredacteur van diverse gastronomische magazines, volgt Wouter een grafische opleiding en legt zich helemaal toe op foodfotografie om uiteindelijk bij dezelfde uitgeverij aan de slag te gaan. Het is meteen twee handen op één buik en samen maken we de mooiste magazines, boeken en gastronomische reportages. Beiden startten we een eigen bedrijf, Wouter als foodfotograaf, vormgever en foodstylist, ikzelf als conservenmaker, productontwikkelaar en eveneens foodstylist. Al deze disciplines komen samen in Boefkik waar we

onze vakkennis en creativiteit samenbrengen. De grootste retailers en groothandels mogen we tot onze klanten rekenen. Voor hen verzorgen we onder andere de ontwikkeling van recepten, foodfotografie en foodstyling. Daarnaast genieten we enorm van om concepten en producten te ontwikkelen en hebben we al diverse kookboeken mogen schrijven en fotograferen.

Binnen Farm Life zijn we verantwoordelijk voor de productontwikkeling van de vele producten die de komende jaren van het land gaan komen bij de boeren die de stap richting agroforestry zetten. In dit boek kom je vele recepten tegen die we hebben ontwikkeld aan de hand van gesprekken met landeigenaren, onze ervaring in de keuken en de vele masterclasses die we bij experts hebben gevolgd. Het werd al snel duidelijk dat producten en diensten binnen agroforestry hand in hand gaan en dat er van een landeigenaar veel meer wordt gevraagd dan enkel het telen en oogsten van een product. We hebben het dan niet over een enkel product, maar er gaan veel meer producten van het land komen en die hebben ook nog eens allemaal een andere functie. De bessen uit het "natural fence" worden bijvoorbeeld een compôte, terwijl de walnoten verwerkt worden tot een vleesvervanger en het braakliggende stukje grond is misschien wel een "Moestuin voor de Chef". In dit boekwerk zul je het allemaal voorbij zien komen. Zie de recepten als een richting om mee aan de slag te gaan en laat je er vooral door inspireren. Kijk wat er op je land groeit en hoe je met deze producten een persoonlijke versie van de recepten kunt maken.



De mensen achter Boefkik



JOOST VAN ROOSMALEN, 1978

ONTBIJT?

"Zou wel moeten, maar ik kan er niet eerder voor opstaan. Eén keer snoozen, tandenpoetsen onder de douche en vijf minuten later in de auto om zo vroeg mogelijk in de studio te zijn."

STAD OF PLATTELAND?

"Ooit zou ik nog wel een boerderijtje achteraf willen hebben met een paar kipjes en een hangbuikzwijn. Of een aanschuiftafel op het Franse platteland. Nu krijg ik echter nog de meeste energie van grote steden die ik letterlijk wil proeven en waar je op iedere straathoek geïnspireerd raakt."

COMFORT FOOD?

"Ik droom nog bijna dagelijks over die perfecte burrito met carne asada en agua fresca bij de taqueria op 16th street in San Francisco. Het ultieme comfort food!"

FRIET OF PATAT?

"In Tilburg is het friet en geen patat! Het liefst iets dikker gesneden en gebakken in ossenvet. Al bijna te slap door het warme stoofvlees en de Belgische mayonaise die eroverheen zitten. Mexicano en frikandel speciaal erbij."

FAVO DRINK?

"In de ochtend zoveel mogelijk dubbele espresso. La Trappe Isid'Or na het fietsen, Grüner Veltliner bij de barbecue, whisky voor de ontspanning en altijd zoekend naar een gelegenheid voor Champagne."

MOOISTE MAALTIJD?

"Ik heb het geluk gehad dat ik op heel veel plaatsen in de wereld heb mogen eten, van driersterren tot een maaltijd bij de locals in de jungle. Geranium in Kopenhagen als absolute nummer 1 op gastronomisch gebied. 's Ochtends om 4.00u op de vismarkt in Tokyo de beste sushi en noedels staat misschien nog wel een treetje hoger."

BUITEN DE STUDIO?

"Fietsen! Ik ben echt verslaafd aan wielrennen, zowel zelf de pedalen rondtrappen als het kijken op tv, al is het de herhaling van de Parijs-Roubaix 2002. Jaarlijks hoogtepunt is de Longest Day, op de langste dag van het jaar zoveel mogelijk kilometers fietsen. Ja, iedere tocht wordt beëindigd of onderbroken voor koffie met appeltaart of een Isid'Or op het terras."

GUILTY PLEASURE?

"Over de gehaktstaven van het tankstation praat ik niet meer. Houd het maar op het bingen van Below Deck op Netflix."



WOUTER WESTSTRATE, 1983

ONTBIJT?

"Zonder ontbijt ga ik de deur niet uit. Een simpele boterham met pindakaas, een gezonde shake, overnight oats, een stapel pannenkoeken of een uitgebreid English Breakfast met roerei en bloedworst. Ontbijten vind ik soms nog wel lekkerder dan het avondeten!"

STAD OF PLATTELAND?

"Als geboren Zeeuw en kleinzoon van een aardappelboer is dit een simpele keuze. Ik moet minimaal eens per maand terug naar mijn roots om de zee te zien en te ruiken."

COMFORT FOOD?

"Een pan Zeeuwse mosselen bij een strandtent na een dagje strand met een ijskoude pint erbij. Is het geen strandweer, dan ga ik voor hete bliksem met hazenpeper."

FRIET OF PATAT?

"Verse friet, het liefst zelf gesneden en gebakken in ossenvet. Een kartonnen bakje aan de Antwerpse Linkeroever met uitzicht op 't Stad sla ik ook niet af."

FAVO DRINK?

"Champagne aan het begin van de avond en aan het einde. Koffie: Zo sterk mogelijk en zwart. Bier: Tripel Karmeliet. Shotje: Tequila. Cocktail: Pisco Sour, eigenlijk alle sours. Gedistilleerd: Bruine rum zonder ijs."

MOOISTE MAALTIJD?

"De mooiste maaltijd eet je met mensen van wie je houdt. Ik ben voor altijd verpest door de sushi van Yamazato die ik at met mijn gezin, dat is mijn nummer 1. De Zeeuwse drie sterren van Oud Sluis zal ik eveneens nooit meer vergeten."

BUITEN DE STUDIO?

"Mijn hele leven teken ik al graag, de wedstrijden met mijn broer waren berucht. Hij is nu tattoo-artiest. Tegenwoordig liggen mijn blackbook en potloden te verstoffen in de kast omdat ik ben gaan hardlopen. Drie keer in de week met als doel om ooit een marathon te lopen."

GUILTY PLEASURE?

"Witte rijst met boter en suiker, dat is volgens de Indonesische keuken een maaltijd voor baby's en opa's. Daarnaast wit brood met stroopjesvet (1 op 1 reuzel en Zeeuwse stroop). Oh ja, meezingen met de Vengaboys."

Disciplines binnen Boefkik



PACKSHOTS

Bij een goed packshot staat het product zelf helemaal centraal en ziet de kijker direct alle belangrijke details. Packshots worden ook wel productfoto's genoemd en worden met name gebruikt voor webshops, advertenties en foldermateriaal.



RECEPTEN

Recepten die écht kloppen en de thuiskok of chef begeleiden om precies dat op tafel te zetten wat er op papier staat, dat is ons streven. We kunnen dit zowel voor de kritische consument als voor de veeleisende professional verzorgen.



FOODSTYLING

Natuurlijk dient een gerecht heerlijk te smaken en moet de cocktail ijskoud zijn, maar voor een perfecte foto is net dat beetje extra gloss nodig. Zie foodstyling als visagie. We maken een gerecht niet anders, we laten het alleen net iets meer shinen.



VORMGEVING

Een nieuwe huisstijl, een herkenbaar logo, een opvallende verpakking of de complete vormgeving van een kookboek, het is onze specialiteit. Het ontwerpen van deze visuele communicatie is ons vak en combineert perfect met de andere disciplines waarin we zijn gespecialiseerd.



REDACTIE

Het schrijven van jouw tekst, precies bedoeld voor degene die het gaat lezen. Of dit nu een korte en vattende tekst is voor op een website of liever een diepgaande en uitgebreide reportage bij de producent, we hebben er jarenlange ervaring mee en hebben dit zowel nationaal als internationaal verzorgd.



FOTOGRAFIE

Met onze jarenlange ervaring in foodfotografie, foodstyling en setdressing brengen we jouw product zo in beeld dat het van het scherm of van het papier knalt. Precies zo in beeld gebracht dat het direct het juiste verhaal vertelt en jouw boodschap overbrengt.



VIDEO

Het maken van video's, of het nu een uitgebreide reportage, een online fooditem of een korte hands-on instructie betreft, wij maken het. Bij een video is ieder detail belangrijk: beeld en geluid dienen perfect op elkaar afgestemd te zijn en moeten de kijker meevoeren in het verhaal dat je wilt vertellen.



SETDRESSING

Een perfect kloppend recept en een haarscherpe foto is heel belangrijk, maar zonder de juiste styling blijft het een saai beeld. Onze setdressers zorgen voor de juiste ondergronden, aankleding en props om ieder beeld naar een nog hoger plan te tillen.

PRODUCTONTWIKKELING

Hoe Boefkik producten ontwikkelt

Vanzelfsprekend heb je bij de ontwikkeling van een nieuw product kennis en ervaring nodig, maar toch laten we deze bij de allereerste start volledig buiten beschouwing. Juist door absoluut geen beren op de weg te zien en je creativiteit en gedachten alle ruimte te geven, kom je tot nieuwe ideeën. Pas als deze brede brainstorm is geweest, ga je kijken naar haalbaarheid, functionaliteit en toepasbaarheid. Maar eerst dus lekker de vrije, creatieve geest laten gaan.

Voordat we de diepte ingaan en zien wat er allemaal kan met een walnoot, perzik, een jostabes of een kastanje en dan dus op de geijkte recepten uit te komen, gaan we aan de slag als Pipi Langkous.

“Ik heb het nog nooit gedaan, dus ik denk dat ik het wel kan”

Pippi Langkous

Het begint met dat we in principe nergens nee tegen zeggen, precies zoals Pipi Langkous het ook zegt. Het begon ooit met een mega-mega productie aan conserven waarvoor we gevraagd waren. Eerlijk gezegd wisten we toen al dat het onhaalbaar was en als we er op terugkijken dan was het een periode die we niet meer over willen doen: een week niet slapen omdat alle groenten in de koelcel met de dag “rijper” werden. Het moest dus weggewerkt worden en het is uiteindelijk gelukt. Die klant werd daarna een van onze grootste als het gaat om producties van conserven. Die producties kunnen we nu fluitend aan. Hoe dan? Doordat we ja hadden gezegd en niet meer terugkonden omdat de groente te rijp werd. Je moet op zo’n moment creatief zijn: vullijnen werden gemaakt met olieschenkkannen van de autohandel, wasbakken bleken perfecte terugkoellijnen te zijn en een oude koelkast diende als blastchiller.



LIFE17 CCA/NL/000093



CREATIVE FOOD WALL

We raden niemand zulke weken aan, maar door toen ja te zeggen, ontwikkelden we de vorige kerstperiode wel de kerstmenu's voor 60.000 Nederlanders. We toonden enkele jaren terug effort en die wordt nu uitbetaald. Die aantallen van destijds zijn alleen maar gegroeid, we hoeven ze gelukkig zelf niet meer te produceren. Door die ervaringen weten we wel precies wat wel en niet gaat en nemen dat mee in de nieuwe producten die we ontwikkelen.

We hebben van deze productie in ieder geval ook geleerd om van tevoren iets beter na te denken en daarvoor gebruiken we onze Creative Food Wall, een mega krijtwand die eigenlijk niets meer is dan een uit de hand gelopen flip-over.

Hierop schrijven we alles, maar dan ook echt alles opschrijven wat ons te binnen schiet als we met een onderwerp of een product aan de slag gaan.

Wat vooral telt, is dat alles gezegd en geschreven mag worden, niets en echt niets is gek en beren op de weg bestaan niet! Filteren doen we pas later.

Hetgeen in eerste instantie het vreemdste lijkt, blijkt vaak achteraf het beste idee. Onlangs hadden we een klas met tweedejaars koks over de vloer die een soort prijsvraag hadden om een eigen conserve te ontwikkelen. Het duurde even voordat de eerste ideeën kwamen en we konden gaan schrijven. Een meisje wilde iets doen met de geschiedenis van Napoleon in hun schoolgebouw. Een andere leerling wilde grappig zijn en gooide



haar deur meteen dicht door te roepen dat ze lekker Napoleon moest gaan inmaken. Het meisje durfde niets meer te zeggen en klapte volledig dicht, maar voor ons was die opmerking wel de basis om na te denken hoe we groente uit zouden kunnen steken in de vorm van Napoleon kogels en die kogels ook echt als smaakmaker oplossen in het zoetzuur. De boosdoener riep later nog iets met rode peper, want dat sloeg op de naam van de school "De Rooi Pannen". Voor hem maken we straks een hete sambal onder de noemer "Pittige opleiding".

Zie je die teksten op de wand staan met al die feestelijke termen? Die slaan op een fotoshoot die we gaan doen voor een culinair festival. Het bestaat dit jaar 25 jaar en daar horen feestelijke foto's van de deelnemers bij. Echter, wij koks moeten niet geposeerd op de foto gezet worden, want we zijn geen fotomodellen. Vorig jaar hebben we dat al opgelost door ze allemaal in een koelkast te zetten met hun favoriete gerechten. Geloof me, de meeste mensen zijn niet gewend om in een koelkast op de foto te gaan, dus dan krijg je al meteen een ontspannen beeld. Terug naar de Creative Food Wall. Zoals je ziet, dachten we eerst in het getal 25 en hoe dat uit te beelden viel of in kaarsjes uitblazen, serpentines en vuurwerk. Dat ligt eigenlijk wel voor de hand, toch? Uiteindelijk kwamen we op kinderfeestjes, dus op zaklopen, pinata's slaan en spijkerpoepen. Dit telkens met een culinaire kwinkslag. Zo gaan de koks het komende jaar op de foto! Heeft dit iets met conserve te maken? Nee!!! Maar heeft een kinderfeestje of zaklopen iets met een culinair festival te maken? Ook niet, maar uiteindelijk toch weer wel!

GOOGLE, ONZE VRIEND

We gaan nu langzaam richting eetbare voorbeelden en hoe je buiten de bekende patronen kan gaan denken. Een fout die we zelf heel vaak maken, is dat we Google als onze grootste vriend zien. Wij doen het ook continu, als we op zoek zijn naar inspiratie, gaan we eerst googelen. Het nadeel van een zoekmachine is dat deze zoekt naar waar je naar op zoek bent. Wil je iets met je walnoten, dan zoek je op walnoten en kom je dus tegen wat er al is. Sla je echter een boek open, dan wordt je verrast door wat erin staat en kom je ineens een hazelnoottaartje



tegen dat wellicht ook te maken is met walnoten of je leest over arganolie uit Marokko en waar deze voor gebruikt wordt. Wellicht kan dat ook met walnotenolie?

We kregen enkele jaren geleden een groep grijze uitgevers van culinaire schoolboeken over de vloer en de vraag was of we voor hen een demo konden geven over eenden- en ganzenlever. Ik heb werkelijk waar geen idee meer waarom dat zo was. We zijn toen gaan zitten en daar is onze manier van werken met de creatieve wand ontstaan. Om gerechtjes en bereidingen te bedenken, kom je dan al snel op de bekende terrine en een gebakken plakje lever. We wilden juist veel meer doen en ook laten zien dat we iets creatiefs konden. In plaats van leuke gerechten opschrijven en daar een draai aan te geven, schreven we werkelijk alles op waar we aan dachten bij ganzen- en eendenlever. Twee voorbeelden sprongen er zo uit dat we de meest grijze duiven zelfs aan het lachen kregen en dat we uiteindelijk boeken voor hen mochten gaan maken. Er werd tijdens de sessie natuurlijk geroepen dat eenden gedwangvoederd worden, waarop iemand anders het had over de DJ Giel Beelen die zo ooit in een uitzending met vla is gevoerd. Dat resulteerde in een lichte maiscrème die gebonden werd met ganzenlever en we echt in een trechter met een tuinslang presenteerden toen de gasten binnenkwamen. Die angst in hun ogen was geweldig en echt iedereen wilde het ook proberen na enige aarzeling. Een tweede gerechtje werd een variant op het Lelijke Eendje, het sprookje... We vonden dikke boeken op de rommelmarkt, maakten er een cover van het sprookjesboek omheen en holden de boeken uit. Deze sloegen we aan tafel open en presenteerden daar een paté van lever in in de vorm van een eendje.

GEEN BEREN OP DE WEG

Voor alles wat we hiervoor hebben gezegd, mochten er nog geen beren op de weg zijn. Nu komen deze toch langzaam tevoorschijn, want van alles wat je hebt bedacht en opgeschreven (of dat nu op een creatieve wand is of in een schriftje), zal er toch langzaam een selectie gemaakt moeten gaan worden. Bovendien moet het natuurlijk wel realistisch en verkoopbaar zijn. Het allerbelangrijkste en wellicht een heel andere uitkomst dan alle onderzoeken die je hebt gedaan, is dat je bij jezelf moet blijven. Dat levert misschien een ander resultaat op dan wat je hierboven hebt bedacht, maar het moet wel kloppen. Als je ieder weekend de barbecue aansteekt en er hele runderen en varkens op grilt, moet je je met je product misschien niet op de vegan markt richten, omdat dat een nieuwe trend is. Met vrijgezellenfeestjes verdienen je als demokok meer dan met een workshop wekken. Toch ligt daar mijn hart en wil ik geen acteur zijn voor een groep van vijftien verklede vriendinnen. Specifieker naar jullie bedrijven: iedereen wil ontvangsten verzorgen, een winkeltje aan huis hebben en catering verzorgen, maar als je geen ervaring hebt en niet oprecht gelukkig wordt van mensen verwennen, dan kun je dat misschien beter aan anderen overlaten.





NIET HET WIEL OPNIEUW UITVINDEN

Om alles wat we hiervoor hebben verteld keihard tegen te spreken, hoef je natuurlijk niet alles opnieuw te verzinnen. Zeker op het gebied van bewerkte producten is vrijwel alles al gemaakt. Het gaat meer om de combinatie van ingrediënten, spannende smaakmakers, het verhaal achter het product, de verpakking en de manier van aanprijzen (marketing). Moet je ook alles zelf willen en kunnen? Ben je degene die zelf de potten gaat vullen? Wij telen toch ook geen groente en blazen ons glas toch ook niet zelf. Daarvoor zijn specialisten die het beter en zeker ook goedkoper kunnen. Kijk vooral ook wat er in de rest van de wereld gebeurt. Hier zie je misschien niet veel kastanjes, de Périgord in Frankrijk staat er vol mee, dus er moet iets mee gedaan worden. Die recepten kun je best gebruiken om jezelf op weg te helpen. Het moet wel aangepast worden naar de plek waar je je bevindt en waar je klanten vandaan komen. Of wij die sousvide gegaarde kastanjes gaan eten? Ik weet het niet, maar je kunt ze ook zoet konfijten en tot een pasta verwerken. Dat lijkt bijna op Nutella of chocoladepasta en dan ineens is het een product dat wel bij ons past. Overal zijn foodfestivals en iedereen kent die poffende mensen met zo'n vat bij de metro in Parijs. Dat is toch 1+1? Waar het vooral in zit, is te ontdekken

waarom een bepaald ingrediënt op een bepaalde manier verwerkt wordt? Als je dat weet, dan kun je die informatie toepassen op jouw product? Misschien kun je zelfs van een nood een deugd maken?

HET WAAROM

Als je het waarom weet van een geconserveerd product, kun je dat ook toepassen op je eigen producten. Waarom is er zoveel jam? Eten we dat allemaal in de ochtend op de boterham, is er dus heel veel vraag naar? Nee, het is er omdat in een heel kort moment er veel teveel vers fruit van de struiken komt en dat niet allemaal vers verkocht kan worden. Dus je krijgt pieken in de zomer als het op het land ook nog het drukste is. Als je het meteen invriest, kun je het op een later tijdstip verwerken en maak je dan die jam. Zo zijn we ook op onze rillette gekomen en de poule au Vin. Om iets in te maken (zeker met vlees) heb je een zuur milieu en een lange bereidingstijd nodig. Biefstukpuntjes krijg je dus niet in een potje ingemaakt.

Bij een klassieke coq au vin wordt het vlees van een oude haan gemarineerd en gegaard in rode wijn, dat maakt het vlees malser. Als je dat vertaalt naar een conserve, kun je ineens wel gemakkelijk vlees inmaken. Rilette is heel zacht gekonfijt vlees dat alleen maar lekkerder wordt door het langer te garen. Als contrast met al het

vet voeg je juist zure smaakmakers als azijn, zilveruitjes, augurkjes en kappertjes toe.... Vraag je echter ook af waarom je bepaalde producten nog nooit hebt gezien? Bijvoorbeeld ingemaakte melk of yoghurt? Is daar geen vraag naar of heeft het een andere reden? Als je dat ontdekt en weet, kun je ook alweer een heleboel uitsluiten. Als wij zoetzure ingemaakte groente hebben en dat wordt gemaakt met stevige wortelgroente, waarom kunnen we dat recept dat niet 1 op 1 gebruiken voor de rammenas? Dan hoeven daar geen ontwikkelingskosten gemaakt te worden en kun je het zo toepassen in een bestaand recept.

GELD VERDIENEN MET VERWERKTE PRODUCTEN

De vraag die we altijd krijgen, is of er geld te verdienen valt met bewerkte producten uit Agroforestry. Geld verdienen met bewerkte producten? Ja hoor, maar niet alléén daarmee. Als wij alleen met de verkoop van bewerkte potten geld willen verdienen, dan moeten we er 40.000 verkopen voor één salaris. Uitgaande van een marge van ongeveer € 1,- en dat is echt al heel veel marge. Bij de meeste producten haal je dat niet als je eerlijk gaat rekenen. Ja, dat is 770 potten per week. Ze moeten niet alleen verkocht worden, maar ook geproduceerd en vermarkt worden. We halen die aantallen niet in de winkels, maar wel gemakkelijk als we ze op een slimme manier wegzetten in en boodschappenbox.



JE BOTERHAM VERDIENEN

We worden ingehuurd voor presentaties, mogen op televisie onze weckkunsten vertonen, mogen recepten en producten ontwikkelen en workshops verzorgen. Sterker nog, onze grootste fotografie- en videoklanten zijn via een potje binnengekomen. Wat ik daarmee wil zeggen, is dat ik niet weet of het met je primaire oogst gaat lukken om alles te verdienen. Maar als het indirect kan, heb je het toch ook verdiend? Stel dat je een waanzinnige ontbijtlijn hebt ontwikkeld en dat wordt gebruikt in het lokale hotel. Zit daar de inkoper van een groothandel of grote hotelketen te ontbijten en je ligt ineens in de handel.

CREATIEVE TOEPASSINGEN MET EEN ANDERE INSTEEL

Er moet een functie komen voor al die notenolie die er straks is? Het lijkt er nu nog op dat iedereen met Agroforestry-plannen ook notenbomen gaat aanplanten en daar dan alleen maar olie van gaat maken. Het geeft bovendien heel veel restproducten. Is er geen manier om juist de perskoek te vermarkten? Dat dus je olie een bijproduct wordt? Aan de andere kant, dertig jaar geleden gebruikte er amper iemand in Vlaanderen of Nederland olijfolie. Maar waarom niet iets met de noten zelf doen? We moeten allemaal 25 gram noten per persoon per dag eten van het Voedingscentrum. Iemand zal het best als eens uitgerekend hebben: Dat is 400.000 kilo noten per dag, dat is 146 miljoen kilo noten per jaar.

NOOIT ÉÉN PRODUCT

Ga je slechts één soort product op de markt brengen, dan ben je wel heel gespecialiseerd en is het lastig om klanten te overtuigen om voor jou te kiezen. Een wijnboer bijvoorbeeld heeft altijd meerdere soorten wijn, zodat je kunt kiezen welke wijn bij jou past of bij jouw gerecht. Sterker nog, je kunt voor meerdere gangen een passende wijn kiezen. Zou je erheen gaan als hij maar 1 soort witte wijn heeft? Er is een marketingwijsheid die zegt dat je bij één keuze geen keuze hebt en als je kunt kiezen uit drie producten je er als snel twee kiest. Ik zou dus altijd gaan voor een lijn van





verschillende producten. Of een winkel nu schapruimte reserveert, je product komt op een ontbijtbuffet of in een boodschappenpakket, men wil keuze hebben. De stappen om te gaan produceren, is vooral bovenstaande wat we hebben besproken toe te passen op jezelf en daarmee al te filteren. Ga je straks vijf kilo fruit hebben of vijfduizend? Dan weet je of je misschien beter zelf wat jam kunt maken of dat je naar een kleine verwerker of juist industrieel kunt gaan denken. Het ligt zeker ook aan het volume wat je aankunt. Doe je af en toe mee aan een jaarmarkt of kerstmarkt, dan ben je al heel blij als je op een dag 100-150 potten verkoopt. Zou je willen leveren aan, ik zeg maar wat, Hello Fresh, dan moet je dus 70.000 perfect verpakte verpakkingen kunnen leveren tegen bodemprijs en volgens alle certificeringen. Kijk vooral zoals we al eerder zeiden, welke doelgroep het beste bij je past, welke volumes je aan kunt en over wat voor product we het hebben.

WAT VALT ER TE ONTWIKKELEN?

Wat is het volume en welke producten komen er van het land? Komen er straks de meest bijzondere bessen, groente- en fruitsoorten van het land, moeten die dan wel verwerkt worden of kan het via de gastronomie vers verkocht worden? Zit er misschien een ciderproducent in de buurt en kan er ineens een hele lijn ciders met bijzondere smaken ontwikkeld worden? Kan dat fruit worden ingevroren en toegepast worden in het ijs van de lokale ijsmaker? Heb je een volledig uitgewerkt teeltplan en mooie volumes, dan kan het in een boodschappenpakket. Zo zijn er nog tal van voorbeelden. Het begint misschien afgezaagd te klinken, maar alles is maatwerk. Ga eens schetsen en heel ruim denken zoals we aangaven met de ganzenlever? Nu denk je al heel snel in notenolie of granola, maar een boerderijterras met betaalde rondleidingen is ook een product, een luxe

vergaderlocatie is ook een product en een kookstudio waar de consument of juist de professional terecht kan ook. Ik hoor jullie al denken, maar dat is toch geen Agroforestry? Toch wel, juist doordat je op een (voorlopig) unieke manier werkt, heb je zoveel meerwaarde op bovenstaande ten opzichte van anderen. Jullie zijn pioniers, daarvan moet je gebruikmaken. Ik begrijp dat er daadwerkelijk een verdienmodel gemaakt moet worden wat er van het land komt, maar je moet en mag echt breder denken.

DOELGROEP

Er zijn er tientallen. Allemaal met een eigen benadering, eigen wensen en eigenaardigheden. Kijk niet naar waar je het meeste geld lijkt te kunnen verdienen, maar kijk wie het meeste bij je past! Maak voor jezelf een beschrijving van je doelgroep, er zijn online tientallen tools voor te vinden. Wil je graag je boodschap uitdragen

en als gastvrije waard je gasten ontvangen, dan kan een webshop een mooi verlengde zijn, maar sta je ver van je klant af. Ben je liever op je land bezig, dan met de klant, dan is die webshop misschien veel meer iets voor jou. Kies je voor de tweeverdiener en jonge gezinnen die bij jou komen, ben je dan wel in het weekend of 's avonds open? Kunnen ze wel online bestellen? Bezorg je ook 's avonds? Is er een schommel als de ouders bij jou winkelen en de kinderen meekomen? Wil je de zakelijke markt benaderen voor vergaderarrangementen? Heb je dan een verharde parking of moet de directe-secretaresse op haar naaldhakken door de modder. Kies je voor de meest kritische consument die kiest voor een vega of zelfs vegan lifestyle, dan past het misschien minder om ook varkentjes te hebben rondscharrelen die geslacht gaan worden voor het vlees. Kies zoveel mogelijk voor één type klant. Toch kan dat meerdere functies hebben. De klant die zakelijk komt vergaderen doordeweeks, is die tweeverdiener die in het weekend verse producten wil komen halen. Wil deze klant mijn





product wel? De tweeverdiener met weinig tijd, wil niet eerst het halve erf over moeten lopen voor hij bij je winkel aankomt. De zakelijke vergadermarkt wil luxe en comfort. Liever een goede cappuccino uit een goed apparaat dan jouw sympathieke proeverij van kruidenthee.

Ga met je verhaal, met je marketing niet wachten tot je je product klaar hebt. Dan staat jouw magazijn al vol en heb je nog geen fans. Maak je nu al fans, dan heb je straks geen magazijn nodig, het is op voordat het geproduceerd is. Denk aan bedrijven als Koopeenkoe.nl of De Stoerderij. Zij kopen pas een nieuw beest als ze het al op voorhand verkocht hebben. Kijk ook eens naar Boerschappen. Zij willen unieke producten hebben. Als je met hen kunt afspreken dat wat jij teelt wordt afgenomen, heb je al een heel mooie basis in huis. Ben niet bang om keuzes te maken, je gaat nooit iedereen gelukkig maken. Als je zoveel mogelijk probeert om het iedereen naar zijn zin te maken, maak je uiteindelijk niemand heel erg blij.

HOE BEREIK IK MIJN DOELGROEP?

Dat is natuurlijk helemaal afhankelijk van de doelgroep die je hebt gekozen. Jonge, hippe mensen zul je niet via de lokale krant bereiken. Dat lukt eerder via social media. Denk na of dit Facebook moet zijn en dat niet al achterhaald is. Misschien dien je wel een Tiktok legende te worden? Val mensen niet lastig met dagelijkse advertenties over hoe goedkoop ze hun bloemkool bij je kunnen halen, maar maak ze benieuwd naar wie je bent, wat je doet en wat je te bieden hebt. Het levert lang niet altijd reacties op, maar stille volgers zijn er heel veel en als het moment er is, happen ze toe. Je moet tot wel zeven keer een product voorbij zien komen voordat het echt blijft hangen. Laat het niet alleen om je product draaien, vertel en toon ook wie de man of vrouw achter het product is. Kleed dit aan met beelden en zorg ervoor dat dat ook kwaliteit uitstraalt. Dat kost soms wat geld, maar vooral tijd en aandacht. Zorg tevens voor de juiste hashtags, volg de juiste mensen en reageer op berichten om meer likes, volgers en interactie te krijgen. Nog



beter zijn video's (zeker als je ze ook zonder geluid kunt bekijken), het geeft een beter en dynamischer beeld en komt veel hoger in de rankings.

SPECIALIST OF GENERALIST

Je bent sowieso al een generalist, want je moet niet alleen je winkel draaiende houden, je hebt ook nog je "boerenwerkzaamheden", je administratie en ga zo maar door. Ga daarom op zoek naar samenwerkingen en kijk wat je uit kunt besteden. Moet je zelf dagelijks de taart bakken voor bij de vergadering of kan de lokale bakker die ook maken met jouw appels en walnoten? Dit bespaart jou werk en tijd, hij verdient er ook iets aan en wordt zo automatisch een ambassadeur van je bedrijf. Wellicht gaat het wel deze taarten in zijn winkel verkopen op basis van jouw producten.

Waarom zou je als Agroforestry-boer allemaal walnoten moeten hebben? Als er iemand walnoten heeft en de ander hazelnoten, heb je al twee producten met maar de helft van het werk. Toch kun je je ook heel breed oriënteren als je je maar op één product concentreert. Al moeten we eerlijk zijn dat een enkel product natuurlijk niet echt agroforestry is.

Word je een specialist en ga je voor een veel breder pallet aan smaken en producten. Laten we het weer even bij walnoten houden, immers toch het grote voorbeeld op het gebied van Agroforestry. Cecile van Agtmaal zorgde voorheen vanuit Hoogerheide voor notenolie die uit zo'n acht regio's in Nederland en België kwam. Alles met een eigen specifieke smaak en een verhaal, een echt terroirproduct dus. Helemaal waanzinnig, maar het is wel maar 1 product. Dat kan je dé absolute specialist maken, maar het beperkt je ook wel. Waarom geen dressings op basis van die olie of honing met walnoten, walnotenmeel, walnootmelk en ga zo maar door?

Nog even over de walnoot, als je dat wilt verwerken tot producten mag je ook echt verder denken en hoeft het niet per se de primaire smaak te zijn.

Tijdens een masterclass bij De Regte Heijden leerden we alles over hoe we notenbomen moeten planten en verzorgen. Ineens vertelde Vincent Turkelboom dat de bomen goed groeien op grond waar ooit tabak groeide en dat tussen de bomen perfect pompoenen geteeld kunnen worden. Als je dat hoort, dan ontstaat er toch iets in je hoofd? Van de pompoen kun je perfecte



chutney maken, het is goedkoop en geeft veel massa. De walnoten kunnen in die chutney een heerlijke crunch geven en altijd zoek je naar een spannende smaak, daar kan dat tabak een rol in spelen. Kortom, je hebt nu een gerookte chutney van pompoen met tabak en walnoten. Het is niet puur walnoot, maar zeker wel een walnootproduct. Sterker nog, er zit een heel verhaal achter over de perfecte plekken waar het groeit. Kortom, verruim je blik.

Onlangs waren we bij een varkensboer in de buurt van Helmond. Ze vertelden hoe moeilijk het is om met een product als varkensvlees een positief verhaal uit te stralen en dat hun product heel vaak anoniem vertrekt en nooit meer zichtbaar zal zijn als iets wat van hun bedrijf komt. Er is al gestart met een deel van het vlees zelf verkopen en het bedrijf tonen aan geïnteresseerde consumenten. Maar ook is er een eigen paté ontwikkeld die wordt verkocht onder de naam Patécafé? Hebben ze een café dan? Nee, maar op pop-up evenementen zijn ze gezellig aanwezig (café) en serveren ze zelf hun paté om de gasten te vertellen wat hun vak behelst. De boerin is nu nog verder gegaan en wil een eigen varkenswinkel starten. Slagers lijken er al genoeg te zijn, toch? Vers vlees vormt in de winkel het kleinste gedeelte van het varken en ook afgeleiden zoals vleeswaren spelen niet de hoofdrol. Het gaat erom om mensen nog bewuster te maken wat er nog meer van dit knorrebbeest komt: vele soorten snoepjes (gelatine), shampoo, wasverzachter (varkensvet), zelfs kaarsen... Glycerine wordt daar ook uit gewonnen en dat komt weer voor in tandpasta, mondwater en boenwas. Handschoenen van het "leer". Maar ook knuffels, boeken, en ga zo maar door.

TYPE FOODPRODUCTEN

Zelfs al we het puur over food en dranken hebben, is the sky the limit en zijn de mogelijkheden eindeloos. Zoals bij alles wat we al hebben besproken, hangt het af van je eigen persoon en vooral je doelgroep wat je gaat verkopen en hoe je dat het beste doet. De horeca zal geen ingemaakte piccalilly nodig hebben, een pot is toch binnen een paar dagen op en die dure glasverpakking heeft hij liever niet. Scheelt een rondje glasbak als het gewoon in een vacuümzak wordt aangeleverd. Ook als we het over het etiket hebben, telt voor de chef meer de informatie daarop, hoe het verwerkt moet worden en





welke allergenen het bevat dan welke leuke uitstraling je hebt gekozen en wat voor lettertype er is gekozen. De consument die die piccalilly koopt als cadeautje denkt daar vanzelfsprekend helemaal anders over.

GECONSERVEERD

Daarvan tref je in dit boek zoveel voorbeelden aan en kom je tientallen recepten tegen dat we het hier niet verder toelichten.

VERS VAN HET LAND

Vanzelfsprekend het meest eenvoudig. Het eventueel deels geportioneerde product dat rechtstreeks van het land verkocht wordt. Al dan niet gewassen en verpakt.

KOELVERS - DAGVERS

Dit kan nog steeds het “rauwe” product zijn, maar al grondig gewassen, gesneden of deels voorbereid. Maar ook kun je hier al denken aan compleet bereide producten als soepen, sauzen, pesto, tapenade. Het grote voordeel van koelvers is dat je geen rekening hoeft te houden met het langer houdbaar maken. Het product is zoals je het vers zou eten. Het nadeel is vanzelfsprekend de korte houdbaarheid. Hier kun je op inspelen door het niet altijd in huis te hebben, bijvoorbeeld alleen op de drukste dag van de week, mensen erop in te laten tekenen en het assortiment beperkt te houden. Eventueel kan het ook nog worden ingevroren nadien.

0% WASTE, 100% TASTE

Wij maakten voor een SRV-initiatief in het weekend van de producten die die week niet als vers van het land verkocht werden koelverse, diepgevroren of geconserveerde producten gemaakt. Kippen, groente, aardappels en verse kruiden werden bijvoorbeeld verwerkt tot een kippensoep, stoofvlees of ragout onder de noemer 0%Waste, 100% Taste. Zodra we wisten hoeveel verpakkingen we hadden, kwam het op de Facebook-pagina en bijna dezelfde avond was het alweer verkocht. Iets wat anders weggegooid zou worden, werd zo één van de populairste producten



DIEPGEVROREN

Dit is natuurlijk ook al een conserveringsmethode. Het grote voordeel is dat diepgevroren producten veel langer houdbaar zijn en zelfs verser kunnen zijn dan verse producten. FlashFrozen tonijn bijvoorbeeld, we denken dat we verse tonijn eten, maar deze is in 99,9% van de gevallen direct na de vangst aan boord ingevroren. Zelfs wat Bonduelle doet, is vaak veel verser dan wat wij vers noemen. Het grote nadeel is echter dat diepgevroren vaak een minder vers gevoel bij mensen heeft. Al hoor je daar nooit iemand over als het over ijs gaat, over voorgebakken brood of over pizza's. Het zit met name in de verpakking en de boodschap die wordt uitgedragen.

KANT-EN-KLAAR

Hier zit het woord gemak in en dat is het ook. Maaltijden of maaltijdcomponenten die alleen nog even opgewarmd hoeven te worden of waar alleen nog een dressing doorheen gemengd hoeft te worden. Het spreekt voor zich dat je hier concessies in moet doen als je dit wat langer houdbaar wilt maken of bijvoorbeeld verkleuring wilt voorkomen. Met bijvoorbeeld een traiteurservice op je drukste dagen kun je mensen dit toch vers laten samenstellen.

HALFFABRIKAAT

Aardappels zijn al voorgekookt en hoeven alleen nog gebakken te worden, brood is al voorgebakken en hoeft alleen nog even de oven in. Voor de horeca moet je dit vooral zien dat de basis is gedaan, maar je als chef nog volop ruimte hebt voor eigen inbreng en variatie. Bijvoorbeeld een perfecte saus of bouillon.

DKW

Letterlijk vertaald Droge Kruidenierswaren. Denk hierbij aan rijst, pasta, specerijen, droge kruiden, maar ook olie, azijn en zeker bakproducten, zoals vele tarweproducten, gedroogde peulvruchten (SCHIJF VAN VIJF).

Voor alle producten geldt dat je het niet zomaar kunt verkopen, transporteren of dat een ander het kan verkopen. Beschik jij (of je verkooppunt) over koelruimte, vriesruimte en kun je het wel gekoeld of diepgevroren transporteren of te versturen. Maar ook iets als glas is niet zomaar per post te versturen, een papieren verpakking is juist veel lichter en goedkoper. Heb je een gekoelde verzending, dan moet de ontvanger wel thuis zijn.....

JE PRODUCT VERKOPEN

Je hebt geen product voor de massa. Ten eerste omdat het niet bij je verhaal past, je verhaal kost tijd en daar heeft de massa geen tijd voor of geen zin in. Daarnaast





heeft iedereen maar een beperkte hoeveelheid land tot zijn beschikking die ook nog verschillende functies heeft. Het is dus onmogelijk om tonnen van een bepaald product te oogsten. Nogmaals, dat is ook totaal niet wat bij Agroforestry past. Men kent agroforestry niet, je moet het uitleggen... Jullie product heeft een verhaal nodig!

Er zijn zo ontzettend veel mogelijkheden voor. Ik stip er hier slechts een aantal aan.

-Anoniem

Via de veiling. Dat is iets wat totaal niet bij Agroforestry past en waarvoor je niet al die moeite hebt gedaan.

-Online (zelf of via platform)

Natuurlijk kun je je eigen webshop hebben, maar die moet wel eerst ontdekt worden. Daarom kun je eerst beter meeliften op andere initiatieven. Crisp is zo'n voorbeeld waar je continu op in kunt spelen. Je hoeft niet altijd alles te hebben. Jij biedt aan wat je op dat moment hebt en kunt verkopen. Kleiner kun je denken aan Goei Eete, maar bijvoorbeeld ook EkoPlaza/Udea.....

-Week- of jaarmarkten

Wekelijks je product verkopen op de "gewone" markt, zorgt voor klantenbinding. Je kunt verkopen wat je op dat moment hebt en wat gelijkgestemden hebben. Het creëert contact met de klant zonder een eigen winkel te hebben. Het geeft je ook de mogelijkheid om op te merken waaraan behoefte is. Jaarmarkten zorgen ervoor dat je bepaalde voorraden voor een goede prijs kunt verkopen. Je komt nieuwe en potentiële klanten tegen en hoe raar het ook klinkt: als je je potjes verkoopt, verkoop je ondertussen ook andere arrangementen en nieuwe verkooppunten. Als wij meedoen aan een markt, dan laten we zoveel mogelijk proeven zodat je interactie krijgt met je klanten. Als je dat enthousiast genoeg doet, is het niet de vraag of je wat verkoopt, maar juist hoeveel je verkoopt.

-Straatverkoop

Meest simpele voorbeeld en geen cashcow. Een kraampje maakt je echter wel zichtbaar voor voorbijrijdende fietsers, ook als je er zelf niet bent.

-Eigen winkel

Je product wordt precies zo verkocht zoals jij het wilt met jouw eigen verhaal erbij en die aandacht die het verdient. Durf breed te denken en ook producten van derden te verkopen.

-Bezorgdienst

Boerschappen bijvoorbeeld, maar je kunt het ook als SRV-er zelf in de hand nemen.

-Voorinschrijving

Je produceert alleen wat er daadwerkelijk besteld is. Neem je klant in die tussentijd ook mee in het proces!

UITSTRALING VAN JE PRODUCT

Hier kunnen we een compleet boek aan wijden. En dat kan eigenlijk pas als duidelijk is wat je doelgroep wordt en hoe zij bediend willen worden. Geef de horeca de olie gewoon in een kunststof fles, de kritische consument die het als cadeautje ziet wil een mooie inox kan.

Je kunt de mooiste namen en labels verzinnen, maar in de horeca zal de naam snel verdwijnen, want zij zullen echt wel zeggen dat ze de jam of piccalilly zelf maken. Anders wordt het als ze jouw specifieke producten bij het ontbijtbuffet plaatsen, dan is de verpakking wel weer belangrijk.

Kijk ook rond in de wereld wat er gebeurt: wat doen ze elders in de wereld al met dit product wat wij nog niet zo goed kennen?

Wat men zojuist heeft geproefd bij de vergadering, verkoop je ook in potjes om als cadeautje mee te nemen. Liefst nog met QR-code die naar een verhaal over je product verwijst. Of geef klanten een minipotje mee naar huis. Dat blijft zichtbaarder dan een dure flyer of visitekaartje.

UNIEKE PRODUCTEN

Ieder product dat van een agroforestry bedrijf komt, is sowieso al uniek en in dit hoofdstuk heb je al vele voorbeelden gelezen hoe je het nog unieker kunt maken. Het verhaal bij het product zal heel belangrijk zijn en dat hoeft je echt niet altijd zelf te vertellen, dat kan ook de verpakking doen, de manier van het bereiden kan uniek zijn of de combinatie met spannende specerijen of kruiden die van je eigen land komen. Iedereen kent aardbeienjam, maar als je dat combineert met wilde kruiden van je eigen erf, heb je echt iets unieks.

Oost-Indische kers is goed om luizen aan te trekken, maar bevat ook blaadjes die je per stuk kunt verkopen. De bloemen kun je los verkopen en zelfs de bloemknoppen kunnen verwerkt worden tot "kappertjes". Hetzelfde geldt voor vlier. Het blijft maar groeien, maar naast de besjes aan het einde van de zomer heb je de bloesem die tot siroop kan worden verwerkt, de schermen kun zelfs gefrituurd worden en ongeopende bloemknopjes kunnen ook weer kappertjes worden. Zie klaverzuring niet als onkruid tussen je tegels, maar als spannende topjes om een gerecht mee te garneren. Het past perfect bij desserts en heeft de smaak van een knalgroene appel. Krijg je je peulvruchten niet meer geplukt? De scheutjes zijn geld waard als garnering, om over de bloemetjes nog maar te zwijgen. Rucola die is doorgesloten geeft heel mooie bloempjes, hetzelfde geldt voor broccoli. Natuurlijk bouw je geen bedrijf rondom oost-indische kers of vlier, maar waarom daar niet iets extra's pakken?

Een jam of konfituur van duindoornbes die gemaakt is van het fruit dat uit de heg komt om reeën weg te houden, is niet alleen heerlijk, het heeft een prachtig verhaal. Een jam van pawpaw kun je gewoon maken op basis van een bestaand recept, maar dat het uniek is, dat is het zeker.

Nog sterker, je producten hoeven echt niet alleen in landwinkels of op het erf verkocht te worden. Het kan zelfs in een museumwinkel terechtkomen. Hoe dan, door anders te denken. Jaren geleden werden we gevraagd om mee te denken over een concept waarbij onder andere het Mauritshuis en het Rijksmuseum iets anders wilden dan altijd een poster of een kalender. Het resulteerde in conserven die gemaakt werden van hetgeen je op eeuwenoude schilderijen zag. Met die

ingrediënten ontwikkelden we konfituren en chutneys en gebruikten hiervoor specerijen en kruiden die in de tijd van het kunstwerk te krijgen waren.

Je hebt nu heel veel voorbeelden en ideeën gekregen hoe je tegen productontwikkeling aan kunt kijken. De rode draad is dat je breed moet durven denken, altijd een verhaal moet vertellen en van de gebaande paden af moet durven te wijken. Er is zoveel mogelijk als je durft. Heel veel plezier met de ontwikkeling, we kijken uit naar alle nieuwe ideeën en producten.





Agroforestry label

Marco Bijl van FSG is één van de partners binnen Farm Life. Al vanaf de start van het project maakt hij zich hard voor een onafhankelijk en duidelijk label om producten die van een agroforestry bedrijf komen de erkenning te geven die ze verdienen.

Agroforestry of boslandbouw is een landbouwsysteem waarbij de teelt van bomen of struiken doelbewust gecombineerd wordt met die van een landbouwgewas of het houden van landbouwdieren op eenzelfde perceel.

Landgebruikers die agroforestry toepassen op het bedrijf vinden het vaak moeilijk om eenvoudig uit te leggen wat agroforestry is. Dat komt omdat er zoveel verschillende mogelijkheden zijn, dus elk systeem is anders. En hoe kun je dan aantonen dat je echt een agroforestry-landgebruiker bent? Dat kan alleen als een onafhankelijke partij met je meekijkt en je officieel aanwijst als agroforestry-bedrijf! Daarom is dit label in het leven geroepen.

Het label staat voor de toepassing van agroforestry op het bedrijf. Het kan op de website en andere social media van de landgebruiker worden gebruikt. Het label toont aan dat agroforestry op dit bedrijf van toepassing is en dat dit onafhankelijk is beoordeeld. Natuurlijk kan een landgebruiker het label ook op zijn producten zetten en het kan ook gebruikt worden om bijvoorbeeld de boerderijwinkel te promoten. Het label zegt niets over de kwaliteit van het product en is enkel voor de landgebruiker, niet voor verdere schakels in de keten.

Het label kent acht gouden regels die elk weer zijn onderverdeeld in enkele tientallen praktische criteria. Bij een jaarlijkse controle worden die praktische criteria besproken en worden punten toegekend. Aan de hand van dit scoresysteem komen we tot een totaal aantal punten en die bepalen hoeveel 'boom-blaadjes' je mag toevoegen aan jouw label. Bij te weinig blaadjes krijg je geen label, bij drie blaadjes mag je jezelf "agroforestry voorbeeld bedrijf" noemen. Buiten de gouden regels zijn er ook nog enkele zogenaamde uitsluitingsregels. Als je bijvoorbeeld niet aan de agroforestry definitie voldoet, kom je natuurlijk ook niet in aanmerking voor het label.

DE ACHT GOUDEN REGELS

- 1. Installeer een Agroforestry systeem**
- 2. Streven naar bodemverbetering**
- 3. Streven naar groei van de biodiversiteit**
- 4. Streven naar sociale en/of culturele voordelen**
- 5. Co2 vastlegging**
- 6. Je stelt je op als voorbeeld Agroforestry bedrijf**
- 7. Werk samen met onderwijs- of onderzoeksinstellingen**
- 8. Actief samenwerken in het Agroforestry netwerk**

Het label wordt beheerd door een bestuur bestaande uit landgebruikers dat regelmatig bij elkaar komt om de voortgang te bespreken. Daarnaast is er één keer per jaar een ledenraad waar alle label-eigenaren kunnen meepraten over de toekomst. De dagelijkse werkzaamheden (jaarlijkse monitoring bezoeken en administratie) zijn uitbesteed aan de Forestry Service Group (FSG).

Als je geïnteresseerd bent in het label, neem dat contact op met FSG. Je krijgt dan een handig overzichtje van de stappen die nodig zijn om uiteindelijk dat felbegeerde label-certificaat te ontvangen. De jaarlijkse kosten van dit label zijn voorlopig op € 350,- gesteld (all-in, geen kleine lettertjes). Geregistreerde labeleigenaren worden ook genoemd op de website.

<http://www.agrofarmforestry.eu/>

Tips bij het inmaken

Laten we beginnen met de definitie van inmaken: dat is het conserveren van ingrediënten in glazen potten of flessen. Als Boefkik hebben we ons gespecialiseerd in deze techniek van conserveren die de meeste mensen kennen als wecken. Vanzelfsprekend zijn er nog vele andere manieren om een product langer houdbaar te maken. Denk maar aan invriezen, roken, pekelen, konfijten en fermenteren. Een aantal van deze technieken komen in dit boek ook voorbij, maar de focus ligt dus op inmaken. Het komt er, simpel gezegd, op neer dat de ingrediënten (zoals groente en fruit) onder de juiste omstandigheden en vaak met extra conserverende ingrediënten (azijn of suiker) in een pot gaan en door dit heet af te vullen of na te pasteuriseren ontstaat er een vacuüm en blijft het zeer lang houdbaar. Zelfs zonder extra conserverende middelen kan er worden ingemaakt, als de kooktijd maar lang genoeg is. In dit hoofdstuk delen we de basistechnieken en belangrijke aandachtspunten om van jouw inmaak een succes te maken.

De termen inmaken en wecken worden heel vaak door elkaar gebruikt. In de volksmond bedoelt men met inmaken dat een product in een pot of fles geconserveerd wordt met behulp van een conserverend ingrediënt zoals suiker of azijn. Denk hierbij aan jam of zoetzure groente. Door het gebruik van de suiker of de azijn hoeft het niet extra gepasteuriseerd te worden om lang houdbaar te blijven. Met wecken bedoelt men dan weer dat er gebruikgemaakt wordt van de speciale potten van de beroemde Duitse fabrikant. Door bijvoorbeeld groente met water en zout in de pot te doen en deze langere tijd rond het kookpunt te "garen" ontstaat er een vacuüm en blijft het zo heel lang houdbaar. Overigens is de naam Weck een gedeponeerd merk en mag je zelfs de term wecken alleen gebruiken als je ook die betreffende potten gebruikt. Tientallen jaren geleden bracht de Duitse fabrikant een boek uit dat nog steeds een onmisbaar naslagwerk is voor degenen die met deze techniek aan de slag wil gaan. Het Weck-inmaakboek is nog steeds te bestellen.



CONSERVEREN

Alles wat je langer houdbaar maakt, is geconserveerd. Vandaar dat je eigenlijk alles hieronder kunt scharen. Laten we voor het gemak nu even uitgaan van producten die door middel van een conserveringsmethode langer houdbaar zijn gemaakt. Denk aan zouten/pekelen, invriezen, drogen, roken, inmaken, op zuur zetten, verwerkt zijn tot azijn, tot alcohol of gefermenteerd zijn.

WAT KAN IK INMAKEN?

Kijk eens in de supermarkt of delicatessenwinkel en zie de enorme hoeveelheid aan producten die in pot, glas of blik zitten. Je zou bijna kunnen zeggen dat alles ingemaakt kan worden. Dat is waar, maar vereist ook wel wat denkoefeningen en de vraag is of je alles in een potje wilt hebben? Jouw allermooiste, verse raapsteeltjes of slablaadjes kunnen zeker ingemaakt worden, maar wat voegt dat toe en wat blijft er over van die prachtige kleur groen en dat knapperige blaadje? Durf dan breder te denken. Raapsteeltjes worden gebruikt voor een zomers stampopotje, als je daar een potje van de lekkerste piccalilly naast verkoopt, heb je iets wat perfect past bij je verse raapsteeltjes, iets wat als cadeautje kan worden meegenomen en een veel

langere attentiewaarde heeft dan de raapsteeltjes zelf. Deze zijn immers dezelfde avond op en dat potje staat geopend ook nog wel een dikke week in de koelkast. In onze ogen zou je als agroforestry-boer niet moeten produceren om in te maken, maar dien je altijd uit te gaan van verse producten. De allermooiste besjes verkoop je het liefste vers, dan is de prijs ook het meest interessant en bespaar je enorm op handelingen. Pas als je het niet vers kunt verkopen, dan kun je nadenken over verwerken. Natuurlijk kun je niet dagelijks een kilootje bessen verwerken tot jam. Het is dan veel logischer om deze telkens in te vriezen en te verwerken als je er, bijvoorbeeld in de winter, echt de tijd voor hebt en je ineens een grote batch kunt produceren.

HOE WIL JE HET INGEMAAKT HEBBEN?

Nogmaals, niet alles wil je ingemaakt hebben. Bladgroenten noemden we al, maar dat geldt bijvoorbeeld ook voor verse kruiden en die lang houdbaar maken in een potje. Pesto is een van de eerste producten waar je aan denkt als je het hebt over het inmaken van basilicum. Dat kan ook gewoon, maar om de pot te kunnen laten sluiten zonder teveel conserverende middelen, heb je een lange "kooktijd"





vis bevatten, dan is dit een heel ander verhaal. Je moet ofwel de kooktijd en -temperatuur fors verhogen en de PH extreem verlagen om deze gepasteuriseerd goed te kunnen houden.

PASTEURISEREN

Pasteuriseren is de techniek waarbij de gevulde potten in een pan met water rond het kookpunt worden verhit tot de kerntemperatuur van het product minimaal 10 minuten 90 graden is geweest. Een dunne tomatensaus die kokendheet in de pot gaat, is dus veel sneller klaar dan een dikke piccalilly met stukjes groenten. Dan kan het zomaar eens een uur duren voordat het gedurende 10 minuten die kerntemperatuur heeft gehaald. Ga je zelf pasteuriseren, dan is het heel verstandig om de eerste keer dat je een recept maakt een kernthermometer in de deksel te prikken om te zien wanneer het die 90 graden bereikt. Je weet dan zeker dat je je ingemaakte product niet te lang of juist te kort hebt verhit. Je begrijpt dat als je een mooie chutney te lang doorkookt dat deze helemaal slap zal worden en geen textuur meer heeft.

Hoger dan die kerntemperatuur kom je niet in een normale atmosfeer. Wil je een hogere temperatuur bereiken, dan moet dat onder druk gebeuren. Dat kan in een autoclaaf of in je eigen keuken met een hogedrukpan. We spreken dan niet meer over pasteuriseren, maar over steriliseren. Alleen als je die techniek toepast, kun je er zeker van zijn dat je de gevaarlijkste boosdoener **botulisme** kunt uitschakelen. Kun je dus niet zomaar steriliseren (beschikken over autoclaaf of snelkookpan), dan moet je dus de zuurgraad en de temperatuur aanpassen. Als je kijkt naar oude recepten of er de oude inmaakboeken op naslaat, zie je dat daar bij bepaalde recepten die we nu als "gewoon" ervaren al rekening mee werd gehouden of je kunt er rekening mee gaan houden. Een mooi biefstukje dat rose moet blijven kun je dus niet inmaken. Het moet een product zijn dat tegen een lange bereiding kan en eigenlijk al een lange bereiding nodig heeft. Stofvlees kan dus wel, soepen en sauzen vaak ook. Bladgroente verliest dan weer al haar frisheid als je zo gaat inmaken, terwijl rode kool en zuurkool perfect ingemaakt kunnen worden omdat deze toch al een lange bereiding nodig hebben. Juist als je een gedeelte van die bereidingstijd uitvoert als het product al in de pot zit, heb je een win-win: Het kan zachtjes verder stoven in de pot en

wordt alleen maar lekkerder, tegelijkertijd vindt het pasteuriseren plaats en is het dus tijdens het garen al aan het conserveren.

Denk ook eens aan **rilette**. Dit is zeer zacht gegaard vlees (in zijn eigen vet) dat na het garen wordt gemengd met een deel van het eigen vet en dan wordt aangezuurd om het vet in je mond af te breken. Dit wordt gedaan met tafelzuur, mosterd en azijn. Door deze zure ingrediënten bereik je de gewenste PH en het vlees wordt er alleen maar lekkerder van als het langer kan garen in de pot.

Het verwerken van **tomaat** tot een ketchup, barbecuesaus of perfecte sugo lukt zeer goed omdat de zuurgraad van tomaat heel laag is. Het conserveert als het ware zichzelf. Hier volstaat dus het pasteuriseren.

Coq au Vin (haan of kip gestoofd in rode wijn): het zuur van de wijn zorgt dat het vlees malser wordt, maar dan kan je het dus ook gemakkelijker inmaken, zeker als je geen extra bindmiddelen toevoegt aan je bereiding.

CONSISTENTIE

Iets anders wat speelt, is de consistentie van het product. We hebben ooit eens baba ganoush gemaakt (gepofte aubergine). Die massa is zo dik, dat we bijna 3 uur nodig hadden om tot de juiste kerntemperatuur te komen. Geloof me, dat komt de smaak en de uiteindelijke consistentie niet ten goede. Alles is tegen die tijd zo gaar en doorgekookt dat het er niet lekkerder van wordt. Je dient bij zo'n recept na te denken of het fijner gesneden kan worden zodat het sneller de gewenste kerntemperatuur bereikt. Denk dan ook meteen na of je die gesneden producten gemakkelijk in een pot gedaan krijgt. Kortom, moet je na het vullen van de pot telkens alle randjes extra schoonmaken of kan het met een vultrechter ineens worden afgevuld?

Mooie garnituren toevoegen is leuk, maar die zakken wel naar de bodem of gaan drijven. Kruiden die blijven zweven? Dat kan, je voegt xanthaangom toe, zoals in veel dressings wordt gebruikt. De vraag is alleen of je dat wilt en of je dat mooi vindt staan op je etiket als ingrediënt? Overigens is het wel heel mooi om aan je ingemaakte producten nog iets van de kruiden en specerijen toe te voegen die je gebruikt hebt. Denk aan mosterdzaad, een beetje chilipeper, een steranijsje of een laurierblaadje. Voor de gebruiker is het direct duidelijk wat de bepalende smaak is. Let er wel op dat deze smaken doortrekken als het verwerkt wordt in de pot.

VERKLEURING

Onze piccalilly is prachtig geel als we hem maken door het gebruik van het specerij kurkuma. Zoals je het donker bewaart, behoudt het de kleur. Zet je deze echter in de etalage op een zonnige dag, dan is die binnen twee uur spierwit. Datzelfde geldt voor de prachtige roze, ingemaakte chioggiabietjes. Voeg je hier een heel klein beetje bietensap aan toe dan blijft de kleur veel langer goed. Knapperige bloemkoolrosjes die zoetzuur zijn ingemaakt, zijn heerlijk. Heel spannend oogt het niet als je alleen wit ziet in de pot. Hoe anders is dat als je een deel van het water in je recept vervangt door bietensap of je gebruikt wat kurkuma in je zoetzuur om er een gele kleur aan te geven. Kleurstoffen hoeven dus niet altijd uit een potje te komen, het kunnen ook mooie specerijen zijn of bijvoorbeeld het genoemde bietensap.

VALT HET AF TE VULLEN?

Het begint al bij de voorbereiding van je product. Komen de groente nog vol zand van het land en dien je eerst alles helemaal te wassen? Kan je product in een machine gesneden worden of moet ieder bietje met de hand worden geschild en snijdt je er met een mesje mooie maantjes van? Misschien wil je je bietjes eerst nog lekker poffen op de barbecue voor je ze gaat



nodig. Dat zou de kleur veranderen en je moet zuren toevoegen om bederf tegen te gaan. Kaas is zuivel en een echte no-go als het gaat om zelf inmaken. Om toch kleur en versheid te behouden, dien je stabilisatoren, voedingszuren, sulfiet en andere conserveermiddelen toe te voegen. Past dat bij je product? Bij zo'n product is koelers of diepgevroren veel meer op z'n plaats of denk aan drogen, aan azijn, aan olie... Maar even terug naar wat er ingemaakt kan worden. Het begint allereerst met wat zorgt voor de conservering. Bij een jam is dat suiker, als de vruchten daarmee opgekookt zijn en de verhouding is goed, dan hoeft de pot niet eens gepasteuriseerd (gewekt) te worden en volstaat het hete afvullen. Er hoeft dus niets extra's aan te worden toegevoegd. Met zure of zoetzure producten is dat precies hetzelfde. Gepekeld agurken of komkommers in een zoetzuur met een lage PH blijven, zolang ze onderstaan, eeuwig goed. Heb je het echter over producten die **knoflook, zuivel, zetmeel, vlees of**

inmaken. Voor de smaak is het waanzinnig, maar al het bovenstaande moet natuurlijk wel logisch zijn en ook mee worden genomen in je kostprijsberekening. Maar ook is de vraag of het product in de pot past. Moet ieder gesneden bietje er met de hand in gedaan worden of kan het in een keer geschonken of geschept worden? Moeten continu de randen van de pot schoongemaakt worden of kun je het vullen met een vultrechter? Een siroop is gemakkelijk te schenken, rillette is zo stevig dat het verschrikkelijk is om te vullen en dus ook nog eens heel lang nodig heeft in de oven. De eerste keer dat we ratatouille gingen produceren was iedere groente afzonderlijk van elkaar geroosterd om een heerlijke smaak te creëren. Nadat het met de tomatensaus in de pot ging en 90 minuten gepasteuriseerd was, was daar niets meer van te merken. Denk dus na over iedere stap en vraag je of of deze een toegevoegde waarde heeft. Iedere stap en iedere handeling kost tijd en geld. Dat is bijvoorbeeld de reden dat wij in onze keukens afgestapt zijn van de originele weckpotten. Deze zijn prachtig en hebben een authentieke uitstraling, maar de ring dient perfect op de pot gelegd te worden, dan komt de deksel erop die ook weer perfect moet liggen en die je weer vast moet zetten met twee klemmetjes. De conische vorm zorgt ervoor dat etiketten lastiger te plakken zijn en die handeling ook extra tijd kost. De uitstraling van de pot gaf meerwaarde, maar dat weegt niet op tegen de snelheid waarmee je een eenvoudige twist-off pot kunt vullen en etiketteren. Iedere handeling kost geld. Dus ook zo'n "prachtig" Brabants bont stofje om de deksel met een elastiekje is niet heel goedkoop.

POTTEN EN DEKSELS

Inmaken kan in goedgekeurde potten met de juiste deksels. De potten dienen bestand te zijn tegen hoge temperaturen en voor de deksels geldt dat deze aan de binnenkant voorzien dienen te zijn van een speciale coating die tegen bijvoorbeeld zuur kan als je groente zoetzuur gaat inmaken. Let er bij het bestellen op dat je ECHT de juiste deksels bestelt. Vaak zie je dat deksels voorzien zijn van een "button". Deze wordt automatisch naar beneden gedrukt als er een vacuüm ontstaat. Het klikt pas weer naar boven als de pot geopend is. Zolang deze "button" naar beneden is geklikt, weet je dat de inhoud nog goed is. Als je dit leest, begrijp dat je niet zomaar in een woonwarenhuis goedkope potten moet aanschaffen, maar dat je bij een specialist moet zijn.

Daarnaast is het zeer aan te raden om te kijken of het mogelijk is om in grotere volumes in te kopen, wellicht samen met andere landeigenaren. Het verschil tussen een doosje glazen potten en een pallet kan oplopen van enkele dubbeltjes tot soms wel een euro per pot. Hoe mooier de pot, hoe duurder deze is. Dat geldt ook voor deksels in specifieke kleuren. Simpele ronde potten zijn het goedkoopste en ook nog eens het gemakkelijkste af te vullen. Maak het verschil met de inhoud en je label. Zeker als je gaat produceren voor bijvoorbeeld de horeca, speelt de uitstraling van je product veel minder een rol dan dat je je pot wilt verkopen als "cadeau-artikel".

DECLARATIE EN HYGIËNE

Op het etiket dien je alles wat er gebruikt is in een bereiding te vermelden, zelfs de voedingswaarden. Wat wel echt een punt is, zijn de allergenen. Er zijn officieel **14 allergenen** vastgesteld die altijd vet/cursief en in een andere kleur vermeld dienen te worden. Dat zijn bijvoorbeeld garnalen, mosterd, zetmeel, maar ook selderij en natuurlijk noten en zaden. Wil je je producten in pot gaan verkopen, dan zijn er dus heel wat eisen waar je aan dient te voldoen. Het NVWA heeft hier een zeer uitgebreid handboek voor gemaakt met 100 pagina's leesplezier. Het zou je bijna de zin in het inmaken ontnemen, maar de regels zijn er niet voor niets. Hier kun je het handboek downloaden: [Handboek Etikettering van levensmiddelen](#)

Als we het dan toch over regels hebben, dan dienen we het zeker over ook over hygiëne te hebben. Het mag voor zich spreken dat uiterst schoon werken vanzelfsprekend is en dat je ten alle tijden kruisbestuiving wilt voorkomen. Kun je in je eigen keukens wel voldoen aan de juiste regelgeving of is het logischer om conserven voor de verkoop extern te laten produceren? In kleine batches voor je gasten of als proeverijtjes kun je prima zelf inmaken, ga je echter groter denken, neem dan altijd kennis van HACCP, zoals de hygiëneregels heten. Online kun je heel eenvoudig deze hygiënecodes en handboeken downloaden.

GROOTTE VAN DE BATCH

Stel jezelf voordat je echt wilt gaan inmaken de vraag of je beschikt over de faciliteiten, de tijd en de ruimte en vooral de kennis om zelf te gaan verwerken. Als je al het



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit

Handboek Etikettering van levensmiddelen

bovenstaande hebt gelezen, zul je al inzien dat er heel wat bij komt kijken. Wat we heel vaak zien, is dat bij het maken van een kostprijsberekening er niet eerlijk wordt gerekend. De uren voor het koken, vullen, maar vooral ook het opstarten en schoonmaken, worden vaak niet volledig berekend. Dat dien je wel te doen om te zorgen dat er bij de verkoop van het product waarvoor je zo hard hebt gewerkt een eerlijke marge ontstaat. Verderop tref je drie voorbeelden aan van de kostprijsberekening bij een batch van 50 potten, bij 100 potten en bij 225 potten. Daat tref je bewust als hoogste getal 225 aan. Dat is namelijk het aantal potten dat maximaal in onze steamers past als we gaan inmaken en we dus alles optimaal benutten. Een oven moet toch draaien, de keuken moet brandschoon zijn voordat je begint en het kost stroom om een pan te verhiten. Dan is het niet meer dan logisch dat je dat allemaal zo optimaal mogelijk doet. Poetsen na een dag produceren kost net zoveel tijd als je 50 potjes hebt gevuld als dat je er 225 hebt gevuld. De prijzen die genoemd zijn in de voorbeelden zijn al wat ouder, maar ze geven wel heel goed weer waar je allemaal rekening mee dient te houden. Bij ons kost de kookketel en de steamer voor 1 batch zo’n € 20,-. Als je dan maar vijftig potten vult, heb je het al over 40 cent, alleen voor de energie. Dit terwijl er 225 potten tegelijkertijd de steamer in kunnen. Dan is het nog maar 9 cent per potje. Hetzelfde geldt voor je keuken klaarzetten en achteraf poetsen. Als dat 2,5 uur kost bij een uurloon van € 25,- is dat per pot € 0,38 bij 225 potten. Draai je 3 batches per dag, dan is dat nog maar 12 cent. Bij die bewuste 50 potten is dat dus € 1,75 per pot. Pure arbeid, we hebben het niet over de verpakking, de ingrediënten en het label.

Als je dit leest, begrijp je ook waarom er maar zo weinig bedrijven zijn die op kleine schaal verwerken. Gelukkig zijn er een aantal die je wel echt verder kunnen helpen. Dat tref je achteraan in dit boek aan. Hier tref je ook een aantal lege formulieren aan om zelf een kostprijsberekening te maken. Houd er goed rekening mee dat je vrijwel overal een perfect kloppend basisrecept dient aan te leveren en dat de producten schoon en wellicht als geneden aangeleverd dienen te worden. Juist daarom kan het zoveel interessanter zijn om samen te werken met andere landeigenaren en samen te zorgen voor een grotere batch of oplage en zodoende de kosten te kunnen drukken. Je zult echter berijpen dat als je ervoor kiest om samen één

product te laten produceren dat je wel iets van jouw unieke product kwijt bent. Het wordt namelijk als één batch geproduceerd en dan kan er niet voor iedere landeigenaar gekookt worden met zijn/haar eigen ingrediënten. Zie het een beetje zoals druiven die door de coöperatie worden verwerkt tot wijn. Dit kan een heel mooie wijn geven die specifiek uit 1 gebied komt, maar het is niet een wijn gemaakt met enkele druiven van 1 wijnhuis.

ZELF INMAKEN

Je treft verderop in dit boek enkele tientallen recepten aan voor producten die gemaakt zijn met hetgeen groeit of gaat groeien op bedrijven waar agroforestry wordt bedreven. Ieder recept staat op zichzelf, toch hebben we nog een lijst gemaakt met specifieke tips bij het inmaken. Zie hieronder onze gouden regels

WEGEN, WEGEN, WEGEN

Gebruik altijd een digitale weegschaal als je een recept gaat klaarzetten. Sterker nog, als je voor de eerste keer een recept test in een kleine oplage, dan is een grammenweegschaal die ook achter de komma weegt onontbeerlijk. Een half grammetje verschil lijkt niet veel, maar als je je testrecept van tien potjes ineens vermenigvuldigt met honderd, dan is dat een heel groot verschil. Altijd afwegen dus. Weeg groenten en fruit altijd nadat het schoongemaakt en gewassen is. Ga nooit uit van eenheden, maar weeg het echt af op de weegschaal. Twee appels wegen nooit hetzelfde en er is een enorm verschil tussen een appel die nog geschild moet worden en waar het klokhuis uit wordt gesneden en een hele appel. Zie je dus in een recept in dit boek de hoeveelheid van groente of fruit staan, dan bedoelen we het gewicht na het schillen, snijden en wassen. Zorg dus dat het heel goed uitlekt als je het hebt gewassen, want dat water rekenen we niet mee. Wil je overigens wegen zonder een weegschaal, dan kan dat voor een testrecept wel als je gebruikmaakt van de speciale maatlepels en -cups. Deze hebben altijd eenzelfde maat en zo weet je zeker dat een eetlepel altijd een eetlepel is.



Recept	
Naam gerecht	D’n Pickles
Naam functionaris	Joost van Roosmalen
Naam bedrijf	Boefkik
Jaar	2019
Aantal potten	50

Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Stukprijs	Leverancier	Producent/Merk	Kostprijs
Producten berekend Netto gewicht	Bladselderij	0,4425	Bos	0,7500			€ 0,33
	Platte peterselie	0,4425	Bos	0,7500			€ 0,33
	Bloemkool	3,2560	KG	1,0000			€ 3,26
	Winterwortel	1,1230	KG	0,8000			€ 0,90
	Rode Paprika	0,6910	KG	1,1500			€ 0,79
	Komkommer	1,4660	KG	1,3000			€ 1,91
	Bleekselderij	1,1850	KG	1,5000			€ 1,78
	Koolrabi	2,0340	KG	1,5000			€ 3,05
	Tarwebloem	0,3840	KG	0,5800			€ 0,22
	Natuurazijn	3,3580	Ltr	0,4840			€ 1,63
	Keukenzout	0,2400	KG	0,5250			€ 0,13
	Kurkuma	52,2100	Gram	0,0214			€ 1,12
	Gemalen witte peper	22,6800	Gram	0,0389			€ 0,88
	Pot 275 ml	50,0000	Stuk	0,3200			€ 16,00
	Deksel 82 mm	50,0000	Stuk	0,0900			€ 4,50
	Etiketten (voor, deksel en SPN)	50,0000	Stuk	0,1400			€ 7,00
	Opstart	1,0000	Stuk	25,0000			€ 25,00
	Eindschoonmaak	1,5000	Stuk	25,0000			€ 37,50
	Verpakking	50,0000	Stuk	0,0260			€ 1,30
Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Kiloprijs	Leverancier	Verlies	Kostprijs
Extra verschil Bruto gewicht en breuk	Bladselderij	0,4425	Bos	0,7500		0%	€ 0,33
	Platte peterselie	0,4425	Bos	0,7500		0%	€ 0,33
	Bloemkool	4,2002	KG	1,0000		29% afval	€ 4,20
	Winterwortel	1,3588	KG	0,8000		21% afval	€ 1,09
	Rode Paprika	0,8910	KG	1,1500		29% afval	€ 1,02
	Komkommer	1,4660	KG	1,3000		5% afval	€ 1,91
	Bleekselderij	1,1850	KG	1,5000		12% afval	€ 1,78
	Koolrabi	2,9696	KG	1,5000		46% afval	€ 4,45
	Tarwebloem	0,3840	KG	0,5800		0%	€ 0,22
	Natuurazijn	3,3580	Ltr	0,4840		0%	€ 1,63
	Keukenzout	0,2400	KG	0,5250		0%	€ 0,13
	Kurkuma	52,2100	Gram	0,0214		0%	€ 1,12
	Gemalen witte peper	22,6800	Gram	0,0389		0%	€ 0,88
	Pot 275 ml	52,5000	Stuk	0,3200		5% breuk	€ 16,80
	Deksel 82 mm	52,5000	Stuk	0,0900		5% breuk	€ 4,73
	Etiketten (voor, deksel en SPN)	52,5000	Stuk	0,1400		5%	€ 7,35
	Opstart	1,0000	Stuk	25,0000			€ 25,00
	Eindschoonmaak	1,5000	Stuk	25,0000			€ 37,50
	Verpakking	50,0000	Stuk	0,0260		0%	€ 1,30

Inkoop bruto per pot	2,2353
Inkoop netto per pot	2,1525
Totaal inkoop netto per batch	107,6227
Totaal inkoop per batch bruto	111,7641

Verkoopprijs (incl. BTW)	€ 4,82 (€ 5,25)
Marge 150%	€ 5,27
Effectieve marge	€ -0,45

Reele verkoopprijs € 5,74 inclusief BTW

Recept	
Naam gerecht	D'n Pickles
Naam functionaris	Joost van Roosmalen
Naam bedrijf	Boefkik
Jaar	2019
Aantal potten	100



Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Stukprijs	Leverancier	Producent/Merk	Kostprijs
Producten berekend Netto gewicht	Bladselderij	0,8850	Bos	0,7500			€ 0,66
	Platte peterselie	0,8850	Bos	0,7500			€ 0,66
	Bloemkool	6,5120	KG	1,0000			€ 6,51
	Winterwortel	2,2460	KG	0,8000			€ 1,80
	Rode Paprika	1,3820	KG	1,1500			€ 1,59
	Komkommer	2,9320	KG	1,3000			€ 3,81
	Bleekselderij	2,3700	KG	1,5000			€ 3,56
	Koolrabi	4,0680	KG	1,5000			€ 6,10
	Tarwebloem	0,3840	KG	0,5800			€ 0,22
	Natuurazijn	6,7160	Ltr	0,4840			€ 3,25
	Keukenzout	0,4800	KG	0,5250			€ 0,25
	Kurkuma	104,4200	Gram	0,0214			€ 2,24
	Gemalen witte peper	45,3600	Gram	0,0389			€ 1,76
	Pot 275 ml	100,0000	Stuk	0,3200			€ 32,00
	Deksel 82 mm	100,0000	Stuk	0,0900			€ 9,00
	Etiketten (voor, deksel en SPN)	100,0000	Stuk	0,1400			€ 14,00
	Opstart	1,0000	Stuk	25,0000			€ 25,00
	Eindschoonmaak	1,5000	Stuk	25,0000			€ 37,50
	Verpakking	100,0000	Stuk	0,0260			€ 2,60
Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Kiloprijs	Leverancier	Verlies	Kostprijs
Extra verschil Bruto gewicht en breuk	Bladselderij	0,8850	Bos	0,7500		0%	€ 0,66
	Platte peterselie	0,8850	Bos	0,7500		0%	€ 0,66
	Bloemkool	8,4005	KG	1,0000		29% afval	€ 8,40
	Winterwortel	2,7177	KG	0,8000		21% afval	€ 2,17
	Rode Paprika	1,7828	KG	1,1500		29% afval	€ 2,05
	Komkommer	2,9320	KG	1,3000		5% afval	€ 3,81
	Bleekselderij	3,0786	KG	1,5000		12% afval	€ 4,62
	Koolrabi	5,9393	KG	1,5000		46% afval	€ 8,91
	Tarwebloem	0,3840	KG	0,5800		0%	€ 0,22
	Natuurazijn	6,7160	Ltr	0,4840		0%	€ 3,25
	Keukenzout	0,4800	KG	0,5250		0%	€ 0,25
	Kurkuma	104,4200	Gram	0,0214		0%	€ 2,24
	Gemalen witte peper	45,3600	Gram	0,0389		0%	€ 1,76
	Pot 275 ml	105,0000	Stuk	0,3200		5% breuk	€ 33,60
	Deksel 82 mm	105,0000	Stuk	0,0900		5% breuk	€ 9,45
	Etiketten (voor, deksel en SPN)	105,0000	Stuk	0,1400		5%	€ 14,70
	Opstart	1,0000	Stuk	25,0000			€ 25,00
	Eindschoonmaak	1,5000	Stuk	25,0000			€ 37,50
	Verpakking	100,0000	Stuk	0,0260		0%	€ 2,60

Inkoop bruto per pot	1,6187
Inkoop netto per pot	1,5252
Totaal inkoop netto per batch	152,5227
Totaal inkoop per batch bruto	161,8693

Verkoopprijs (incl. BTW)	€ 4,82 (€ 5,25)	Bij winkerverkoop moet het voor € 3,62 weg kunnen
Marge 150%	€ 4,11	Ruimte voor verkoopprijs € 4,48 inclusief BTW
Effectieve marge	€ 0,71	

Recept	
Naam gerecht	D'n Pickles
Naam functionaris	Joost van Roosmalen
Naam bedrijf	Boefkik
Jaar	2019
Aantal potten	50



Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Stukprijs	Leverancier	Producent/Merk	Kostprijs
Producten berekend Netto gewicht	Bladselderij	2,2125	Bos	0,7500			€ 1,66
	Platte peterselie	2,2125	Bos	0,7500			€ 1,66
	Bloemkool	16,2800	KG	1,0000			€ 16,28
	Winterwortel	5,6150	KG	0,8000			€ 4,49
	Rode Paprika	3,4550	KG	1,1500			€ 3,97
	Komkommer	7,3300	KG	1,3000			€ 9,53
	Bleekselderij	5,9250	KG	1,5000			€ 8,89
	Koolrabi	10,1575	KG	1,5000			€ 15,24
	Tarwebloem	0,9600	KG	0,5800			€ 0,56
	Natuurazijn	16,7900	Ltr	0,4840			€ 8,13
	Keukenzout	1,2000	KG	0,5250			€ 0,63
	Kurkuma	261,0500	Gram	0,0214			€ 5,60
	Gemalen witte peper	113,4000	Gram	0,0389			€ 4,41
	Pot 275 ml	225,0000	Stuk	0,3200			€ 72,00
	Deksel 82 mm	225,0000	Stuk	0,0900			€ 20,25
	Etiketten (voor, deksel en SPN)	225,0000	Stuk	0,1400			€ 31,50
	Opstart	1,0000	Stuk	25,0000			€ 25,00
	Eindschoonmaak	1,5000	Stuk	25,0000			€ 37,50
	Verpakking	225,0000	Stuk	0,0260			€ 5,85
Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Kiloprijs	Leverancier	Verlies	Kostprijs
Extra verschil Bruto gewicht en breuk	Bladselderij	2,2125	Bos	0,7500		0%	€ 1,66
	Platte peterselie	2,2125	Bos	0,7500		0%	€ 1,66
	Bloemkool	21,0012	KG	1,0000		29% afval	€ 21,00
	Winterwortel	6,7942	KG	0,8000		21% afval	€ 5,44
	Rode Paprika	4,4570	KG	1,1500		29% afval	€ 5,13
	Komkommer	7,6965	KG	1,3000		5% afval	€ 10,01
	Bleekselderij	6,6360	KG	1,5000		12% afval	€ 9,95
	Koolrabi	10,1575	KG	1,5000		46% afval	€ 15,24
	Tarwebloem	0,9600	KG	0,5800		0%	€ 0,56
	Natuurazijn	24,5134	Ltr	0,4840		0%	€ 11,86
	Keukenzout	1,2000	KG	0,5250		0%	€ 0,63
	Kurkuma	261,0500	Gram	0,0214		0%	€ 5,60
	Gemalen witte peper	113,4000	Gram	0,0389		0%	€ 4,41
	Pot 275 ml	236,0000	Stuk	0,3200		5% breuk	€ 75,52
	Deksel 82 mm	236,0000	Stuk	0,0900		5% breuk	€ 21,24
	Etiketten (voor, deksel en SPN)	236,0000	Stuk	0,1400		5%	€ 33,04
	Opstart	1,0000	Stuk	25,0000			€ 25,00
	Eindschoonmaak	1,5000	Stuk	25,0000			€ 37,50
	Verpakking	225,0000	Stuk	0,0260		0%	€ 5,85

Inkoop bruto per pot	1,2946
Inkoop netto per pot	1,2139
Totaal inkoop netto per batch	273,1381
Totaal inkoop per batch bruto	291,2859

Verkoopprijs (incl. BTW)	€ 4,82 (€ 5,25)	
Marge 150%	€ 3,53	Bij winkerverkoop moet het voor € 3,62 weg kunnen
Effectieve marge	€ 1,29	Ruimte voor verkoopprijs € 3,85 inclusief BTW



PROEVEN, PROEVEN, PROEVEN

Je werkt met natuurproducten die gedurende het seizoen kunnen verschillen van smaak. Een aardbei of een wortel smaakt nooit hetzelfde doorheen het seizoen. Daarnaast kan het gebeuren dat je een grotere hoeveelheid maakt en het dus langer duurt voordat iets de gewenste temperatuur of gaarheid heeft bereikt. Dat heeft allemaal invloed op de uiteindelijke smaak en de structuur. Proef daarom altijd je product voordat het de pot in gaat en de deksel gesloten wordt. Het zou eeuwig zonde zijn als je tientallen of misschien wel honderden potten hebt gevuld en het blijkt te pittig of juist te flauw te zijn. Bij het maken van jams, siropen en konfituren is het daarom ook slim om een zogenaamde jamtest te doen. Zet alvast een bordje in de vriezer, zodat deze ijskoud is en schenk er een lepel van je product op zodra je denkt dat deze klaar is. Doordat het bordje koud is, zal de jam direct gaan geleren en kun je dus ervaren hoe het eindproduct zal zijn.

Bij het proeven van een warm product is de smaak anders dan dat dit koud is. Daarom is het slim om een lepeltje van je product even in de koelkast te leggen

na het bereiden en goed af te laten koelen. Pas dan kun je echt proeven hoe het smaakt. We moeten eerlijk bekennen dat in de pot de smaak zich ook nog ontwikkelt en het na een paar weken in het zoetzuur heel anders smaakt dan vers gemaakt.

WASSEN EN SNIJDEN GROENTEN EN FRUIT

Neem de tijd als je gaat inmaken en zorg dat je alles goed gepland hebt. Ga je eenmaal je recept koken, zorg er dan ook voor dat alle uitgekookte potten en de deksels allemaal klaarstaan. Dan is alles wat schoon moet blijven al schoon en moet je geen potten meer steriliseren als er nog een konfituur aan het koken is. Hetzelfde geldt het wassen van groenten en fruit en het snijden daarvan. Als het product van het land komt en nog vol met zand of zelfs wat ongedierte zit, dan wil je dat natuurlijk zo ver mogelijk van je schone potten houden. Probeer daarom (als het lukt) altijd in twee dagen te werk te gaan. De eerste dag gebruik je voor al het snijden en wassen van je groente en fruit. Als dit allemaal klaarstaat, afgewogen en afgedekt is,

kun je de keuken perfect schoonmaken en aan de slag gaan met het uitkoken van je potten en deksels. Op die manier staat alles klaar, kun je altijd door en heb je geen kruisbestuiving.

Bij het wassen van groente en fruit, zorg je er vanzelfsprekend voor dat de wasbak perfect schoon is. Vul deze dan zo vol mogelijk met koud water en voeg eventueel nog wat ijsblokjes toe om het echt koud te houden. Voeg aan dat water je gesneden fruit of groente toe. Beweeg goed door het water, zodat het zand naar de bodem zakt. Zitten er insecten in de groente, dan kun je een flinke schep zout toevoegen, daardoor zakken ze sneller naar de bodem. Schep de groente uit de wasbak met een grote schuimspaan en laat het water nog niet weglopen. Alles is namelijk naar de bodem gezakt en zou weer met je product in aanraking komen als je het water al laat weglopen. Herhaal het proces van wassen totdat het water op de bodem geen zand of andere onrechtmatigheden meer bevat. Laat vervolgens uitlekken op een grote zeef.

TREINTJE

Ga je grotere hoeveelheden verwerken van producten die snel aan "bederf" onderhevig zijn, bedenk dan goed hoe je dit gaat aanpakken. Appels zullen bijvoorbeeld verkleuren als je deze schilt. Door de schillen en de appelstukjes in een grote bak met water te zetten, zal het niet meer zo snel verkleuren. Zeker niet als je wat citroenzuur of azijn aan het water toevoegt. Kies voor azijn als je het gaat verwerken tot een chutney en voor citroenzuur als het verwerkt wordt tot konfituur of compôte. Ga altijd te werk in een treintje zoals ze dat noemen. Dat wil zeggen dat je steeds een handeling helemaal afmaakt en pas dan overgaat naar de volgende handeling. Laten we bij het voorbeeld van appelcompôte blijven. Dat wil dus zeggen dat je eerste alle appels schilt en tussendoor in water bewaart tot alles geschild is. Pas daarna snijdt je deze in kwarten en als dat allemaal is gesneden, ga je pas het klokhuis eruit snijden. Op deze manier werk je het allersnelste en komen de, nog vieze, schillen niet in aanraking met de gesneden



partjes. Zeker als je met meerdere mensen gaat werken, gaat dit het snelste. De eerste schilt dan de appels, terwijl de volgende begint met deze in vieren te snijden. Is de eerste klaar met schillen, dan kan deze verdergaan met het uitsnijden van de klokhuizen. Stel je bent wortels aan het schillen en er zit nog zand op de schil, dan wil je niet dat dat bij de schone blokjes komt. Dat voorkom je met een treintje.

WAT GOOI JE WEG?

Bij de recepten kom je verschillende voorbeelden van restverwerking tegen. Dat is niet alleen economisch interessant, het maakt ook je pallet aan producten breder. Daarnaast hoeft je soms ook wat minder secuur te werken, omdat het “afval” nog een extra bestemming krijgt. Dat wil zeggen dat je dus ook sneller kunt werken, want niet ieder kroontje hoeft zo perfect mogelijk van de aardbei gesneden te worden. Twijfel je of een partje appels wel mooi genoeg is voor de compôte, dan kan die toch direct in de kom voor de siroop. Kroontjes van aardbei, je zou ze altijd weggooien, maar niet meer als je weet dat dit een smaakmaker is in een limonadesiroop. Hetzelfde geldt voor de schillen van een stengel rabarber. Als je roosjes bloemkool zoetzuur gaat inmaken, wil je daar natuurlijk niet de steel in gebruiken. Die kun je echter helemaal fijnsnijden en verwerken in je piccalilly.

SCHOON, SCHOON, SCHOON

De potten en deksels waarmee je gaat werken dienen brandschoon te zijn en zelfs te zijn gesteriliseerd. Ook al komen ze “schoon” binnen van de leverancier, dan nog dien je ze even goed te wassen. Doe dit het liefste in een wasbak met schoon water en niet in de vaatwasser. In een vaatwasser wordt het water namelijk vaak nogmaals gebruikt en als er dus vies (terwijl het schoon lijkt) water in de machine zit, worden daarmee je potten gespoeld. Nadat de potten zijn afgewassen droog je deze niet met een theedoek. Die lijken misschien schoon, maar dat is vaak ook niet het geval. Na dit schoonmaken dienen de potten uitgekookt te worden. Breng hiervoor in een brandschone pan water aan de kook en kook de potten en ook je deksels minimaal tien minuten. Schep met een schone tang of schuimspaan uit het water. Laat ze aan de lucht drogen of zet ze omgekeerd op een brandschoon rooster waaronder een doek of keukenpapier ligt. Je zou ervoor kunnen kiezen om de potten met soda uit te

koken als je 200 procent zeker wilt zijn van brandschone potten. Dit geeft echter een witte gloed op je potten die je er vervolgens weer af moet spoelen. In onze ogen is dat dan ook niet nodig.

SCHOON, SCHOON, SCHOON 2

Ook bij het vullen van je potten ga je uiterst schoon te werk. Je wilt immers niet dat al je werk voor niets is geweest en dat je gevulde potten na een paar dagen al niet meer houdbaar zijn. Gebruik daarom altijd een trechter of een jamtrechter bij het vullen en druk met een lepel of een tonicstamper je product nog iets aan, zodat het goed onder het vocht zit en er geen stukjes bovenuit steken. Kijk van iedere pot de randjes na voordat je de deksel er op draait. Zie je ook nog maar iets zitten, poets dit dan heel goed weg met een stukje vochtig keukenpapier. Ook hier geldt weer dat je er geen theedoek voor wilt gebruiken. Zorg er bij het vullen voor dat er altijd ongeveer een centimeter ruimte is tussen de bovenkant van je product en waar de onderkant van de deksel komt. Veel bereidingen hebben namelijk de neiging om nog uit te zetten tijdens het napasteuriseren.



VULLEN

Zorg er bij het vullen voor dat alles zo warm mogelijk de pot in gaat! Dat verkort de tijd van het napasteuriseren en maakt het vullen ook veel gemakkelijker. Piccalilly is, als deze kokendheet is, nog bijna vloeibaar. Wacht je te lang, dan moet je deze echt gaan scheppen en kun je het bijna niet meer schenken. Bij andere producten begint de gelering al of komt er een vel op en dat wil je voorkomen. Blijf bij het vullen steeds je product doorroeren, zodat het gelijkmatig verdeeld de pot in gaat. Het zou zonde zijn als de eerste potten al het mooie garnituur hebben en de laatste potten alleen maar vocht. Producten die onder het vocht dienen te staan, zoals zoetzure groente vul je eerst met het product zelf en voordat je het vocht erbij doet, tik je een aantal keren met de pot op je werkbank. Daardoor zakt het wat meer in elkaar en zit er minder lucht tussen de producten. Dat voorkomt dat je ook teveel vocht nodig hebt bij het vullen. Giet er dan het inmaakvocht op en druk met een tonicstamper of een lepel producten die nog uitsteken naar beneden. Let er wel op dat je de randen daarna zeer goed schoonmaakt. Tik de pot nog een paar keer om luchtballen naar boven te laten komen en laat altijd nog een tiental seconden staan. Je zult bij zoetzure producten zien dat het vocht dan vaak nog wat naar beneden zakt. Vul het eventueel nog een keer aan als dat nodig is. Ja, ook dan dienen de randjes weer nagekeken te worden.

DEKSEL SLUITEN

Zit het product op de juiste manier in de pot en zijn alle



randen perfect gesloten, dan is het tijd voor de deksel. Heb je twist-off potten die gewoon rond zijn, dan hoeft je geen rekening te houden met welke kant van de pot vooraan dient te staan en waar het etiket precies komt. Dat is bij een vierkante pot of een weckpot waar een logo in het glas zit natuurlijk wel anders. De deksel leg je op de pot en om er zeker van te zijn dat deze er perfect recht op ligt, draai je deze eerst de verkeerde kant op en dan pas de goede kant. Dan weet je zeker dat deze er recht op komt. Draai de deksel zo strak aan dat het echt weerstand geeft, maar ook niet zover dat deze doordraait. Doe deksels die doordraaien altijd meteen weg en gebruik ze niet nog een keer. Deze sluiten namelijk niet meer goed.

Het sluiten van weckpotten vraagt om wat extra handelingen. De pot zelf heeft altijd een logo van een aardbei en deze zit aan de buitenkant van het glas. Daarover kun je geen etiket plakken. Zorg er dus voor dat deze altijd rechts, links of precies achterop zit. Leg de deksel met de onderkant naar boven voor je neer en leg de bijbehorende elastieken die ook uitgekookt zijn met het uitstekende lipje precies recht naar beneden zodat deze uitkomt bij het puntje van de aardbei (het logo in de deksel). Pak de deksel op, maar raak het elastiek niet meer aan. Controleer of deze precies recht op de rand ligt en nergens dubbel zit of niet de rand bedekt. Draai om op de pot en leg met het lipje precies naar voren op de pot. Kijk van boven op de deksel en controleer of de rand overal evenwijdig is bedekt met het elastiek. Houd dan met je duim de deksel goed naar beneden en plaats recht tegenover elkaar de twee klemmetjes. Houd tussendoor de deksel goed aangedrukt en controleer of de klemmetjes goed over de rand van de deksel zitten. Zorg er altijd voor dat iedere pot bedekt is met een deksel voordat de klemmetjes plaatst! Bij het niet juist plaatsen van de klemmetjes kan er heel soms wat glas splinteren van de deksel en dat wil je nooit in de product natuurlijk.

Na het pasteuriseren en afkoelen van de potten dien je altijd de klemmetjes te verwijderen. Je tilt dan de pot op aan de deksel en als dat gesloten blijft, weet je zeker dat de pot perfect is verwerkt en het product maandenlang houdbaar is. Dat noemt men de dekselproef. Het lipje van het elastiek wijst in dat geval ook naar beneden.





DEKSEL DICHT, GEEN WEG MEER TERUG

Op het moment dat je de potten hebt gevuld en de deksel hebt gesloten, is er geen weg meer terug. Zorg dus altijd dat alles getest en gecontroleerd is voordat je die stap uitvoert. Is de smaak van het product echt helemaal zoals je wilt, heeft het echt de juiste pH en zijn de randen van de pot perfect schoon? Is het allemaal gecontroleerd, dan kan met een gerust hart de deksel gesloten worden.

NAPASTEURISEREN

De inmaakrecepten in dit boek zijn vrijwel allemaal weken en soms al maanden houdbaar nadat ze gloeiendheet de pot in zijn gegaan. Zeker als de producten na de bereiding in de koelkast bewaard worden. Als je er echter voor kiest om deze producten in glas buiten de koeling te bewaren en te verkopen, dan raden wij altijd aan om het na te pasteuriseren. Dan kun je er zeker van zijn dat het helemaal voedselveilig

is (als je alle voorgaande richtlijnen en het recept hebt gevolgd). Napasteuriseren klinkt wellicht ingewikkeld, maar dat is het helemaal niet. Het komt er simpelweg op neer dat de kern van het product in de gesloten! pot minimaal tien minuten een temperatuur van minimaal 90 graden Celsius heeft gehad. Dat bereik je door in een zeer ruime pan water te verwarmen tot het ongeveer de temperatuur heeft als het product op dat moment in de pot. Is de siroop kokendheet, dan mag je water dus ook 100 graden zijn. Is de rillette slechts 20 graden, dan mag het water ook niet veel warmer zijn. Is het temperatuurverschil te groot, dan heb je kans dat je potten kapot zullen klappen. Zorg dat er een rooster of een doek op de bodem van de pan ligt, dat voorkomt dat de potten kunnen breken door de directe hitte van de bodem of door trillingen. Zet met behulp van een tang de potten naast elkaar in het water. Je kunt eventueel meerdere potten op elkaar zetten in de pan, zolang de bovenste pot minimaal voor $\frac{2}{3}$ onder water staat. Let er wel op dat als je potten op elkaar zet dat de deksels eventueel krassen kunnen krijgen. Verwarm het water nu richting het kookpunt en draai het vuur lager als het

kookt. Zorg er wel voor dat het water blijft pruttelen en de temperatuur dus niet teveel daalt. Pas op het moment dat het water kookt, gaat de kooktijd in. Lees je in een recept dat de potten 20 minuten nagepasteuriseerd moeten worden, dan is dat dus vanaf het kookpunt. Het wil dus ook zeggen dat als de potten gevuld en gesloten zijn, dat je ze niet per se direct hoeft na te pasteuriseren. Je kunt er ook voor kiezen om meerdere recepten te verwerken en dan ineens alles na te pasteuriseren. Houd er dan wel rekening mee dat alles verder is afgekoeld en het dus veel langer duurt voordat de gewenste temperatuur is bereikt.

In oude inmaakboeken lees je vaak over standaard 20 minuten, een uur of zelfs twee uur. Dat is in feite een gok. Al kun je er bij zoetzure groente die 1 uur pruttelen wel vanuit gaan dat die voldoende gepasteuriseerd zijn. Veel beter is het om bij de eerste keer dat je een recept gaat maken de naald van een kernthermometer in 1 pot te steken en ervoor te zorgen dat deze goed in het midden zit. Prik met een priem of een mes een gaatje in deksel, steek er de naald in en plak dicht met goede watervaste



tape. Deze pot is niet meer voor de verkoop, maar echt jouw test om het meest voedselveilige product te maken dat nog steeds de gewenste structuur heeft. Je kunt ook een pot die niet volledig is gevuld, gebruiken als testpot. Als je denkt dat de juiste temperatuur is bereikt, haal je deze uit het water, draait de deksel open en controleert met een kernthermometer de temperatuur.

Een kokende siroop zal direct de 90 graden bereiken en is dus na 10 minuten al goed, terwijl de stevige piccalilly misschien wel 40 minuten nodig heeft. Bij zoetzure groente gaat het om de temperatuur van het vocht en niet om de kern van het bloemkoolroosje. Pas als deze temperatuur is behaald, haal je de potten uit de pan met een goede tang en laat je ze op het aanrecht afkoelen. Zet ze nooit direct in de koelkast en al helemaal niet in een bak met ijswater. De kans dat de potten kapot klappen is zeer aanwezig. Tijdens het afkoelen van de potten zul je regelmatig een klikkend geluid horen, dat is de deksel (zeker als deze een button heeft) die naar beneden gaat en dus vacuüm getrokken is. Bij de weckpotten zal het lipje naar beneden zijn gegaan. Controleer bij alle potten of de button uit zichzelf naar beneden is gegaan na het volledig afkoelen en alle deksel echt goed gesloten zijn. De potten zijn nu helemaal klaar om aan de buitenkant te worden schoongemaakt en geëtiketteerd te worden. Ondanks dat de potten nu minimaal twee jaar houdbaar zijn buiten de koelkast, is het altijd aan te raden om ze zo koel mogelijk weg te zetten en zeker in het donker om verkleuren te voorkomen. Zorg er ten alle tijden voor dat er niet te grote temperatuurschommelingen voorkomen. Beschik je over een combi-steamer of een stoomoven, dan kun je hier perfect in napasteuriseren. Stel de temperatuur in op 100 graden met 100% stoom en werk voor de rest precies op de manier zoals verder aangegeven.

Als je bovenstaande helder hebt, zul je begrijpen dat je gebruik kunt maken van de pasteurisatietijd. Stoofperen moeten geruime tijd stoven. Je kunt dat in een pan doen en dan nog napasteuriseren, maar dat is in feite dubbelop en de kans op slappe peren wordt alleen maar groter. Hetzelfde geldt voor de zoetzure bietjes. Als je deze als stukjes groter houdt, zijn ze te hard en zou je ze eigenlijk even willen koken in het zoetzuur. Dat kun je dus ook doen als de pot als gesloten is. Dit allemaal valt op zoveel bereidingen toe te passen, denk aan gesmoorde rode kool, gestoofde zuurkool, de stoofperen

en ga zo maar door. In die gevallen prik je er nog steeds een kernthermometer in, maar gebruik je die naald dus ook om te testen of het product al zacht of gaar genoeg is geworden. Bij stoofperen verschilt het per oogst hoe lang ze nodig hebben om te stoven. Op deze manier weet je altijd zeker dat iedere batch exact is zoals je wilt.

TEN OVERVLOEDE

Natuurlijk zul je er altijd voor kiezen om de meest mooie grondstoffen eerst vers te verkopen. Dat scheelt het meeste arbeid en levert de meeste marge op. Pas als je iets niet vers kunt verkopen, ga je het inmaken. Zie het inmaken echter nooit als een manier om aan extreme restverwerking te doen. Iets wat je zelf niet meer vers zou willen eten, wil je al helemaal niet in een potje doen. Natuurlijk mag fruit gebutst zijn of kan de komkommer krom zijn, maar zou je het zelf zo niet op willen eten, dan hoort er absoluut geen deksel op. Ik bedoel daarmee dat iets wat je gaat verwerken om vervolgens maanden buiten de koelkast te kunnen bewaren van de beste kwaliteit moet zijn en niet al twijfelachtig was op het moment dat het de pot in ging!



RECEPTEN

Zelf aan de slag

Het is tijd om zelf de keuken in te gaan en alle theorie van de vorige hoofdstukken in de praktijk te brengen. We hebben de recepten zo zorgvuldig en duidelijk mogelijk samengesteld, maar ieder recept vraagt vanzelfsprekend om ervaring en geconcentreerd werken. Wie het hoofdstuk "Tips bij inmaken" goed heeft doorgenomen moet een heel eind kunnen komen. Zie de recepten vooral als een leidraad om uiteindelijk je eigen signatuur recepten te ontwikkelen of deze wellicht elders te laten produceren.

In veel recepten kom je gangbare producten als appel, peer en aardbei tegen. Deze kunnen zo aangepast worden dat je je eigen oogst/opbrengst kunt gebruiken. Een konfituur van aardbei kan gemakkelijk een konfituur van duindoornbes worden, bijvoorbeeld. Bij de meeste inmaakrecepten is er niet aangegeven voor hoeveel potten of flessen het precies bedoeld is. Dit hebben we achterwege gelaten, omdat iedereen andere potten zal gebruiken met een andere inhoud en je waarschijnlijk het recept toch zo zult omrekenen naar de hoeveelheid fruit of groente die je op dat moment hebt geoogst. Daar over gesproken: als je een recept gaat omrekenen, houd dan ook echt de getallen achter de komma aan en gebruik waar nodig een speciale grammenweegschaal. Achter in het boek tref je een hoofdstuk aan met interessante adressen om deze te bestellen. Je kunt je voorstellen dat een half grammetje rode peper niet zo'n verschil maakt, maar als je ineens het recept met dertig vermenigvuldigt en dus dertig keer een halve gram teveel hebt, het wel een enorm verschil maakt. Blijf dus heel exact wegen. Hetzelfde geldt voor de hoeveelheid groente of fruit die je gebruikt. We hebben het altijd over netto-hoeveelheden. Dit wil zeggen dat

je de ingrediënten pas weegt na het schillen, snijden, wassen en goed drogen. Dan weet je dat een recept klopt. Voor je kostprijsberekening, houd je natuurlijk wel rekening met de bruto-hoeveelheid. Je weegt de exacte hoeveelheid voor het schoonmaken en hoeveel je hebt voor de bereiding start. Achterin dit boek hebben we daar speciale formulieren voor toegevoegd die je kunt printen en invullen om het perfect uit te kunnen rekenen. Zie je in een recept een eetlepel of een theelepel als hoeveelheid staan, pak dan niet een lepeltje uit je besteklade, maar ga voor de officiële maatlepels en strijk deze goed af, alleen dan heb je een kloppend recept.

Laat je vooral niet afschrikken door alle informatie en geniet van het proces van ontwikkelen en verwerken, je wordt er steeds beter in. Is een bepaald ingrediënt niet voorradig, kijk dan wat er van het eigen land als alternatief te vinden is. Dat geldt voor de smaakmakers, de groente en het fruit, maar vanzelfsprekend niet voor suiker, azijn en zout. Deze ingrediënten zijn niet alleen smaakmakers, maar vooral ook conserveermiddelen in een recept.



Zoetzure groente

Volop variëren met één basis

Tafelzuur of zoetzure groenten behoren tot de allerbekendste ingemaakte producten. We hebben een basisrecept ontwikkeld voor het zoetzuur dat helemaal klopt en dat je kunt gebruiken voor al je recepten. Vanuit die basis is het aan jou om te gaan variëren en er je eigen draai aan te geven.

De basis voor een goed zoetzuur is heel eenvoudig: 2 delen azijn, 1 deel water en een half deel kristalsuiker. Deze verhouding is voor iedereen goed, het is zuur genoeg, maar ook weer niet te zuur. In Vlaanderen hebben ze het liever echt wat zuurder, vervang dan 1 deel water door in totaal 3 delen azijn. Wat geldt voor andere recept geldt hier ook, gebruik kristalsuiker. Andere zoetstoffen zullen de smaak teveel beïnvloeden. De smaak van het zoetzuur is krachtig, maar laat genoeg ruimte om te variëren. Voeg je wat rode peper, verse gember of zelfs citroengras toe, dan ontstaat ineens een Aziatisch zoetzuur en gebruik je kurkuma, dan worden de groenten heel mooi geel bij het inmaken. Zo kun je ook spelen met de groenten die je inmaakt. Bij radijsjes zal het roze kleuren en gebruik je rode bieten dan ontstaat een dieprode kleur. Hoe mooi dat kan zijn, lees je verderop bij de Barpickles. Verhit het zoetzuur tot aan het kookpunt en zorg dat de suiker oplost. Te lang doorkoken van je zoetzuur geeft een totaal andere smaak, het wordt dan al snel te zoet. Je verhoudingen veranderen namelijk doordat vocht verdampt. Je gaat dan echt een suikersiroop koken.

Pekel zachtere producten, zoals komkommer eerst een nacht met zout. Ze blijven daardoor steviger als je ze gaat inmaken. Spoel ze voor het inmaken wel goed af, zodat de te zoute smaak eraf gaat. Houd er wel rekening mee dat ze veel vocht los zullen laten! Dit vocht onder





geen beding gebruiken. Daardoor klopt de verhouding van je zoetzuur anders niet meer. Houd er in je zoetzuur ook rekening mee dat de producten al gepekeld zijn. Voeg dus geen zout toe aan je zoetzuur als je dat doet. Wil je zeker weten dat je producten nog langer houdbaar zijn, pasteuriseer ze dan nog extra na zoals je kunt lezen in het hoofdstuk “Tips bij het inmaken”.

Het is mooi om extra garnituur aan je pot toe te voegen, zodat je in een oogopslag kunt zien wat de smaakmakers zijn. Het bekendste is om een klein beetje mosterdzaad onderin de pot te doen voordat je het vult, maar ook een takje dragon, wat venkelzaad of enkele ringetjes rode peper kunnen zeker worden toegevoegd. Houd er wel rekening mee dat deze smaakmakers nog behoorlijk doortrekken in de pot. Verse kruiden toevoegen kan zeker, maar door het zuur zullen ze wel verkleuren. Wil je graag dat de kruiden groen blijven, gebruik dan gevriesdroogde kruiden.

Maak altijd net wat meer zoetzuur en maak dit ook in. Dan heb je altijd een mooie basis klaarstaan om groenten à la minute mee te marinieren of een basis voor een dressing. Bewaar de potten na het inmaken altijd op een donkere plaats. De prachtig roze radijsjes zullen grijs worden als je deze in direct daglicht plaats.

BASISRECEPT ZOETZUUR:

- 2 liter natuuraazijn
- 1 liter water
- 500 gram kristalsuiker
- 5 eetlepels zout
- ½ theelepel gemalen witte peper
- 4 stuks kruidnagel
- 1 eetlepel gedroogde rozemarijn
- 1 eetlepel gedroogde tijm
- 2 laurierblaadjes
- 1 theelepel komijnzaad
- 1 theelepel venkelzaad
- 1 eetlepel mosterdzaad

WERKWIJZE

Verwarm de azijn met het water, de suiker en de smaakmakers tot tegen het kookpunt. Laat het vooral niet koken. Zet het vuur lager en laat nog 10 minuten trekken.

Zeef het zoetzuur door een zeer fijne zeef of gebruik eventueel een passeerdoek als je er zeker van wilt zijn dat het zoetzuur helemaal helder wordt.

Verwerk het zoetzuur direct als het nog heet is of laat het volledig afkoelen en bereid je groenten voor. Warm het dan terug op tot tegen het kookpunt als je de groenten gaat inmaken.



Zoetzure bloemkoolroosjes



INGREDIËNTEN

2 st. bloemkool
1 liter zoetzuur
1 eetlepel kurkuma
1 eetlepel mosterdzaad

WERKWIJZE

Snijd mooie fijne roosjes van de bloemkool. De steel en de afsnijdsels kunnen perfect verwerkt worden in D'n Pickles of eventueel in de Barpickles.

Verwarm het zoetzuur met de kurkuma en laat ongeveer 10 minuten trekken op een laag pitje. Laat het niet koken. Zeef het vocht door een fijne zeef of eventueel door een passeerdoek.

Strooi een beetje mosterdzaad op de bodem van gesteriliseerde potten en vul de potten tot 4 cm onder de rand met de bloemkoolroosjes. Schud de potten een aantal keren zodat de roosjes gelijkmatig verdeeld zijn.

Schenk er het hete zoetzuur op en laat 30 seconden staan, zodat het vocht verder naar beneden zakt. Vul eventueel nog iets aan met zoetzuur als het vocht teveel is gezakt. De roosjes dienen net onder te staan.

Maak de randjes zeer goed schoon met een stukje vochtig keukenpapier. Sluit de potten met een deksel. Op deze manier zijn de zoetzure bloemkoolroosjes weken lang houdbaar. Toch is het zeer aan te raden om ze na te pasteuriseren. Bewaar de potten op een donkere plaats om verkleuren te voorkomen.



Zoetzure komkommer maantjes



INGREDIËNTEN

6 st. komkommer
3 eetlepels keukenzout
1 liter zoetzuur
2 eetlepels mosterdzaad
1 eetlepel venkelzaad
optioneel: 1 bosje verse dille

WERKWIJZE

Snijd de uiteinden van de komkommers en snijd in de lengte doormidden. Verwijder met een parisienneboortje of met een lepel de zaadlijsten en snijd in maantjes van ongeveer 1 cm dik.

Schep in een grote bak en voeg het zout toe. Meng goed door elkaar en plaats een nacht in de koelkast. Giet de volgende dag af en spoel goed onder de kraan. Laat zeer goed uitlekken.

Meng het mosterdzaad met het venkelzaad en verdeel over de bodem van gesteriliseerde potten. Voeg er 2 kleine takjes verse dille aan toe en vul de potten tot 4 cm onder de rand met de komkommermaantjes. Schud de potten een aantal keren zodat de maantjes gelijkmatig verdeeld zijn.

Verwarm het zoetzuur tot tegen het kookpunt. Schenk er het hete zoetzuur op en laat 30 seconden staan, zodat het vocht verder naar beneden zakt. Vul eventueel nog iets aan met zoetzuur als het vocht teveel is gezakt. De maantjes dienen net onder te staan.

Maak de randjes zeer goed schoon met een stukje vochtig keukenpapier. Sluit de potten met een deksel. Op deze manier zijn de zoetzure komkommer maantjes weken lang houdbaar. Toch is het zeer aan te raden om ze na te pasteuriseren. Bewaar de potten op een donkere plaats om verkleuren te voorkomen.



Zoetzure gepofte bietjes



INGREDIËNTEN

24 st. rode bietjes (formaat tennisbal)
2 eetlepels five spice (verkrijgbaar bij de toko)
400 gram grof zeezout

WERKWIJZE

Verwarm de oven voor op 175°C. Was de rauwe bietjes en borstel zeer goed schoon. Laat goed uitlekken. Strooi een laag grof zeezout in een ovenschaal of op een diepe bakplaat en leg er de gewassen bietjes op. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte tussen de bietjes is, zodat ze gelijkmatig kunnen garen. Pof de bietjes ongeveer 60-75 minuten in de oven, ze moeten net niet gaar zijn. Dit kun je testen door er met een mesje in te prikken. Neem uit de oven en laat volledig afkoelen. Verwarm ondertussen het zoetzuur met de five spice en laat 10 minuten trekken. Zeef door een zeer fijne zeef of gebruik eventueel een passeerdoek als je er zeker van wilt zijn dat er geen poeder achterblijft. Snijd met een scherp mesje voorzichtig de boven- en de onderkant van de bietjes en verwijder de schil. Deze trek je er gemakkelijk van af als de bietjes gaar zijn en voldoende afgekoeld. Snijd de bietjes in maantjes en giet er het gezeefde zoetzuur overheen. Laat het (als er de tijd voor is) een nacht staan in de koelkast. Schep de volgende dag de bietjes in gesteriliseerde potten en vul de potten af met het zoetzuur. Laat heel even staan, zodat het vocht naar beneden kan zakken. Vul verder aan als dit nodig is. De bietjes dienen geheel onder te staan. Maak de randen van de potten zeer goed schoon met een stukje vochtig keukenpapier. Draai er de deksels op en pasteuriseer de potten na zoals beschreven in het hoofdstuk "Tips bij het inmaken".



Barpickles

De Barpickles is een recept dat ontstaan is toen we conserven voor de horeca gingen ontwikkelen. Je kunt ze namelijk zowel in potten maken, die voor de verkoop geschikt zijn, als in grote bokalen die niet nagepasteuriseerd zijn. Hierin zitten dan allerlei verschillende knalrode, knapperige groenten die als snackje bij de borrel geserveerd kunnen worden. Wij gebruiken altijd rode biet in de Barpickles, dan geeft een dieprode kleur die meteen aanspreekt. Zoals bij de andere zoetzure recepten kun je volop variëren met de groenten die je gebruikt. Zolang ze stevig zijn, lenen ze zich hiervoor.



INGREDIËNTEN

- 1,5 liter zoetzuur
- 1 bloemkool
- 3 stuks rode biet
- 2 stuks winterwortel
- 1 komkommer
- ½ gele ui
- ¼ knolselderij of koolraap
- 2 eetlepels keukenzout
- 2 eetlepels mosterdzaad

WERKWIJZE

Maak alle groenten schoon. Snijd roosjes van de bloemkool en gebruik van de afsnijdsels en de steel voor bijvoorbeeld piccalilly. Snijd de geschilde rode biet in kleine maantjes. Snijd de ui in halve ringen en de wortel in plakken. Snijd de knolselderij of koolraap in niet te kleine blokjes. Snijd de komkommer in de lengte doormidden, haal er de zaadlijsten uit met een lepel of een parisienne boor en snijd in plakken.

Doe alle groenten in een grote kom en voeg er het zout aan toe. Meng goed door elkaar en dek af met folie. Laat een nacht pekelen in de koelkast. Spoel de volgende dag goed af onder de kraan en laat zeer goed uitlekken. Verwarm het zoetzuur tot tegen het kookpunt. Verdeel het mosterdzaad over gesteriliseerde potten. Verdeel de uitgelekte groenten over de potten en schud een aantal keren met de pot zodat de groenten gelijkmatig zijn verdeeld. Schenk er het hete zoetzuur overheen en laat heel even staan zodat het vocht nog wat kan zakken. Vul eventueel nog een beetje bij als de groenten niet onder staan. Maak de randjes zeer goed schoon en sluit de potten met een deksel. Op deze manier zijn de Barpickles weken houdbaar in de koelkast. Wil je ze verkopen of langer houdbaar maken, pasteuriseer de potten dan na.



D'n Pickles

Piccalilly zoals het hoort

Onze grootste hardloper en het recept waar het allemaal mee begon toen wij gingen conserveren is D'n Pickles. We noemen het bewust zo en geen piccalilly, omdat het vooral uit gepekeld groenten bestaat met een beetje saus en niet zoals zo vaak heel veel gele saus met een verloren blokje wortel.

Je kunt volop variëren met de groenten die je gebruikt en je helemaal laten leiden door wat er van het land komt of wat het marktaanbod is. Sterker nog, je zou voor ieder seizoen een andere variant kunnen maken met telkens andere groenten. De opvallend gele kleur ontstaat door het gebruik van kurkuma (geelwortel). Onder andere het gemberpoeder, mosterdzaad en korianderzaad geven het de typische smaak. We maken gebruik van kristalsuiker en we raden aan om hier geen andere zoetstof voor te gebruiken. Dat zou de smaak teveel beïnvloeden en geloof ons, D'n Pickles met honing of stevia is geen succes. In dit recept maken we gebruik van tarwebloem, wil je dat allergeen liever vermijden, dan kun je het vervangen door maïszetmeel.

Variëren met groente kan volop! In principe gaat het met alle stevige groente, zoals bloemkool, broccoli, knolselderij, bleekselderij, rammenas, koolraap, koolrabi, wortel en ga zo maar door. Maak eens een piccalilly met alleen maar familie van de bloemkool (romanesco, broccoli, paarse bloemkool, gele bloemkool) of alleen maar peulvruchten (sperziebonen, peultjes, doperwtten...). Zelfs een rode variant kan met allemaal bietensoorten.

Wat geldt voor de andere recepten in dit boek, geldt hier ook: de groenten worden pas gewogen na het schoonmaken, snijden en wassen. Snijd de groenten zo gelijkmatig mogelijk, maar zorg er ook wel weer voor dat bepaalde producten zichtbaar blijven. Denk hierbij aan fijne roosjes van de bloemkool of juist het kenmerkende





van bleekselderij. De gesneden en gewassen groenten worden een nacht droog gepekeld. Dat wil zeggen dat ze met een exact afgemeten hoeveelheid zout worden gemengd en de koelkast ingaan. Dit trekt het vocht eruit en zorgt ervoor dat ze veel knapperiger blijven, ook na het pasteuriseren.

INGREDIËNTEN

2.500 gram gesneden groenten (gewogen na het schoonmaken en snijden)
65 gram zout
2 gram ketoembar (gemalen korianderzaad)
4 gram gemalen witte peper
3,5 gram gemberpoeder
15 gram kurkuma (geelwortel)
105 gram tarwebloem
62 gram mosterdzaad
912 gram witte natuurazijn
136 gram kristalsuiker
½ bosje peterselie
½ bosje bladselderij

WERKWIJZE

Maak alle groenten schoon en snijd ze in fijne blokjes (en roosjes) van gelijke grootte. Was grondig en laat zeer goed uitlekken. Voeg er het zout aan toe en meng met de hand goed door elkaar. Dek af met folie en laat een nacht staan in de koelkast. Dit onttrekt het vocht en zorgt ervoor dat de groente veel knapperiger blijft. Vang een beetje van het pekelvocht op en houd apart.

Spoel de groente onder de kraan goed af en laat zeer goed uitlekken.

Doe ⅓ van de azijn met de specerijen (ketoembar, gemberpoeder, kurkuma en witte peper) en de suiker in een ruime pan en verwarm langzaam. Voeg het mosterdzaad nog niet toe. Dit doen we pas in een later stadium. Heb je namelijk klontjes, dan kun je deze nog eruit halen met een staafmixer. Bevat het al mosterdzaad en wordt dat gepureerd, dan wordt de piccillily te scherp.





Meng de rest van de azijn met de tarwebloem in een grote maatbeker en mix glad met behulp van een staafmixer.

Voeg beetje bij beetje toe aan de hete azijn en roer goed door met een garde tot het begint te binden. Verwarm onder voortdurend roeren tot het kookpunt en laat even goed doorkoken, net zoals bij een roux! De bloemsmak moet verdwijnen. Bovendien moet het goed gekookt zijn, zodat het geen vocht meer loslaat als het wordt gepasteuriseerd.

Voeg de uitgelekte groenten, het mosterdzaad en 91 gram pekelvocht (10% van de azijn) toe aan de pan. Blijf met een spatel roeren tot de saus de groenten geheel heeft bedekt en er een homogene massa is ontstaan. Houd er rekening mee dat de groenten doorgaren in de pot. Dat wil je niet, dus dit zo kort mogelijk.

Schep de massa met behulp van een jamtrechter in gesteriliseerde potten. Hoe sneller je dit verwerkt, hoe gemakkelijker de massa af te vullen is. Je kunt het tijdens het vullen warmhouden op een heel klein pitje. Houd wel in de gaten dat het niet aanbrandt. Tik de potten een aantal keren op de werkbank, zodat luchtballen verdwijnen.

Maak de randen van de potten zeer goed schoon en controleer bij 1 pot de temperatuur van de massa. Op deze manier weet je de starttemperatuur voor het napasteuriseren.

Sluit de potten en pasteuriseer deze, zoals het beschreven is in het hoofdstuk "Tips bij het innemen". Laat buiten de koelkast afkoelen tot op kamertemperatuur.



Pompoenchutney met appel en rozijnen

Voor deze chutney kun je verschillende soorten pompoen gebruiken. Kies je voor groene pompoen of voor hokkaido pompoen, dan hoeft de pompoen niet geschild te worden. Zorg er wel voor de de schil zeer goed schoon geborsteld is. Door de schil te laten zitten, blijven de stukjes beter heel en zie je nog beter wat het hoofdproduct is. Met de pittigheid van de chutney kun je spelen door juist wel of niet de zaadjes van de rode peper te verwijderen. Het meest pittige van rode pepers zijn niet de zaadjes, maar juist de zaadlijsten. Snijd je deze weg, dan is het geheel veel minder pittig.

Wil je deze chutney extra spannend maken en tevens een kleine crunch geven, dan kun je er grofgehakte stukjes gekraakte walnoot aan toevoegen. Je kunt zelf met de hoeveelheid daarvan spelen. Al vanaf een heel kleine hoeveelheid voegt dit extra smaak en textuur toe.



INGREDIËNTEN

1.050 gram pompoen (flespompoen, groene pompoen of Hokkaido)

215 gram appel

145 gram gele ui

7 gram rode peper

812 gram natuuraazijn

¼ theelepel gemalen korianderzaad

¼ tl kaneelpoeder

½ eetlepel versgeraspte gember

440 gram kristalsuiker

54 gram rozijnen

WERKWIJZE

Let op: alle gewichten zijn netto-gewichten. Je weegt de pompoen, de appel, de rode peper en de ui pas af na het schoonmaken en snijden.

Borstel de pompoenen zeer goed schoon onder de kraan en snijd doormidden. Verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Gebruik je flespompoen, verwijder dan wel de schil.

Schil de appel, snijd in vieren en verwijder de klokhuizen. Snijd in grove blokjes.

Maak de ui schoon en snipper grof. Snijd de rode peper in fijne stukjes.

Doe de azijn met de rode peper, het korianderzaad, het kaneelpoeder, de versgeraspte gember en de suiker in een brede en ruime pan. Verwarm tot tegen het kookpunt en voeg er de pompoen, de appel, de ui en de rozijnen aan toe.

Verwarm het geheel tot tegen het kookpunt en dek af met een deksel zodat er niet teveel vocht kan verdampen. Afhankelijk van het type pompoen en hoe groot deze gesneden is, heeft de chutney ongeveer 45-60 minuten nodig om mooi gaar te koken. Maak je een groter recept, dan kan de kooktijd oplopen. Roer de chutney tijdens het garen regelmatig door, zodat het gelijkmatig gaart en niet kan aanbranden.

De chutney is goed zodra de blokjes pompoen bijna uit elkaar vallen en het echt begint te binden. Is de

pompoen gaar, maar is het vocht (de azijn) nog niet geheel opgenomen, dan kun je deze zonder deksel nog even laten pruttelen. Andersom geldt hetzelfde: is al het vocht opgenomen, maar is de pompoen nog niet gaar, voeg dan nog een beetje azijn toe. Houd er rekening mee dat pompoenchutney eenmaal afgekoeld, dikker wordt dan wanneer deze nog warm in de pan zit. Je kunt dat altijd testen door een beetje chutney op een bordje te scheppen en 10 minuten te laten afkoelen in de koelkast.

Zorg dat de potten reeds klaar staan en brandschoon zijn. Daarnaast dienen deze minimaal tien minuten uitgekookt te zijn.

Vul de potten met behulp van een jamtrechter met de gloeiendhete chutney en maak de randen goed schoon. Sluit direct met de uitgekookte deksels en laat in de keuken afkoelen. Plaats ze pas daarna in de koelkast. Gekoeld is de chutney weken houdbaar in de koelkast. Kies je ervoor om de potten na te pasteuriseren, dan zijn ze minimaal twee jaar houdbaar buiten de koelkast.



Chutney van appel en rode peper

Voor deze chutney kun je verschillende appelsoorten gebruiken. Juist als je kiest voor stevigere appels, blijft er veel meer structuur over na de bereiding en zie je nog echt het product. Je wilt niet dat het een echte moes wordt. Met de pittigheid van de chutney kun je spelen door juist wel of niet de zaadjes van de pepers te verwijderen. Het meest pittige van rode pepers zijn niet de zaadjes, maar juist de zaadlijsten. Snijd je deze weg, dan is het geheel veel minder pittig. Wij kiezen ervoor om alles te gebruiken, dat geeft een heel mooie balans tussen het zoete van de appel en het pittige van de peper. Daarnaast scheelt het je veel arbeidstijd.

De schillen en de klokhuizen die je “over” hebt bij de bereiding van de chutney kunnen gebruikt worden om te verwerken tot appelazijn (zie pagina 186) of tot limonadesiroop (zie pagina 172).

Wil je deze chutney extra spannend maken en tevens een kleine crunch geven, dan kun je er grofgehakte stukjes gekraakte walnoot aan toevoegen. Je kunt zelf met de hoeveelheid daarvan spelen. Al vanaf een heel kleine hoeveelheid voegt dit extra smaak en textuur toe.



INGREDIËNTEN

2.250 gram handappel
 300 gram gele ui
 3 teentjes knoflook
 45 gram rode peper
 750 gram kristalsuiker
 5 dl natuuraazijn
 4 laurierblaadjes
 2 theelepels kurkuma (poeder)
 2 theelepels kerriepoeder
 2 theelepels keukenzout

WERKWIJZE

Schil de appels, snijd in vieren en snijd er met een scherp mesje het klokhuis uit. Snijd ieder kwart in ongeveer 3 plakjes. Deze gesneden plakjes worden afgewogen en dienen dus het gewicht van 2.250 gram te zijn. Maak je een grote hoeveelheid, houd dan de appel tijdens het schillen steeds onder water, zodat het niet teveel oxideert.

Maak de ui schoon en snipper grof. Weeg dit af tot 300 gram.

Verwijder de steel van de rode pepers. Snijd in de lengte doormidden en snijd in repen. Snijd deze repen in dunne stukjes. Eventueel kun je er ook voor kiezen om het in ringetjes te snijden.

Maak de knoflook schoon en hak grof. Ga je een groter recept maken, dan kun je zowel, de ui, de knoflook als de peper hakken in de keukenmachine.

Verwarm in een ruime pan de azijn, maar laat het niet hard koken. Los er de kristalsuiker in op en voeg de laurierblaadjes, de kurkuma en het kerriepoeder toe. Roer zeer goed door.

Voeg de (uitgelekte) appel, de ui, de knoflook en de rode peper toe. Verwarm het geheel tot tegen het kookpunt en roer regelmatig door. Zet het vuur lager en laat ongeveer 30-35 minuten zachtjes pruttelen en indampen. Deze tijd is indicatief en volledig afhankelijk van je hittebron en vooral ook van de hoeveelheid chutney die je gaat maken.

De chutney is goed als de appelstukjes helemaal zacht zijn geworden, maar nog wel structuur hebben. Let op dat deze echt gaar zijn, anders heb je de kans dat de chutney nog behoorlijk "slinkt" tijdens het napasteuriseren en je dan een halfvolle pot hebt als eindresultaat. Het vocht mag vrijwel volledig verdampt zijn. Verwijder de laurierblaadjes als je dat wenst.

Zorg dat de potten reeds klaar staan en brandschoon zijn. Daarnaast dienen deze minimaal tien minuten uitgekookt te zijn.

Vul de potten met behulp van een jamtrechter met de gloeiendhete chutney en maak de randen goed schoon. Sluit direct met de uitgekookte deksels en laat in de keuken afkoelen. Plaats ze pas daarna in de koelkast. Gekoeld is de chutney weken houdbaar in de koelkast. Kies je ervoor om de potten na te pasteuriseren, dan zijn ze minimaal twee jaar houdbaar buiten de koelkast.



Perenchutney met mosterd en witbier

Voor deze chutney kun je verschillende perensoorten gebruiken, wij kiezen meestal voor Conference peer. Zeker als de peren nog niet te rijp zijn, behouden ze meer structuur als de chutney gaar is. De chutney blijft het meest subtiel als je kiest voor een zachte mosterd die niet te scherp is. Doordat je grove mosterd gebruikt, zie je direct dat dit erin is verwerkt. In plaats van witbier kun je ook kiezen voor een tripel. Deze spannende chutney past heel goed bij pittige soorten kaas en diverse soorten vleeswaren.

De schillen en de klokhuizen die je "over" hebt bij de bereiding van de chutney kunnen gebruikt worden om te verwerken tot appelazijn (zie pagina 186) of tot limonadesiroop (zie pagina 172).

INGREDIËNTEN

1.500 gram Conference peer
675 gram rode ui
525 gram witbier
375 gram natuuraazijn
126 gram zachte grove mosterd
5 gram gemalen korianderzaad
9 gram mosterdzaad
5 gram keukenzout
300 gram kristalsuiker
75 gram rozijnen
75 gram gebroken walnoten
appelsiderazijn

WERKWIJZE

Schil de peren, sijn in vieren en snijd er de klokhuizen uit. Snijd in blokjes. Weeg de gesneden blokjes af tot 1.500 gram. Maak je een grote hoeveelheid, houd dan de peer tijdens het schillen steeds onder water, zodat het niet teveel oxideert.

Maak de ui schoon en snipper grof. Weeg dit af tot 675 gram.

Verwarm in een ruime pan het witbier met de azijn, de mosterd, het korianderzaad, het mosterdzaad en het zout. Voeg er de kristalsuiker aan toe en roer tot de suiker is opgelost.

Voeg de blokjes peer en de ui toe en breng het geheel tegen het kookpunt. Zet het vuur lager en laat afgedekt ongeveer 30 minuten zachtjes stoven. Controleer of de ui goed zacht is geworden.

Voeg de gebroken stukjes walnoot (kan eventueel fijner gehakt worden) en de rozijnen toe. Laat onafgedekt nog ongeveer 10 minuten stoven zodat het teveel aan vocht kan verdampen. De chutney is goed zodra het een mooie, homogene massa is geworden. Deze tijd is indicatief en volledig afhankelijk van je hittebron en vooral ook van de hoeveelheid chutney die je gaat maken. Verfris de chutney nog lichtjes met appelsiderazijn.

Zorg dat de potten reeds klaar staan en brandschoon zijn. Daarnaast dienen deze minimaal tien minuten uitgekookt te zijn.

Vul de potten met behulp van een jamtrechter met de gloeiendhete chutney en maak de randen goed schoon. Sluit direct met de uitgekookte deksels en laat in de keuken afkoelen. Plaats ze pas daarna in de koelkast. Gekoeld is de chutney weken houdbaar in de koelkast. Kies je ervoor om de potten na te pasteuriseren, dan zijn ze minimaal twee jaar houdbaar buiten de koelkast.

Tomatenchutney met rode ui en rozijnen

Deze frisure chutney kan perfect gemaakt worden van tomaten die niet helemaal afrijpen en die je toch een goede bestemming wilt geven. Het is dus perfect geschikt om te maken aan het einde van de zomer.

INGREDIËNTEN

3.600 gram tomaten
1.064 gram rode ui
787 gram rozijnen
1.000 gram kristalsuiker
4,2 gram gemalen korianderzaad
1.890 gram rode wijnazijn
15 gram keukenzout
sap en rasp van 1 citroen
500 gram geleisuiker speciaal

WERKWIJZE

Bij alle recepten hebben we het over de netto-inhoud, bij dit recept doen we dat net even anders omdat hier wat voorbereid dient te worden.

Breng in een ruime pan water aan de kook. Snijd met een scherp mesje het kroontje uit de tomaten en maak met het mesje een niet te diep kruisje op het puntje van de tomaten.

Laat telkens ongeveer 10-15 tomaten in het kokende water zakken met behulp van een schuimspaan en schep ze na 20-30 seconden uit het water. Koel direct terug in een grote bak met ijswater. Verwerk op deze manier alle tomaten.

Haal met behulp van een mesje de schil zo dun mogelijk van de tomaat. Door het dompelen in het kokende water gaat dit heel gemakkelijk. Hak vervolgens de tomaten in stukjes met een groot mes of doe het eventueel in de keukenmachine. Zorg er wel voor dat het niet te fijn

wordt en er echt stukjes tomaat overblijven. Weeg deze hoeveelheid tomaten af tot 2.750 gram. Laat de tomaten uitlekken op een grote zeef.

Maak de rode ui schoon en hak niet te grof.

Verwarm in een ruime pan de azijn met de kristalsuiker, het korianderzaad, het keukenzout en de rozijnen. Voeg er de rode ui aan toe en verwarm het geheel tot tegen het kookpunt. Laat ongeveer 10 minuten zachtjes pruttelen en voeg dan de uitgelekte tomaten toe.

Verwarm opnieuw richting het kookpunt en laat zachtjes indampen tot het vocht grotendeels verdampt is, maar de tomaat nog niet kapot gekookt is. Voeg de geleisuiker toe, laat het geheel enkele minuten doorkoken en verfris met het sap en de rasp van de citroen.

Doe de jamtest (zie tips bij het inmaken) om te zien of de chutney na het afkoelen dik genoeg is geworden. Het dient mooi gebonden te zijn, maar hoeft niet de structuur van een konfituur te hebben.

Zorg dat de potten reeds klaar staan en brandschoon zijn. Daarnaast dienen deze minimaal tien minuten uitgekookt te zijn.

Vul de potten met behulp van een jamtrechter met de chutney. Roer tussendoor regelmatig goed door, zodat de chutney gelijkmatig verdeeld wordt over de potten en niet enkele potten alle rozijnen bevatten. Tik enkele keren op de werkbank zodat luchtbelletjes verdwijnen. Maak de randen goed schoon met een stukje vochtig keukenpapier. Sluit direct met de uitgekookte deksels en laat in de keuken afkoelen. Plaats ze pas daarna in de koelkast. Gekoeld is de chutney weken houdbaar in de koelkast.

Kies je ervoor om de potten na te pasteuriseren, dan zijn ze minimaal twee jaar houdbaar buiten de koelkast.

Gesmoorde sjalot met bier

Deze “chutney” is een mooie begeleider op de borrelplank voor stevige kazen en vleeswaren, maar kan tevens gebruikt worden om een jus helemaal mee af te maken als je vlees hebt gebraden of bij de gehaktballen. Heel veelzijdig dus en helemaal toepasbaar op je eigen regio door te spelen met een lokale soort bier. Tripel of een Dubbel is het beste type bier om hierin te gebruiken. In plaats van sjalot kun je het recept trouwens ook heel goed maken met rode of zoete ui.

INGREDIËNTEN

5 kilogram sjalotten
2 eetlepels gedroogde tijm
2 theelepels gedroogde en gemalen laurier
3 theelepels keukenzout
175 gram bruine basterdsuiker
1.500 ml tripel of dubbel
rode wijnazijn

WERKWIJZE

Om de sjalot gemakkelijker te kunnen pellen, zeker bij grote hoeveelheden, doe je de hele sjalotten (of rode ui) in een grote kom of de wasbak en overgiet je ze met heet water. Laat het water even staan en laat vervolgens weglopen. Zet nu onder met koud water tot je ze gaat pellen.

Verwijder de onder- en de bovenkant van de sjalot en haal er de schil met een scherp mesje af. Dit gaat nu zeer eenvoudig en bovendien hoeft je veel minder te tranen.

Snijd de sjalotten in de lengte doormidden en snijd vervolgens in de lengte in niet te dunne reepjes. Dit kan bij grotere hoeveelheden ook in de keukenmachine.

Doe de sjalot met de tijm, de laurier, het zout en de basterdsuiker in een ruime pan en voeg een beetje van het bier toe.

Laat onder regelmatig roeren smoren tot de sjalot begint te slinken en voeg dan de rest van het bier toe.

Laat onafgedekt indampen en smoren tot de sjalot volledig zacht is en er nog maar een dun laagje vocht aanwezig is. Verfris het geheel met een scheutje rode wijnazijn en controleer of de gewenste ph-waarde is bereikt. Voeg anders nog extra scheutje azijn toe.

Zorg dat de potten reeds klaar staan en brandschoon zijn. Daarnaast dienen deze minimaal tien minuten uitgekookt te zijn.

Vul de potten met behulp van een jamtrechter met de gloeiendhete sjalot en het aanhangende vocht en druk goed aan met de achterkant van een lepel. Verdeel, zodra alle potten gevuld zijn, het vocht dat nog in de pan zit over de potten. Maak de randen goed schoon met een stukje vochtig keukenpapier. Sluit direct met de uitgekookte deksels en laat in de keuken afkoelen. Plaats ze pas daarna in de koelkast. Gekoeld is de gesmoorde sjalot weken houdbaar in de koelkast.

Kies je ervoor om de potten na te pasteuriseren, dan zijn ze minimaal twee jaar houdbaar buiten de koelkast.



Rillette

De basis voor deze prachtige bereiding ligt in de Périgord, de Franse streek die we ook wel kennen als de Dordogne. Daar wordt deze bereiding meestal gemaakt met eend of gans, maar het is ook zeer goed te bereiden met verschillende delen van het varken of met bijvoorbeeld kip. Als je het hoofdstuk over Tips bij het Inmaken goed hebt gelezen, dan weet je dat een lange garing en een zure omgeving perfect zijn om producten goed te conserveren. Met precies die wetenschap in ons hoofd, is dit recept, wat we in die streek hebben geleerd, verder ontwikkeld en hebben we het voor De Koekoek helemaal op punt gezet om delen van hun varkens die minder goed vers verkocht worden te kunnen conserveren. Denk aan het vlees van de nek (procureur), de ham of andere delen die geschikt zijn om te stoven. Het vlees mag net wat vetter zijn. Daarnaast kan het recept één op één worden gebruikt voor gevogelte, zoals kip. Heb je de keuze, kies dan voor de bouten en niet voor de filets. Voor het Brabantse Poule den Dungen is er een recept ontwikkeld waarbij de luxe kippen die niet langer als vers verkocht werden, direct werden ingevroren. Als er voldoende kippen waren, werd er ineens een grote batch uitgesneden om helemaal verwerkt te worden tot rillette. Daarin werd al het vlees verwerkt, dus ook de filets. Als de temperatuur tijdens het garen laag genoeg blijft, wordt het vlees niet te droog.

Het recept is tamelijk gecompliceerd en vraagt om heel wat tijd en aandacht, daarom is het raadzaam om dit in een relatief grote batch te maken. Zelfs als je er niet voor kiest om de rillette na de bereiding te pasteuriseren en het koel te bewaren, is het weken houdbaar. We raden aan om de gepasteuriseerde rillette ook altijd koel te bewaren. Het blijft dan maandenlang houdbaar.

Het tafelzuur in het recept (kappertjes en zilveruitjes) zorgt ervoor dat de rillette frisser wordt, wat een goede tegenhanger is van het vette van het vlees en de reuzel. Daarnaast verlaagt het de PH-waarde die je onder de 4,5 wilt hebben. Houd je niet zo van kappertjes, dan kun je ook kiezen voor fijngesneden augurk of varieer eens met Amsterdamse uitjes in plaats van zilveruitjes.

Er is bewust gekozen voor gedroogde peterselie en niet voor verse peterselie. Door de lange garing (lees pasteurisatie) zou de peterselie helemaal verkleuren. Gedroogde peterselie houdt de kleur veel beter vast.

Maak je het recept met het vlees van je eigen dieren of heb je een goede relatie met de slager, dan kun je het nog "lokaler" maken door geen gebruik te maken van zonnebloemolie, maar het te konfijten in gesmolten reuzel (varkensvet). Een kip die een goed leven heeft

gehad, bevat ook heel wat vet, wat je zachtjes uit kunt smelten en kunt gebruiken als (deels) vervanger van de zonnebloemolie of de reuzel. Dit kippenvet wordt schmaltz genoemd.

Hiermee heb je een luxe product zoals je het ook tegenkomt bij Franse traiteurs of in delicatessenwinkels. Serveer het als een luxe paté bij een borrelplank of gebruik het als basis voor een voorgerecht.





INGREDIËNTEN

3.500 gram procureur van het varken
42 gram colorosozout (kleurzout)
3 liter zonnebloemolie
2 tl gedroogde tijm
4 laurierblaadjes
1 bol knoflook
12 slagen peper uit de molen

VOOR DE VERWERKING

744 gram uitgelekte zilveruitjes
495 gram uitgelekte kappertjes
35 gram uitlekvocht van de kappertjes
145 gram mierikswortelpasta
35 gram gladde mosterd
10 gram gedroogde peterselie
115 gram konfijtvocht
276 gram reuzel (of ganzen/eendenvet)
rode wijnazijn

Verwarm de oven voor op 120°C.

Snijd het vlees in plakken en wrijf rondom in met het kleurzout. Leg in een diepe braadslede en schenk er de zonnebloemolie overheen. Snijd de bol knoflook in vieren en voeg samen met de tijm, de laurier en de peper toe. Schep het geheel nog een paar keer goed om en controleer of het vlees geheel onderstaat met olie. Dek de braadslede zeer goed af met aluminiumfolie en plaats in de voorverwarmde oven.

Laat minimaal 8 uur zachtjes garen, een hele nacht kan ook. Om tot een perfecte bereiding te komen, is het verstandig om halverwege de "kooktijd" het vlees eenmaal om te draaien. Dek het daarna weer grondig af. Deze techniek van garen noemen we konfijten.

Hak ondertussen de kappertjes en de zilveruitjes fijn. Dit kun je zowel met de hand als in de keukenmachine doen. Zorg dat het niet te glad wordt, je wilt nog wel enige structuur hebben in de rillette.

Giet het vlees voorzichtig af en zeef het "konfijtvocht". Je hebt hiervan nog een gedeelte nodig om het eindresultaat extra smeuïg en smakelijk te maken.

Pluk het vlees met de hand (gebruik latex handschoenen) in kleine stukjes. Je voelt met de hand ook of er hardere stukjes, botjes en zeentjes tussen zitten. Verwijder deze.

Hoe warmer het vlees is en hoe warmer dus de rillette blijft, hoe gemakkelijker deze te verwerken en vooral af te vullen is. Zorg er dus voor dat alles al gesneden klaarstaat en dat de potten schoon zijn en klaar om te verwerken.

Weeg het geplukte en gecontroleerde vlees af. Dit zal nu een gewicht hebben van ongeveer 1.850-1.950 gram. Een beetje meer of minder is niet heel erg. Wijk de hoeveelheid heel erg af, pas daar dan de hoeveelheid van de ingrediënten die je hieronder gaat gebruiken op aan.

Voeg de zilveruitjes, de kappertjes, de mierikswortelpasta en de mosterd toe aan het vlees en schep het een aantal keren goed om. Voeg de peterselie, het uitlekvocht van de kappertjes, de reuzel (of eenden/ganzenvet of schmaltz) en het konfijtvocht toe.

Kneed het geheel met de hand (met handschoenen) goed door elkaar tot het een homogeen geheel is geworden.

Verfris de rillette met een scheut rode wijnazijn en breng indien nodig verder op smaak met versgemalen peper en een snufje zout. Controleer de PH-waarde van de rillette met een PH-meter en zorg ervoor dat deze in ieder geval onder de 4,5 is. Liever nog rond de 4,3. Is dit nog niet het geval, dan kun je nog een extra scheutje rode wijnazijn of uitlekvocht van de kappertjes of zilveruitjes gebruiken.

Om ervoor te zorgen dat de rillette gemakkelijk gevuld kan worden, houden we deze altijd enigszins warm op een inductieplaatje. Dat gaat gemakkelijk als de braadslede van metaal is. Doordat de rillette warm is, zal het wel steeds wat vet loslaten. Daarom moet je het tijdens het vullen wel telkens blijven doorscheppen.

Zorg dat de potten reeds klaar staan en brandschoon zijn. Daarnaast dienen deze minimaal tien minuten uitgekookt te zijn.



Vul de potten met behulp van een jamtrechter met de rillette en druk zeer goed aan met een lepel, zodat er zeker geen luchtballen in zitten. Dit vraagt om extra aandacht en tijd. Hoe warmer de rillette is, hoe gemakkelijker dit gaat. Vul de potten tot ongeveer 15 mm onder de rand.

Maak, nadat je enkele potten hebt gevuld, direct met een stukje vochtig keukenpapier de randen zeer grondig schoon. Hoe langer je hiermee wacht, hoe lastiger het wordt om de randen schoon te maken. Sluit de potten met gesteriliseerde deksels. Kies één pot als testpot, bijvoorbeeld de laatste pot die je net niet meer volledig gevuld krijgt.

Bereid de pan (of de stoomoven) voor waarin je wilt gaan pasteuriseren. Zorg dat het water ongeveer dezelfde temperatuur heeft als de potten. Plaats de potten in de pan en breng het water aan de kook. Zorg ervoor dat de testpot bovenop staat, zodat je die gemakkelijk kunt pakken met een tang. Zet de timer aan als het water rond de 100°C is en controleer na 15 minuten de temperatuur van de testpot. Dit doe je door deze er met een tang uit te halen, de deksel te openen met een droge doek en met een kernthermometer de temperatuur in het

midden van de pot te controleren. Deze dient minimaal 10 minuten boven de 90°C te zijn geweest. Is de juiste kerntemperatuur nog niet bereikt, sluit de testpot dan weer en probeer het een tiental minuten later weer. Op die manier ga je door tot het de juiste kerntemperatuur heeft bereikt. Pas als dat het geval is, zet je je timer op 10 minuten.

Schrijf voor jezelf op hoe lang het ongeveer duurde voordat je rillette de juiste kerntemperatuur had bereikt. Die informatie kun je de volgende keer gebruiken om exacter het moment van testen te bepalen.

Neem met een tang de potten uit het water of uit de stoomoven en laat op een doek op keukentemperatuur afkoelen. Controleer of alle deksels naar beneden zijn gedrukt als het volledig is afgekoeld. Donker en koel bewaard, is de rillette tot wel 1 jaar houdbaar.

Het kan zijn dat de potten vet zijn geworden aan de buitenkant tijdens het napasteuriseren. Dit komt doordat er wat vet vrijkomt bij het verwarmen. Hoe sneller je de potten direct goed poetst met een sopje of ze zelfs een rondje laat draaien in de vaatwasser, hoe gemakkelijker ze schoon worden. Eenmaal volledig afgekoeld, zijn ze bijna niet meer schoon te krijgen.



Zoete recepten

Konfituur van aardbei en rabarber

De bereiding van deze konfituur is toepasbaar op verschillende soorten zachtfruit. Laat je leiden door het marktaanbod of wat je “natural fence” te bieden heeft. Gebruik je puur rabarber, dan wordt de konfituur vrij wrang, maar door de aardbeien of ander zachtfruit krijg je een lekker zoete konfituur waarin genoeg rabarber is verwerkt om niet ondergesneeuwd te raken. In dit recept maken we gebruik van “geleisuiker speciaal”, daarin is de perfecte verhouding van pectine en citroenzuur al voor je bepaald en zit er minder suiker in dan in reguliere geleisuiker. Het is wel een relatief duur product, maar maak je niet te grote batches, dan werkt dit prima. In andere gevallen kun je zelf per soort fruit uitrekenen wat de hoeveelheid pectine is die je nodig hebt. Online kun heel gemakkelijk tabellen vinden welke vruchten veel of weinig pectine van zichzelf bevatten en dus extra pectine nodig hebben voor de binding. Je kunt niet zomaar jam jam noemen of konfituur konfituur. Beiden dienen gemaakt te zijn van echt fruit, waarbij jam gepureerd mag zijn en tenminste 250 tot 350 gram fruit per 1.000 gram massa moet bevatten. Datzelfde geldt voor konfituur die gemaakt wordt met stukjes fruit. Het is overigens wettelijk geen probleem als die stukjes fruit kapot gaan tijdens het koken. Wij willen graag dat je die stukjes echt blijft zien, vandaar dat de bereiding enigszins is aangepast. Dit heeft wel als nadeel dat het gaat drijven in je konfituur en het dus bovenin de pot blijft zitten. Voor ons geen probleem, je klant kan het zelf doorroeren als het eenmaal gegeten is.

De schillen van de rabarber en de kroontjes van de aardbeien die je “over” hebt bij de bereiding van de konfituur kunnen gebruikt worden om te verwerken tot limonadesiroop (zie pagina 172).

INGREDIËNTEN

1.000 gram aardbeien
900 gram rabarber
4 st. steranijs
4 st. cardamompeulen
760 gram geleisuiker speciaal

WERKWIJZE

Was de rabarber grondig onder stromend water en snijd er de harde onderkant af. Trek met behulp van een scherp mesje de draden van de stengels af. Doe dit wel zo dun mogelijk, anders houd je enkel groene rabarber over. De meeste kleur zit namelijk aan de oppervlakte van de stengels. Je wilt echter wel voorkomen dat bij het eten van de konfituur je steeds draadjes proeft. Je kunt dit ook deels voorkomen door de stukjes rabarber niet te dik te snijden. Houd de draden van de rabarber apart om te verwerken tot siroop. Snijd de rabarber in stukjes en weeg er 900 gram van af.

Snijd de kroontjes van de aardbeien en houd deze apart om te verwerken tot siroop. Snijd het fruit, afhankelijk van de grootte doormidden of in vieren. Weeg 1.000 gram af van de aardbeien.

Meng de aardbeien en de rabarber in een ruime kom en voeg er de aangegeven hoeveelheid geleisuiker aan toe. Meng goed door elkaar en plaats een nacht in de koeling.

Je zult de volgende ochtend zien dat er heel veel vocht is vrijgekomen en dat is juist wat je wilt. We gaan namelijk eerst dat vocht verwarmen en pas dan het fruit toevoegen. Daardoor kookt het niet helemaal kapot tijdens het opwarmen en houd je dus veel meer stukjes fruit over. Giet hiervoor de inhoud van de kom op een ruime zeef en laat goed uitlekken.



Verwarm in een ruime pan met dikke bodem het vocht langzaam met de steranijs en de cardamom tot het bijna het kookpunt heeft bereikt. Voeg dan het fruit met de aanhangende suiker toe en roer goed door.

Maak je een veel groter recept en wil je later niet met een pincet iedere cardamom en steranijs verwijderen, doe het dan in een theezeef en hang op die manier in de pruttelende massa.

Warm goed door tot het opnieuw het kookpunt heeft bereikt en controleer of de rabarber gaar is geworden. Is dat nog niet het geval, laat dan heel even trekken op deze temperatuur.

Verwarm door tot het gaat koken en laat 2 minuten stevig doorkoken. Zet het vuur uit en schep een beetje van je konfituur op een ijskoud bord (dat uit de vriezer komt). Stolt de konfituur direct, dan weet je dat deze klaar is om af te vullen. Twijfel je, plaats het dan nog even een paar minuten in de koelkast en zie of er gelering ontstaat op het bord. Is dit niet het geval, laat de massa

dan nog enkele minuten langer pruttelen. Verwijder de steranijs en de cardamom.

Zorg dat de potten reeds klaar staan en brandschoon zijn. Daarnaast dienen deze minimaal tien minuten uitgekookt te zijn.

Vul de potten met behulp van een jamtrechter tot 1 cm onder de rand met de konfituur en schep telkens door als je weer een nieuwe pot gaat vullen. Zodoende ben je er zeker van dat de potten gelijkmatig gevuld zijn met het fruit. Maak de randen schoon met een vochtig stukje keukenpapier en sluit direct met een deksel. Laat in de keuken afkoelen. Plaats ze pas daarna in de koelkast. Gekoeld en ongekoeld is de konfituur maanden houdbaar. Wil je het napasteuriseren, zorg dan dat je dit nooit langer dan 20 minuten doet. De binding van de pectine gaat in cycli van 20 minuten, dus na die tijd is de binding weg en zou je het alweer 40 minuten moeten pasteuriseren. Kortom, zorg bij het pasteuriseren dat je start met potten die gloeiendheet zijn, des te sneller is de gewenste kerntemperatuur bereikt.



Appelcompôte met sinaasappel en gember

Wij noemen deze compôte zelf gekscherend appelmoes voor volwassenen. Dit omdat het eenvoudige recept extra spannend wordt door de smaak van de versgeraspte gember en de geraspte sinaasappelschil. Het geeft precies genoeg pittigheid om nog steeds een fris bijgerecht te zijn. Indien je wenst, zou je het nog spannender kunnen maken en er stukjes gehakte walnoot aan toe te voegen. Appellrassen als Elstar en Goudreinet zijn uitstekend geschikt om te verwerken in de compôte.

De schillen en de klokhuizen die je “over” hebt bij de bereiding van de compôte kunnen gebruikt worden om te verwerken tot appelazijn (zie pagina 186) of tot limonadesiroop (zie pagina 164).



LIFE17 CCA/NL/0000093





INGREDIËNTEN

4.265 gram handappel
600 gram honing
90 gram verse gember
5 onbespoten biologische sinaasappels
rode wijnazijn

WERKWIJZE

Schil de appels, snijd in vieren en snijd er met een scherp mesje het klokhuis uit. Snijd ieder kwart in ongeveer 3 plakjes. Deze gesneden plakjes worden afgewogen en dienen dus het gewicht van 4.265 gram te zijn. Maak je een grote hoeveelheid, houd dan de appel tijdens het schillen steeds onder water, zodat het niet teveel oxideert.

Doe de partjes appel met de honing in een ruime pan. Schil de gember en rasp met behulp van een fijne rasp de gember bij de appel.

Rasp de schil van de sinaasappel en voeg toe aan de appel. Snijd de geraspte sinaasappels doormidden en pers het sap uit. Voeg eveneens toe.

Schep goed door elkaar en laat op een klein pitje langzaam warm worden tot de appels het vocht beginnen los te laten. Dek de pan af met een deksel. Laat afhankelijk van de hoeveelheid compôte (een grotere massa heeft langer nodig om op temperatuur te komen) zo'n 45 minuten heel zachtjes smoren. De partjes dienen helemaal zacht te zijn geworden, maar nog net niet uit elkaar te vallen. Let op dat deze echt gaar zijn, anders heb je de kans dat de compôte nog behoorlijk "slinkt" tijdens het napasteuriseren en je dan een halfvolle pot hebt als eindresultaat. Het vocht mag vrijwel volledig verdampt zijn. Verfris de compôte met rode wijnazijn.

Zorg dat de potten reeds klaar staan en brandschoon zijn. Daarnaast dienen deze minimaal tien minuten uitgekookt te zijn.

Vul de potten met behulp van een jamtrechter en tik een aantal keren op de werkbank, zodat luchtballen verdwijnen. Maak de randen goed schoon. Sluit direct met de uitgekookte deksels en laat in de keuken afkoelen. Plaats ze pas daarna in de koelkast. Gekoeld is de compôte een tweetal weken houdbaar in de koelkast. Kies je ervoor om de potten na te pasteuriseren, dan zijn ze maandenlang houdbaar buiten de koelkast.

Gelei van appel en rode peper

Natuurlijk kennen we compôtes en jammetjes als begeleider van een mooie plank met kaas of vleeswaren, maar dat kan nog veel spannender. Deze gelei is daar een goed voorbeeld van en is de perfecte begeleider van oude Hollandse kazen of als tegenhanger van een pittige blauwaderkaas. Het kan zowel met appels gemaakt worden die je er apart voor voorbereid, maar het kan ook deels met schillen, klokhuizen en stukjes appel gemaakt worden die over zijn van een andere bereiding. Doordat het zeer lang pruttelt, wordt de massa volledig gaar en heb je dus geen mooie stukjes nodig. Kies je voor een appelsoort met een rode schil, dan kleurt de gelei nog mooier rood of roze. De hoeveelheid rode peper is gebaseerd op rode pepers die we kennen onder de naam *Capsicum annuum* en die je in de lage landen gewoon kunt kweken. Het geeft precies de juiste pittigheid als tegenhanger van het zoete van de appel en de geleisuiker.



INGREDIËNTEN

525 gram rode peper
4.375 gram handappel (bijvoorbeeld Goudreinet of Elstar)
4.112 ml natuuraazijn
2.520 gram geleisuiker speciaal

Bij dit recept kun je kiezen om de appels wel of niet te schillen. Met name appels met een rode schil (Elstar of Goudreinet) zijn geschikt om ongeschild te gebruiken, ze geven dan een extra rode kleur aan je gelei. Let er wel op dat de appels echt onbespoten zijn. Wil je ook limonade maken, dan schil je ze wel en gebruik je de schil om te verwerken tot limonadesiroop.

Snijd de appels in grove stukken. Je kunt de klokhuizen verwijderen, maar dat is in principe niet nodig. Hoe fijner je de appels snijdt, hoe sneller het gaar zal zijn.

Snijd de steeltjes van de pepers en snijd in de lengte doormidden. Schraap er met een lepel de zaadjes uit. Het is helemaal niet erg als er wat van het zaad achterblijft, maar hoe meer er verwijderd is, hoe beter. Snijd de pepers in stukjes, dit hoeft zeer zeker niet heel fijn te zijn. Hak er gewoon even grof doorheen met een scherp mes.

Doe de appel met de peper in een ruime pan met dikke bodem. Voeg de azijn toe en breng langzaam richting het kookpunt. Zet het vuur lager zodra het begint te pruttelen en laat afgedekt (met een deksel) nog ongeveer 75 minuten stoven tegen het kookpunt.

Verwijder na die tijd de deksel en controleer of de appel volledig gaar is geworden.

Schep de massa in een grote puntzeef of een stevige bolzeef die op een andere pan is gehangen en wrijf het geheel met de achterkant van een pollepel of een spatel door de zeef. Laat nog even verder uitlekken. Alle stukjes, klokhuizen en pitjes kunnen worden weggegooid.





Verwarm het vrijgekomen vocht tot aan het kookpunt. Voeg de geleisuiker speciaal toe en breng het geheel al roerende aan de kook. Laat twee minuten pruttelen. Doe de dekselproef door een beetje van de gelei op een ijskoud bord te scheppen. Stolt deze direct, dan is de gelei goed. Laat anders nog heel even pruttelen.

Zorg dat de potten reeds klaar staan en brandschoon zijn. Daarnaast dienen deze minimaal tien minuten uitgekookt te zijn.

Vul de potten met behulp van een jamtrechter met de gelei en maak de randen goed schoon. Sluit direct met de uitgekookte deksels en laat in de keuken afkoelen. Plaats ze pas daarna in de koelkast. Gekoeld is de gelei een tweetal maanden houdbaar in de koelkast.

Kies je ervoor om de potten na te pasteuriseren, dan zijn ze tot meer dan een jaar houdbaar buiten de koelkast. Let er dan wel op dat je ze direct heet pasteuristert en het proces niet langer dan 20 minuten duurt, anders verliest de geleisuiker de bindingskracht.



Marmelade van peer

Deze marmelade kan zowel van overrijpe peer worden gemaakt als van peren die juist nog niet volledig rijp zijn. Kies je voor heel rijpe peren, dan zal het meer de structuur van een compôte krijgen en minder stukjes bevatten. Onrijpe peren blijven juist beter heel. De spannende smaken van verse gember, kruidnagel en kaneel maken dit een marmelade die helemaal past bij winterse smaken en als begeleider van wildgerechten.

De schillen en de klokhuizen die je "over" hebt bij de bereiding van de chutney kunnen gebruikt worden om te verwerken tot appelazijn (zie pagina 186) of tot limonadesiroop (zie pagina 172).

INGREDIËNTEN

3.000 gram Conference peer
24 gram versgeraspte gember
1,5 theelepel gemalen kruidnagel
2 theelepels kaneelpoeder
1.200 gram geleisuiker speciaal
sap en rasp van 3 citroenen

WERKWIJZE

Schil de peren, snijd in vieren en snijd er de klokhuizen uit. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Weeg de gesneden blokjes af tot 3.000 gram. Maak je een grote hoeveelheid, houd dan de peer tijdens het schillen steeds onder water, zodat het niet teveel oxideert.

Doe de peren met de gember, de kruidnagel en het kaneelpoeder in een ruime pan met dikke bodem en warm heel langzaam op, zodat de vruchten langzaam hun vocht loslaten.

Verhoog de temperatuur zodra er vocht vrij gekomen is en laat de peren langzaam gaar koken. De stukjes mogen echt uit elkaar gaan vallen. Afhankelijk van de rijpheid en de grootte van de batch zal dit 30 tot 60 minuten duren.

Voeg de geleisuiker en het sap en de rasp van de citroenen toe. Verwarm al roerend tot het gaat pruttelen en laat 2 minuten zeer goed doorkoken. Doe de dekselproef.

Vind je de marmelade nog te grof, dan kun je het nog kort mixen met een staafmixer. Grotere stukjes zullen namelijk naar boven drijven in de pot.





Zorg dat de potten reeds klaar staan en brandschoon zijn. Daarnaast dienen deze minimaal tien minuten uitgekookt te zijn.

Vul de potten met behulp van een jamtrechter met de gloeiendhete marmelade tot 1 centimeter onder de rand en schep telkens door als je weer een nieuwe pot gaat vullen. Zodoende ben je er zeker van dat de potten gelijkmatig gevuld zijn met het fruit. Maak de randen goed schoon met een vochtig stukje keukenpapier. Sluit direct met de uitgekookte deksels en laat in de keuken afkoelen. Plaats ze pas daarna in de koelkast. Gekoeld is de chutney weken houdbaar in de koelkast. Gekoeld en ongekoeld is de konfituur maanden houdbaar. Wil je het napasteuriseren, zorg dan dat je dit nooit langer dan 20 minuten doet. De binding van de pectine gaat in cycli van 20 minuten, dus na die tijd is de binding weg en zou je het alweer 40 minuten moeten pasteuriseren. Kortom, zorg bij het pasteuriseren dat je start met potten die gloeiendheet zijn, des te sneller is de gewenste kerntemperatuur bereikt.



Knalrode stoofperen

Met een heel simpel ingrediënt kun je ervoor zorgen dat je stoofperen echt knalrood worden en niet paars, zoals meestal het geval is. Het geheime ingrediënt? Bietensap. Zoals je hebt gelezen bij de inmaaktips, wil je het napasteuriseren zo kort mogelijk doen om te voorkomen dat je product te gaar wordt. Bij de stoofperen kun je hier juist perfect gebruik van maken. We gebruiken de tijd die de peren nodig hebben om te garen tevens als pasteuriseertijd. Dat wil zeggen dat de peren rauw in de pot gaan, de deksel wordt gesloten en ze dan in de weckketel garen. Afhankelijk van de pot en de soort stoofperen die je gebruikt, kun je ervoor kiezen om de peren heel (Gieser Wildeman), gehalveerd (Saint Rémy) of in kwarten (Saint Rémy) te verwerken.

Gebruik de schillen van de stoofperen niet om te verwerken tot een siroop. Deze zijn dik en hard en geven een bitter eindresultaat. Wat je wel heel goed als siroop kunt gebruiken, is het vocht waarin de peren gestoofd worden. Afhankelijk van hoe je de peren snijdt en welke potten je gebruikt, blijft er inmaakvocht over. Dit kan je verder laten inkoken tot een knalrode siroop ontstaat en deze dan verder inmaken in flessen zoals ook beschreven bij de andere siropen.

INGREDIËNTEN

3.864 gram stoofperen (gewogen na het schillen en verwijderen van het klokhuis)
3.600 ml rode wijn
1.500 ml biologisch bietensap
2,5 kaneelstokje
3 st. kruidnagel
8 st. steranijs
750 gram kristalsuiker
¼ sinaasappel
¼ citroen
1 tl citroenzuur

Verwarm de rode wijn met het bietensap en voeg er het kaneelstokje, de kruidnagels, de steranijs en de suiker aan toe. Breng langzaam naar het kookpunt.

Snijd de sinaasappel en de citroen in dunne plakjes en voeg toe. Laat het geheel ongeveer 15 minuten trekken. Voeg het citroenzuur toe en koel dan terug.

Schil de peren en snijd, afhankelijk van het formaat, in de lengte doormidden. Lepel er met behulp van een parisienneboor het klokhuis uit. Snijd eventueel in kwarten of parten.

Kies je voor Gieser Wildeman peren die je heel wilt laten, dan kun je het klokhuis verwijderen door het aan de onderkant uit te lepelen met een parisienneboor.

Maak je een grotere batch en wil je voorkomen dat de peren tussendoor verkleuren, dan kun je ze steeds blijven bewaren in het inmaakvocht. Zorg dat de potten reeds klaar staan en brandschoon zijn. Daarnaast dienen deze minimaal tien minuten uitgekookt te zijn.

Vul de potten met behulp van een jamtrechter met de peren. Dit voorkomt dat de rand van de pot al te plakkerig wordt door het inmaakvocht of de suikers die in de peren aanwezig zijn. Doe dit zo dat de pot goed gevuld is, maar je de parten niet kapot drukt bij het vullen. Let er tevens op dat alle parten peer onder de rand van het schroefdraad blijven.



Zeef het inmaakvocht en schenk met behulp van een maatbeker in de potten tot de peren geheel onder staan, maar je nog wel 5 mm onder rand blijft. Het vocht zakt meestal nog wat naar beneden. Controleer daarom als alle potten gevuld zijn of er eventueel nog vocht dient te worden bijgevoeld.

Om ervoor te zorgen dat je stoofperen perfect garen, is het verstandig om een extra potje te maken. Deze hoeft niet volledig gevuld te zijn, maar dient als testpot.

Maak de randen van de potten goed schoon met een vochtig stukje keukenpapier en sluit vervolgens met uitgekookte deksels.

Bereid de pan (of de stoomoven) voor waarin je wilt gaan pasteuriseren. Zorg dat het water ongeveer dezelfde temperatuur heeft als de potten. Plaats de potten in de pan en breng het water aan de kook. Zorg ervoor dat de testpot bovenop staat, zodat je die gemakkelijk kunt pakken met een tang. De peren gaan pas garen als het water rond de 100°C is. Heb je kleine parten rijpe peer gemaakt, dan zal dat na ongeveer 20 minuten gaar zijn. Hele peren hebben zo'n 40 minuten nodig. Iedere oogst en batch is weer anders, vandaar dat je een testpot nodig hebt. Haal na de beoogde tijd de testpot met een tang uit het water en open de deksel met behulp van een doek. Prik met een scherp mesje in de peer. Aan de weerstand kun je voelen of de peren al bijna gaar zijn. Zijn ze er nog niet, sluit dan de deksel en gaar verder. Blijf het testen herhalen. Noteer altijd de gaartijden van je batches, op die manier weet je voor de toekomst hoe lang het ongeveer nodig zal hebben. Houd er rekening mee dat de peren tijdens het afkoelen ook nog wat door zullen garen.

Neem met een tang uit het water en laat op een doek op keukentemperatuur afkoelen. Donker en koel bewaard, zijn de stoofperen tot wel 1 jaar houdbaar.



Groene walnoot

Zoveel mogelijkheden

Al vanaf de eerste dag dat we partner werden binnen Farm Life is de walnoot het symbool voor wat zeker aangeplant dient te worden in een Agroforestry-systeem. Waar de walnoot het symbool werd voor agroforestry, werd notenolie dat als agroforestry-product. Gekscherend hebben we altijd gezegd dat we niet weten of Nederland al helemaal klaar is om de komende jaren massaal aan de walnotenolie te gaan. In onze ogen moeten we veel breder kijken en juist andere, onderscheidende toepassingen zoeken voor walnoten. Hoe verder onze zoektocht ging, hoe duidelijker het werd dat niet alleen de rijpe walnoten in het najaar interessant zijn, maar juist de groene walnoten een enorme potentie hebben.

Met name in Zuid-Europese landen weet men al decennia- of zelfs eeuwenlang dat de groene walnoot een bijzonder interessant product is. Bijzondere verhalen zijn over deze onrijpe noot te vinden. De traditionele oogstdatum van 21 juni zorgt voor de meest spannende verhalen, zeker als je weet dat dit de dag van de Keltische zonnewende en de heilige Sint-Jan is. Er wordt zelfs gezegd dat de toverdrank van Asterix en Obelix gemaakt is van groene walnoten. Het recept van deze mythische notenwijn tref je overigens verderop in dit boek aan. Het is tot aan de langste dag van het jaar dat de walnoten in de groene bast nog zacht zijn van binnen en op die manier perfect verwerkt kunnen worden. Na die periode begint zich de harde schaal zich te ontwikkelen en kun je het niet langer als groene walnoot verwerken. De natuur laat zich niet leiden en met een veranderd klimaat is 21 juni geen exacte datum voor het oogsten van de groene walnoten en het verschilt natuurlijk enorm of je gaat oogsten in Zuid-Italië of in het noorden van Nederland. Vroeg oogsten kan zeker, maar dat betekent wel dat de groene walnoten nog behoorlijk klein zullen zijn en oogst je echt te vroeg, dan is er nog geen sprake van ontwikkeling van de noot. Ons advies: test vanaf begin juni met een scherp mesje op het moment dat de groene noten groot genoeg zijn of het mes er nog steeds doorheen glijdt. Is dat niet meer het geval, dan ben je dus echt te laat voor de oogst. Oogst dus liever te vroeg, dan exact te wachten op de datum van 21 juni. Tenzij je graag de Zuid-Europese tradities wilt volgen. Het oogsten van groene walnoten is wat werk, want iedere noot moet met de hand uit de boom worden gehaald. Het grote voordeel is dat je daarna geen verlies hebt zoals bij noten die gekraakt moeten worden.

Gebruik altijd handschoenen bij het oogsten en zeer zeker bij het verwerken in de keuken, want het looizuur geeft zoveel af dat je nog dagenlang bruine handen zult hebben.

De hele groene walnoot kan verwerkt worden en geeft eindresultaten die totaal niet te vergelijken zijn de rijpe, gekraakte walnoot. Toch is er wel enige voorbereiding nodig vooraleer je aan de echte verwerking kunt beginnen. Het eerder genoemde looizuur dient te worden "verwijderd". Dat bereik je door de noten in te prikken met een naald of met een vleesvork en ze weg te zetten op een pekkel of siroop. Hoe dit precies gedaan dient te worden, lees je verder bij de betreffende recepten.



Notenwijn

Een lokaal antwoord op port of dessertwijn

Veruit de allerbekendste bereiding met groene walnoten is die van notenwijn. De bereiding is zeer eenvoudig en vraagt eigenlijk alleen maar om tijd. Neem je die tijd, dan heb je een drankje dat een zeer spannende combinatie is van zoet en fijne bitters en absoluut kan wedijveren met een glaasje port of dessertwijn. Serveer dit licht gekoeld bij mooie kazen of met een ijsblokje als aperitief en men zal niet geloven dat het gemaakt is van groene walnoten uit de eigen gaard.

Wil je het echt gaan verkopen, laat je dan zeer goed informeren. Via deze link kom je al veel meer informatie tegen:

<https://ondernemersplein.kvk.nl/alcohol-verkopen/>

Je zult daar zien dat als je rond de 15% alcohol blijft, dat de regels dan minder streng zijn. Om exact het alcoholpercentage te kunnen berekenen, heb je een zogenaamde hydrometer nodig. Daarmee kun je op de procent precies zien wat het percentage is. Met suikersiroop kun je de hoeveelheid alcohol verlagen, dat heeft vanzelfsprekend wel invloed op de smaak. Hoe meer suikersiroop je toevoegt, hoe zoeter de notenwijn wordt. Verkopen vraagt dan misschien om extra aandacht, het serveren of laten proeven, kan natuurlijk altijd en is een mooie manier om het verhaal over de groene walnoten uit te leggen en daarmee ook extra aandacht te vestigen op je andere producten.

Voor het maken van deze notenwijn gebruik je neutrale alcohol, deze heeft meestal een alcoholpercentage van 96%. Let er wel goed op dat het alcohol is die voor consumptie geschikt is! Deze alcohol is behoorlijk aan de prijs, zeker in Nederland. In bijvoorbeeld Frankrijk en Italië kom je het voor een veel lagere prijs zelfs in de supermarkt tegen. Officieel dien je wel accijnzen te betalen als je het invoert. Een alternatief is om gebruik te maken van alcoholhoudende dranken met een lager alcoholpercentage, zoals vodka, brandewijn of graanjenever. Zorg er dan wel altijd voor dat deze neutraal van smaak zijn en geen smaakjes bevatten.

De vodka en de jenever van de Duitse discounters zijn qua prijs zeker aan te raden. Aangezien het alcoholpercentage dan rond de 38% ligt, moet het onderstaande recept wel aangepast worden. Daarom hebben we een extra recept toegevoegd met daarin de aangepaste verhoudingen.

Wat betreft de rode wijn die je gebruikt, geeft een krachtige wijn het mooiste eindresultaat. Met name de wijnen uit de regio Périgord of Toscane passen perfect. Staar je hier echter niet blind op en kies zeker geen te dure fles wijn. Het moet rode wijn zijn die je lekker vindt om een glaasje van te drinken, maar een grand cru is absoluut niet nodig. Kijk gerust naar de zogenaamde keukenwijnen van de groothandel of de bag-in-box wijnen. Deze zijn qua prijs veel interessanter dan glazen flessen. Wellicht heb je een lokale wijnboer waarmee je kunt samenwerken en er op die manier echt iets lokaals van kunt maken.



VOOR HET RECEPT MET NEUTRALE ALCOHOL

80 groene walnoten met bolster (formaat pingpongbal)
2 liter neutrale alcohol (met een alcoholpercentage van 96%)
20 liter stevige rode wijn
3 onbespoten sinaasappels
3 onbespoten citroenen
4 kilogram rietsuiker

Zorg er voor dat je bij het plukken en zeker bij het verwerken altijd latex keukenhandschoenen draagt. Eenmaal gesneden geven de noten zoveel af dat je wekenlang bruine handen zult hebben. Gebruik vooral ook niet je allermooiste snijplank.

Verwijder de steeltjes van de noten en spoel ze goed af onder de kraan. Dep zeer goed droog en snijd in vieren met een scherp mes.

Snijd de sinaasappels en de citroenen in plakken.

Doe de gesneden noten met de sinaasappel en de citroen in grote emmer waarop een deksel past of verdeel het over meerdere emmers. Vanzelfsprekend zijn dit brandschone emmers die niet gebruikt worden om mee schoon te maken! Hiervoor zijn speciale emmers in vele maten verkrijgbaar. Mogelijke adressen hiervoor tref je achteraan aan in dit boek.

Voeg er de suiker, de neutrale alcohol en de rode wijn aan toe en roer het geheel zeer goed door.

Sluit af met de deksel en zet de emmer op een koele (mag ook in de koelcel) en donkere plaats weg gedurende drie maanden. Schud de emmer de eerste 14 dagen dagelijks zodat alle ingrediënten steeds goed gemengd blijven.

Er kan een gistingsproces ontstaan waardoor de emmer enigszins bol komt te staan. Daarom is het verstandig om de eerste 14 dagen de deksel even kort te openen en meteen weer te sluiten. Dan kan het kort ontluchten. Na die periode is het slim om dat iedere week te doen. Zet hiervoor een herinnering in je agenda om te zorgen dat je dit ook echt doet. Gebruik het openen ook om te controleren of alles nog goed onder staat en er geen

schimmel ontstaat. Als de temperatuur te hoog is en de noten droog staan, kunnen ze gaan schimmelen.

Giet na drie maanden de inhoud van de emmer op een grote puntzeef die op een andere (schone) emmer is geplaatst en laat zeer goed uitlekken.

Giet vervolgens het vocht door een fijne kaasdoek of passeerdoek. Dit kan eventueel ook een theedoek zijn die nog niet eerder is gebruikt, maar wel goed is uitgespoeld.

Schenk de gezeefde notenwijn met behulp van een trechter in de gewenste flesjes en sluit goed af. De smaken van de gezeefde notenwijn trekken nog verder door en zijn na drie maanden perfect. Je notenwijn is dan nog steeds jaren houdbaar als je het donker en koel bewaard.

VOOR HET RECEPT MET ALCOHOL VAN EEN LAGER PERCENTAGE

65 groene walnoten met bolster (formaat pingpongbal)
4 liter jenever, vodka of brandewijn met een alcoholpercentage van ongeveer 35-38%
16 liter stevige rode wijn
3 onbespoten sinaasappels
3 onbespoten citroenen
3.200 gram rietsuiker

Zorg er voor dat je bij het plukken en zeker bij het verwerken altijd latex keukenhandschoenen draagt. Eenmaal gesneden geven de noten zoveel af dat je wekenlang bruine handen zult hebben. Gebruik vooral ook niet je allermooiste snijplank.

Verwijder de steeltjes van de noten en spoel ze goed af onder de kraan. Dep zeer goed droog en snijd in vieren met een scherp mes.

Snijd de sinaasappels en de citroenen in plakken.

Doe de gesneden noten met de sinaasappel en de citroen in grote, passende emmer waarop een deksel past of verdeel het over meerdere emmers. Vanzelfsprekend zijn dit brandschone emmers die niet gebruikt worden om mee schoon te maken! Hiervoor zijn speciale emmers in vele maten verkrijgbaar. Mogelijk adressen hiervoor tref je achteraan aan in dit boek.

Voeg er de alcohol aan toe en zorg ervoor dat de noten goed onder staan. Eventueel kun je er een kleinere deksel (van een pan) of een zuurkoolsteen op leggen om te zorgen dat de noten goed onder staan. Sluit de emmer met de bijbehorende deksel.

Zet de emmer op een koele (mag ook in de koelkast) en donkere plaats weg gedurende drie maanden. Er kan een gistingsproces ontstaan waardoor de emmer enigszins bol komt te staan. Daarom is het verstandig om de eerste 14 dagen de deksel even kort te openen en meteen weer te sluiten. Dan kan het kort ontluchten. Na die periode is het slim om dat iedere week te doen. Zet hiervoor een herinnering in je agenda om te zorgen dat je dit ook echt doet. Gebruik het openen ook om te controleren of alles nog goed onder staat en er geen schimmel ontstaat.

Als de temperatuur te hoog is en de noten droog staan, kunnen ze gaan schimmelen.

Giet na drie maanden de inhoud van de emmer op een grote puntzeef die op een andere (schone) emmer is geplaatst en laat zeer goed uitlekken.

Verwarm in een ruime pan ¼ van de rode wijn met de suiker en verwarm al roerende tot de suiker volledig is opgelost. Laat deze suikersiroop volledig afkoelen.

Meng de afgekoelde suikersiroop met de gezeefde “notenwijn”. Controleer indien gewenst nu het alcoholpercentage met een hydrometer. Dit is ook het moment om de zoetheid nog wat aan te passen door extra suikersiroop of rode wijnsiroop toe te voegen.

Giet vervolgens door een fijne kaasdoek of passeerdoek. Dit kan eventueel ook een theedoek zijn die nog niet eerder is gebruikt, maar wel goed is uitgespoeld.

Schenk de gezeefde notenwijn met behulp van een trechter in de gewenste flesjes en sluit goed af. De smaken van de gezeefde notenwijn trekken nog verder door en zijn na drie maanden perfect. Je notenwijn is dan nog steeds jaren houdbaar als je het donker en koel bewaard.

Notenlikeur

Deze likeur van groene walnoten lijkt qua bereiding in grote mate op de notenwijn die je in het recept hiervoor aantreft. Het alcoholpercentage is behoorlijk hoger en door het gebruik van verschillende specerijen is deze ook qua smaak complexer. We hebben er daarom ook een afleiding van gemaakt waarbij we het alcoholpercentage hebben verlaagd tot ongeveer 20% door extra suikersiroop toe te voegen. Bij het testen en proeven waren de meningen vrij unaniem en werd de voorkeur gegeven aan de variant met het hogere percentage. Aangezien dat voor het basisrecept niets uitmaakt, kun je op het einde van de bereiding eens testen waar jouw voorkeur naar uitgaat of dat je wellicht wel beide varianten wilt gaan maken.

Bij deze likeur maken we geen gebruik van neutrale alcohol, maar kiezen we voor vodka, brandewijn of jenever. Zolang deze neutraal van smaak zijn en een alcoholpercentage van 35-40% hebben, kan dat prima gebruikt worden. De groene walnoten, de specerijen en de suiker zullen meer dan genoeg de smaak van je "basisalcohol" verbloemen. De vodka en de jenever van de Duitse discounters zijn qua prijs zeker aan te raden.

Het aroma van vanille is waanzinnig om te verwerken in deze likeur. Vanille is echter een behoorlijk kostbaar ingrediënt. Kijk dus zelf of het past in je kostprijsberekening, laat het anders achterwege en gebruik eventueel wat extra steranijs.

VOOR HET RECEPT MET NEUTRALE ALCOHOL

80 groene walnoten met bolster (formaat pingpongbal)
2,5 liter jenever, brandewijn of vodka (met een alcoholpercentage van 35-40%)
3 kaneelstokjes
8 kruidnagels
4 stuks steranijs
schil van 2 citroenen
optioneel: 1 vanillestokje
650 gram rietsuiker

Zorg er voor dat je bij het plukken en zeker bij het verwerken altijd latex keukenhandschoenen draagt. Eenmaal gesneden geven de noten zoveel af dat je wekenlang bruine handen zult hebben. Gebruik vooral ook niet je allermooiste snijplank.

Verwijder de steeltjes van de noten en spoel ze goed af onder de kraan. Dep zeer goed droog en snijd in vieren met een scherp mes.

Doe de gesneden noten met de rest van de ingrediënten in een grote weckpot of, afhankelijk van de hoeveelheid die je gaat maken, in een brouwemmer. Roer het geheel goed door en zorg dat de noten goed onder staan. Dek de pot of de emmer af met een deksel.

Plaats de pot of de emmer op een koele en donkere plaats en zet minimaal drie maanden weg. Zorg ervoor dat je de pot iedere week doorroert of schudt. Controleer dan telkens voordat je deze weer sluit of de noten onder staan.

Giet na drie maanden de inhoud op een grote puntzeef die op een andere (schone) emmer of kom is geplaatst en laat zeer goed uitlekken.

Giet vervolgens het vocht door een fijne kaasdoek of passeerdoek. Dit kan eventueel ook een theedoek zijn die nog niet eerder is gebruikt, maar wel goed is uitgespoeld.

Schenk de gezeefde notenlikeur met behulp van een trechter in de gewenste flesjes en sluit goed af. De smaken van de gezeefde notenlikeur trekken nog verder door en zijn na drie maanden perfect. Je notenlikeur is dan nog steeds jaren houdbaar als je het donker en koel bewaard.

Wil je liever een zoetere likeur met een lager alcoholpercentage, weeg dan de sterke likeur na de tweede keer zeven af. De noten hebben een deel van de vloeistof opgenomen, er zal nog ongeveer 2.300 ml sterke likeur over zijn.
Verwarm in een aparte pan 2.125 ml water met 885 gram kristalsuiker en warm al roerende door tot de suiker volledig is opgelost.

Koel deze siroop helemaal terug.

Plaats een ruime kom op de weegschaal en stel in op 0. Voeg de sterke likeur toe, het gewicht zal nu om en nabij de 2.500 gram zijn. Voeg zoveel afgekoelde suikersiroop toe tot het gewicht 4.425 gram bedraagt. Beschik je niet over een weegschaal die dit gewicht aan kan, dan kun je het eventueel ook doen door de grammen te vervangen door milliliters en een grote maatbeker te gebruiken. Je hebt nu een zoetere likeur met een alcoholpercentage van iets minder dan 20%.



Gekonfijte walnoten

Voor vrijwel alle bereidingen met groene walnoten geldt dat het behoorlijk wat tijd vraagt voordat de noten het bittere looizuur kwijt zijn. Wie echter de moeite van het wachten en de arbeid neemt, krijgt een eindresultaat dat zijn gelijke niet kent. Na de wijn en likeur die hiervoor zijn beschreven, is dit een recept dat uitsluitend liefhebbers zal kennen. De groene walnoten en hun bolsters worden als één geheel bereid en krijgen de meest diepe, zwarte kleur. Het resulteert in een zacht snoepje dat misschien nog het meeste lijkt op gedroogde pruim. Al is dat een belediging voor de gekonfijte walnoot, want de smaak is zoveel meer.

De complexe, zoete smaak is een perfecte begeleider van krachtige kazen en vleeswaren. Snijd het daarvoor in plakjes, zodat de binnenkant mooi zichtbaar wordt. Gebruik het ook eens in plaats van rozijnen in een krachtige wildstoof of serveer het op een winterse dag met een bolletje ijs.

Bij het konfijten van deze groene walnoten gebruik je behoorlijk wat siroop die lang niet allemaal gebruikt gaat worden als de potten worden afgevuld. Dat ga je natuurlijk niet weggooien. Je kunt het direct in flesjes gieten en afsluiten om te gebruiken als een spannende siroop die met ijskoud water geserveerd kan worden als een luxe limonade. Daarnaast is het geschikt om te serveren met mousserende wijn. Op die manier maak je je eigen Kir Royal.

Wat we tevens hebben getest en wat een heel mooie resultaat opleverde, is om het te verwerken tot een stroop. Hiervan valt geen exact recept te geven, maar we zullen het hier uitleggen. Plaats een bordje in de vriezer zodat deze ijskoud wordt.

Schenk de overgebleven siroop in een pan met dikke bodem en laat langzaam inkoken tot het dikker en stroperig wordt. Schep een lepeltje van deze stroop

op het ijskoude bord en kijk hoe dik en stevig deze is geworden. Het mag echt de taaie structuur van stroop hebben, maar moet nog wel schepbaar zijn. Is het nog niet dik genoeg, laat het dan nog even verder reduceren en herhaal de test nogmaals op het ijskoude bord. Mocht het per ongeluk al net te ver zijn ingekookt en daardoor te hard zijn geworden, dan kun je nog wat water toevoegen. Proef de afgekoelde stroop in dat geval wel goed. Als de stroop namelijk echt teveel is ingekookt, dan kan deze zeer bitter worden.

INGREDIËNTEN

3 kilogram walnoten met bolster (formaat pingpongbal)
13 stuks kruidnagel
3 kaneelstokjes
10 stuks pimentkorrels
10 stuks steranijs
1,5 tl zout
schil van 3 citroenen
3.800 gram kristalsuiker

Zorg er voor dat je bij het plukken en zeker bij het verwerken altijd latex keukenhandschoenen draagt. Eenmaal gesneden geven de noten zoveel af dat je wekenlang bruine handen zult hebben.

Prik de groene walnoten rondom volledig in met behulp van een scherpe vleesvork. Zorg ervoor dat je minimaal door de gehele bolster heen hebt geprikt.

Doe de ingeprikte noten in een grote metalen bak die je daarna ook niet meer voor andere bereidingen wilt gebruiken. Ook deze bak zal namelijk verkleuren.

Giet er zoveel koud water overheen tot de noten onder staan. Plaats in de koelkast en giet dagelijks af. Voorzie dan telkens van nieuw, schoon water.

Laat op deze manier 8-10 dagen staan. Je zult zien dat de noten steeds meer gaan verkleuren tot ze al bijna zwart zijn geworden. Giet na die tijd af en laat goed uitlekken.

Doe de uitgelekte noten in een ruime pan en voeg zoveel water toe tot ze onderstaan. Breng aan de kook en laat 30 minuten pruttelen. Giet af en spoel volledig koud. Laat vervolgens zeer goed uitlekken.



Verwarm in een pan 3,3 liter water met 3.300 gram kristalsuiker tot de suiker volledig is opgelost. Voeg de specerijen en de citroenschil toe en laat nog 15 minuten zachtjes trekken.

Maak de bak waarin de noten zijn geweekt zeer goed schoon en droog. Doe er de gekookte en afgekoelde noten in en giet er de siroop met de specerijen overheen.

Plaats een nacht in de koelkast. Zeef de volgende dag de siroop en voeg aan de siroop 250 gram kristalsuiker toe. Giet in een pan, breng aan de kook en laat kort pruttelen. Giet de hete siroop over de noten. Laat iets afkoelen en plaats weer een nacht in de koelkast.

Zeef de volgende dag opnieuw de siroop, voeg er weer 250 gram kristalsuiker aan toe. Giet in een pan, breng aan de kook en laat kort pruttelen. Giet de hete siroop over de noten. Laat iets afkoelen en plaats weer een nacht in de koelkast.

Zorg dat de volgende dag de potten reeds klaar staan en brandschoon zijn. Daarnaast dienen deze minimaal tien minuten uitgekookt te zijn.

Giet de gekonfijte walnoten op een vergiet en houd de siroop apart.

Vul de potten met behulp van een jamtrechter met de uitgelekte, gekonfijte walnoten. Dit voorkomt dat de rand van de pot al te plakkerig wordt door de siroop. Doe dit zo dat de pot goed gevuld is, maar je de noten niet kapot drukt bij het vullen. Let er tevens op dat alle zwarte walnoten onder de rand van het schroefdraad blijven.

Verwarm de siroop tot tegen het kookpunt.

Schenk de hete siroop met behulp van een maatbeker in de potten tot de noten geheel onder staan, maar je nog wel 1 cm onder rand blijft. Het vocht zakt meestal nog wat naar beneden. Controleer daarom als alle potten zijn gevuld of er eventueel nog siroop dient te worden bijgevoerd.

Gebruik de resterende siroop zoals in de introductie beschreven.

Maak de randen van de potten goed schoon met een vochtig stukje keukenpapier en sluit vervolgens met uitgekookte deksels.

Bereid de pan (of de stoomoven) voor waarin je wilt gaan pasteuriseren. Zorg dat het water ongeveer dezelfde temperatuur heeft als de potten. Plaats de potten in de pan en breng het water aan de kook. Zet de timer aan zodra het water tegen het kookpunt is en laat 35 minuten pasteuriseren. Hierdoor blijven de gekonfijte walnoten eeuwig goed en garen ze tevens, wat uiteindelijk een perfect, zachte zwarte walnoot geeft.

Neem met een tang uit het water en laat op een doek op keukentemperatuur afkoelen.



Konfituur van groene walnoten

Zoals de likeur en de notenwijn echte Franse klassiekers zijn, is dat ook voor de konfituur van groene walnoten. We hebben het recept wat we ter plaatse hebben geleerd verder verfijnd en tijdens het testen van de diverse andere recepten met groene walnoot kwamen we erachter dat je vanuit één recept meerdere recepten kunt gaan maken. Als je namelijk aan de slag gaat met de gekonfijte groene walnoten kun je net zo goed een grotere batch maken en een gedeelte daarvan gebruiken om te verwerken tot konfituur. Dat leggen we hieronder verder uit. Maar eerst het klassieke Franse recept.

VOOR DE FRANSE KONFITUUR VAN GROENE WALNOTEN

5 kilogram walnoten met bolster
1 dl natuuraazijn
3.500 gram kristalsuiker
1 liter water
2 eetlepels citroenzuur

Zorg er voor dat je bij het plukken en zeker bij het verwerken altijd latex keukenhandschoenen draagt.

Prik de groene walnoten rondom volledig in met behulp van een scherpe vleesvork. Zorg ervoor dat je minimaal door de gehele bolster heen hebt geprikt.

Doe de ingeprikte noten in een grote metalen bak die je daarna ook niet meer voor andere bereidingen wilt gebruiken. Ook deze bak zal namelijk verkleuren.

Giet er zoveel koud water overheen tot de noten onder staan. Plaats de noten in de koelkast en ververs het water dagelijks. Laat op deze manier zeven dagen weken met dus dagelijks vers water.

Giet de noten af en schep in een ruime pan. Voeg zoveel water toe tot de noten net onderstaan. Voeg de natuuraazijn toe en breng het geheel aan de kook. Laat ongeveer 15 minuten stevig koken. Giet vervolgens af en laat goed uitlekken.

Snijd of hak de gekookte noten in fijne stukjes. Dat kan zowel handmatig als in een stevige keukenmachine. Hak vooral niet teveel ineens, dat kan de machine niet aan. Hoe fijn je het wilt hakken, is helemaal aan jezelf. Je zou het zelfs in plakjes kunnen snijden, zodat je meer structuur behoudt in je konfituur.

Verwarm 1 liter water langzaam met de kristalsuiker in een ruime pan met dikke bodem tot deze geheel is opgelost en er een dikke siroop is ontstaan.

Voeg er de fijngesneden/gehakte noten aan toe en breng langzaam tegen het kookpunt. Laat ongeveer 45 minuten zachtjes pruttelen tot een mooie konfituur is ontstaan. Voeg het citroenzuur toe, roer goed door en neem van het vuur.

Zorg dat de potten reeds klaar staan en brandschoon zijn. Daarnaast dienen deze minimaal tien minuten uitgekookt te zijn.

Vul de potten met behulp van een jamtrechter met de gloeiendhete konfituur. Zorg dat het tot net onder de rand is afgevuld en druk nog even extra aan met een lepel of tonicstamper zodat je alle luchtbelletjes kwijt bent.

Maak de randen van de potten goed schoon met een vochtig stukje keukenpapier en sluit vervolgens direct met uitgekookte deksels.

Laat de gevulde potten afkoelen op het aanrecht en zet dan weg op een koele plaats. Koel en donker bewaard is de konfituur minimaal een jaar houdbaar.

VOOR DE KONFITUUR OP BASIS VAN GEKONFIJTE WALNOTEN

Volg het recept en de bereidingswijze van de gekonfijte walnoten totdat het drie nachten in de koelkast in gekonfijt. Weeg dan het gewicht aan groene walnoten af dat je wilt gaan verwerken tot konfituur.

Snijd of hak de gekonfijte noten in fijne stukjes. Dat kan zowel handmatig als in een stevige keukenmachine. Hak vooral niet teveel ineens, dat kan de machine niet aan. Hoe fijn je het wilt hakken, is helemaal aan jezelf. Je zou het zelfs in plakjes kunnen snijden, zodat je meer structuur behoudt in je konfituur.

Weeg 45 procent van het gewicht van de gekonfijte noten af van de siroop waarin de noten zijn gekonfijt. Heb je dus 3 kilogram noten afgewogen en gehakt, dan heb je dus 1.350 gram siroop nodig. Je weegt het gewicht en niet de milliliters!

Doe de afgewogen siroop in een pan met dikke bodem. Voeg er de fijngesneden/gehakte noten aan toe en breng langzaam tegen het kookpunt. Laat ongeveer 35 minuten zachtjes pruttelen tot een mooie konfituur is ontstaan. Neem van het vuur.

Zorg dat de potten reeds klaar staan en brandschoon zijn. Daarnaast dienen deze minimaal tien minuten uitgekookt te zijn.

Vul de potten met behulp van een jamtrechter met de gloeiendhete konfituur. Zorg dat het tot net onder de rand is afgevuld en druk nog even extra aan met een lepel of tonicstamper zodat je alle luchtbelletjes kwijt bent.

Maak de randen van de potten goed schoon met een vochtig stukje keukenpapier en sluit vervolgens direct met uitgekookte deksels.

Laat de gevulde potten afkoelen op het aanrecht en zet dan weg op een koele plaats. Koel en donker bewaard is de konfituur minimaal een jaar houdbaar.



Zoetzure groene walnoten

Eerder in dit boek trof je al diverse recepten voor tafelzuur aan. Wat kan met stevige groente kan wellicht ook met groene walnoten, dachten wij. Dat bleek wonderwel zeer goed te gaan en resulteerde in onderstaand recept dat de spannende smaken van specerijen heeft die passen bij de winter en qua zoetzuur ook echt wel doet denken aan de bekende augurken. Met natuurlijk een heel ander mondgevoel welteverstaan. In onze ogen een recept dat het absoluut verdient om te proberen. We kiezen hier voor (in onze ogen) een perfecte combinatie tussen zuur en zoet. Indien gewenst kan de hoeveelheid suiker nog wat worden verhoogd als je het iets Nederlands-zoeter wilt hebben. Gebruik dan 850 gram in plaats van 500 gram suiker.

INGREDIËNTEN

100 stuks groene walnoten met bolster
1 liter natuuraazijn
5 dl water
500 gram kristalsuiker
10 stuks kruidnagel
5 stuks gedroogde laurierblaadjes
5 stuks jeneverbessen
10 stuks zwarte peperkorrels
2 kaneelstokjes

Zorg er voor dat je bij het plukken en zeker bij het verwerken altijd latex keukenhandschoenen draagt.

Prik de groene walnoten rondom volledig in met behulp van een scherpe vleesvork. Zorg ervoor dat je minimaal door de gehele bolster heen hebt geprikt.

Verwarm in een zeer ruime pan de azijn met het water en de suiker en laat zachtjes pruttelen tot de suiker volledig is opgelost. Voeg de specerijen toe en laat het geheel

nog 10 minuten zachtjes trekken. Neem van het vuur en laat volledig afkoelen. Zeef de siroop niet. Doe de ingeprikte walnoten in een pan en zet onder met koud water. Breng langzaam aan de kook en laat 15 minuten zachtjes pruttelen.

Giet de noten af en laat goed uitlekken.

Voeg de uitgelekte noten toe aan de afgekoelde siroop en zorg ervoor dat ze volledig onderstaan in de siroop. Doe dit door er een deksel op te leggen die net kleiner is dan de pan. Je kunt deze dan verzwaren door er, met water gevulde, boterhamzakjes op te leggen. Eventueel zou je ook een zuurkoolsteen kunnen gebruiken.

Dek de pan af met een grote keukendoek en bind dicht met een stukje keukentouw. Op die manier kan het wel ademen, maar kunnen bijvoorbeeld fruitvliegjes er niet bij. Laat de groene walnoten op deze manier vier dagen staan op keukentemperatuur.

Verwijder na die tijd de doek en breng het geheel langzaam tegen het kookpunt. Laat 45 minuten zachtjes koken en giet dan op een vergiet. Vang het inmaakvocht wel op en bewaar dit.

Zorg dat de potten reeds klaar staan en brandschoon zijn. Daarnaast dienen deze minimaal tien minuten uitgekookt te zijn.

Vul de potten met behulp van een jamtrechter met de uitgelekte, groene walnoten. Dit voorkomt dat de rand van de pot al te plakkerig wordt door het inmaakvocht. Doe dit zo dat de pot goed gevuld is, maar je de noten niet kapot drukt bij het vullen. Let er tevens op dat alle walnoten onder de rand van het schroefdraad blijven. Verwarm het zoetzuur tot tegen het kookpunt. Dit versnelt het pasteuriseerproces.

Schenk het hete zoetzuur met behulp van een maatbeker in de potten tot de noten geheel onder staan,

maar je nog wel 1 cm onder rand blijft. Het vocht zakt meestal nog wat naar beneden. Controleer daarom als alle potten zijn gevuld of er eventueel nog siroop dient te worden bijgevoerd.

Maak de randen van de potten goed schoon met een vochtig stukje keukenpapier en sluit vervolgens met uitgekookte deksels.

Bereid de pan (of de stoomoven) voor waarin je wilt gaan pasteuriseren. Zorg dat het water ongeveer dezelfde temperatuur heeft als de potten. Plaats de potten in de pan en breng het water aan de kook. Zet

de timer aan zodra het water tegen het kookpunt is en laat 20 minuten pasteuriseren. Dit is de tijd als je ze gloeiendheet hebt afgevoerd en direct verwerkt. Mocht je een veel grotere batch maken of is het niet gloeiendheet, maak dan een testpot en controleer of de temperatuur van 90°C is bereikt en kook dan nog 10 minuten door. Precies zoals beschreven in het hoofdstuk Tips bij het Inmaken.

Neem de potten met een tang uit het water en laat op een doek op keukentemperatuur afkoelen. Bewaar vervolgens koel en donker. Op die manier zijn de zoetzure walnoten minimaal twee jaar houdbaar.



Pickled walnuts

In onze zoektocht naar de mogelijkheden met groene walnoten kwamen we uiteindelijk onder andere op het recept voor zoetzure walnoten dat je hiervoor aantreft in het boek. Later vonden we zelfs een Brits-Amerikaans recept uit de 18e eeuw dat er qua smaken enigszins op lijkt, maar veel minder zoet is en waarbij de noten ook nog eens licht gedroogd zijn. Het levert een spannend eindresultaat op dat veel meer past bij de Britse en Amerikaanse smaken en juist echt anders is dan het bekendere “Hollandse” tafelzuur. Wil je het helemaal volgens de tradities doen, serveer de pickled walnuts dan met roggebrood, vleeswaren en een glas ijskoud bier.

INGREDIËNTEN

5 kilogram groene walnoten met bolster
16,5 liter water
178 gram ongewassen zeezout
22 gram kruidnagel
25 gram zwarte peperkorrels
35 gram pimentkorrels
50 gram mosterdzaad (plus extra voor in de potten)
8 teentjes knoflook
4 cm verse gember
7.250 ml appelciderazijn (of huisgemaakte azijn)

Zorg er voor dat je bij het plukken en zeker bij het verwerken altijd latex keukenhandschoenen draagt.

Prik de groene walnoten rondom volledig in met behulp van een scherpe vleesvork. Zorg ervoor dat je minimaal door de gehele bolster heen hebt geprikt.

Doe de walnoten in een grote metalen bak of een inmaakemmer die je niet voor andere toepassingen gebruikt. Het gaat namelijk verkleuren.

Breng 5,5 liter water aan de kook en los er 59 gram zeezout in op. Laat iets afkoelen en giet over de walnoten. Dek de emmer of de bak af en laat de walnoten op deze manier 3 dagen op keukentemperatuur staan.

Giet de walnoten na 3 dagen af en laat goed uitlekken. Maak de bak of de emmer goed schoon. Breng opnieuw 5,5 liter water aan de kook en los er weer 59 gram zeezout in op. Laat iets afkoelen. Schep de noten in de bak en giet er de pekkel overheen. Laat opnieuw drie dagen pekelen.

Herhaal het pekelp proces nog eenmaal zodat de walnoten in totaal negen dagen gepekeld zijn. Giet vervolgens af en laat zeer goed uitlekken. Dep droog met een keukendoek en leg ze op een brede bakplaat. Dek losjes af en laat ze op een warme plek uitdrogen gedurende 2 dagen. De allerbeste plek hiervoor is in de zon, bijvoorbeeld in het kozijn. Op deze manier kleuren ze nog donkerder. Is het koud buiten of laat de zon zich niet zien, dan kun je het ook laten uitdrogen in de oven bij een temperatuur van 35°C.

Verwarm in een pan de appelciderazijn met de kruidnagel, de zwarte peper, de pimentkorrels en het mosterdzaad. Breng het tegen het kookpunt, maar laat niet doorkoken. Snijd de knoflook en de gember in plakjes, voeg toe en laat het geheel nog 15 minuten zachtjes trekken. Zeef dit inmaakvocht en giet in een maatbeker.

Zorg dat de potten reeds klaar staan en brandschoon zijn. Daarnaast dienen deze minimaal tien minuten uitgekookt te zijn.

Strooi een klein beetje mosterdzaad op de bodem van iedere pot. Vul de potten met de “gedroogde” walnoten. Doe dit zo dat de pot goed gevuld is, maar je de noten niet kapot drukt bij het vullen. Let er tevens op dat alle walnoten onder de rand van het schroefdraad blijven.

Schenk het warme zoetzuur met behulp van een maatbeker in de potten tot de noten geheel onder staan, maar je nog wel 1 cm onder rand blijft. Het vocht zakt meestal nog wat naar beneden. Controleer daarom als alle potten zijn gevuld of er eventueel nog inmaakvocht dient te worden bijgevoerd.

Maak de randen van de potten goed schoon met een vochtig stukje keukenpapier en sluit vervolgens met uitgekookte deksels.

Bereid de pan (of de stoomoven) voor waarin je wilt gaan pasteuriseren. Zorg dat het water ongeveer dezelfde temperatuur heeft als de potten. Plaats de potten in de pan en breng het water aan de kook. Zet de timer aan zodra het water tegen het kookpunt is en laat 20 minuten pasteuriseren. Dit is de tijd als je ze gloeiendheet hebt afgevoerd en direct verwerkt. Mocht je

een veel grotere batch maken of is het niet gloeiendheet, maak dan een testpot en controleer of de temperatuur van 90°C is bereikt en kook dan nog 10 minuten door. Precies zoals beschreven in het hoofdstuk Tips bij het Inmaken.

Neem de potten met een tang uit het water en laat op een doek op keukentemperatuur afkoelen. Bewaar vervolgens koel en donker. Op die manier zijn de pickles walnuts minimaal twee jaar houdbaar.



Ketchup van groene walnoten

Een smaakmaker die het verdient om ontdekt te worden

De naam doet iets anders vermoeden dan wat het werkelijk is. Het is namelijk geen dikke, rode saus voor bij je frietjes. Het is een condiment met een krachtige, umami smaak die nog het meeste lijkt op worchestershiresaus en perfect is om gerechten een extra kick te geven. Als je het in de juiste potjes of flesjes inmaakt, dan heeft deze “ketchup” het zomaar in zich om een vaste plek op tafel of in de keuken te krijgen naast het peper- en zoutstel. Wij zijn in ieder geval helemaal overtuigd van de mogelijkheden van dit recept dat al in 18e eeuwse Amerikaanse ne Britse huishoud- en kookboeken te vinden is. Het is zo aangepast dat het te maken is met ingrediënten die in de lage landen goed beschikbaar zijn. Als je toch groene walnoten gaat plukken en verwerken, dan is deze bereiding zo meegenomen. De basis is namelijk precies hetzelfde als bij die van de Pickled Walnuts.

INGREDIËNTEN

5 kilogram groene walnoten met bolster
16,5 liter water
178 gram ongewassen zeezout
5,5 liter appelpiderazijn
2 bollen knoflook
15 gram kruidnagelpoeder
12 gram gemalen foelie

Zorg er voor dat je bij het plukken en zeker bij het verwerken altijd latex keukenhandschoenen draagt. Prik de groene walnoten rondom volledig in met behulp van een scherpe vleesvork. Zorg ervoor dat je minimaal door de gehele bolster heen hebt geprikt.

Doe de walnoten in een grote metalen bak of een inmaakemmer die je niet voor andere toepassingen gebruikt. Het gaat namelijk verkleuren.

Breng 5,5 liter water aan de kook en los er 59 gram zeezout in op. Laat iets afkoelen en giet over de walnoten. Dek de emmer of de bak af en laat de walnoten op deze manier 3 dagen op keukentemperatuur staan.

Giet de walnoten na 3 dagen af en laat goed uitlekken. Maak de bak of de emmer goed schoon. Breng opnieuw 5,5 liter water aan de kook en los er weer 59 gram zeezout in op. Laat iets afkoelen. Schep de noten in de bak en giet er de pekkel overheen. Laat opnieuw drie dagen pekelen.

Herhaal het pekelp proces nog eenmaal zodat de walnoten in totaal negen dagen gepekeld zijn. Giet vervolgens af en laat zeer goed uitlekken. Dep droog met een keukendoek en leg ze op een brede bakplaat. Dek losjes af en laat ze op een warme plek uitdrogen gedurende 2 dagen. De allerbeste plek hiervoor is in de zon, bijvoorbeeld in het kozijn. Op deze manier kleuren ze nog donkerder. Is het buiten koud of laat de zon zich niet zien, dan kun je het ook laten uitdrogen in de oven bij een temperatuur van 35°C.



Hak de noten na het uitdrogen met een deel van de azijn zo fijn mogelijk in een krachtige blender of in de keukenmachine. Doe dit steeds in kleine batches, dan krijg je het het beste fijngedraaid. Hoe meer azijn je toevoegt, hoe gemakkelijker het glad te draaien is.

Maak de emmer of de bak waarin je de noten hebt gepekeld goed schoon en giet er de "notenpuree" met de rest van de azijn in en roer goed door. Dek goed af en laat een week staan op keukentemperatuur. Schud de massa dagelijks goed of roer het door met een houten lepel en dek dan weer af.

Giet na die week de puree op een vergiet waarop een schone keukendoek ligt die goed is uitgespoeld. Let op, deze keukendoek zal flink verkleuren en kun je daarna dus niet meer gebruiken.

Laat zeer goed uitlekken. Draai vervolgens de punten van de doek bij elkaar en knijp er het laatste beetje vocht uit. Je wilt echt al het vocht dat erin zit hebben.

Pel de knoflookteentjes en draai samen met de foelie en de gemalen kruidnagel tot een volledig glad geheel in de keukenmachine.

Verwarm het uitlekvocht van de walnoten met de knoflookpuree in een passende pan. Breng tegen het kookpunt en laat 15 minuten zachtjes pruttelen. Roer af en toe door.

Zorg dat de potten of flesjes reeds klaar staan en brandschoon zijn. Daarnaast dienen deze minimaal tien minuten uitgekookt te zijn.

Schenk de gloeiendhete ketchup met behulp van een maatbeker en een trechter tot net onder de rand.

Maak de randen van de potten goed schoon met een vochtig stukje keukenpapier en sluit vervolgens direct met uitgekookte deksels.

Bereid de pan (of de stoomoven) voor waarin je wilt gaan pasteuriseren. Zorg dat het water ongeveer dezelfde temperatuur heeft als de potten. Plaats de potten in de pan en breng het water aan de kook. Zet de timer aan zodra het water tegen het kookpunt is en laat 15 minuten pasteuriseren. Dit is de tijd als je ze gloeiendheet hebt afgevuld en direct verwerkt. Mocht je een veel grotere batch maken of is het niet gloeiendheet, maak dan een testpot en controleer of de temperatuur van 90°C is bereikt en kook dan nog 10 minuten door. Precies zoals beschreven in het hoofdstuk Tips bij het Inmaken.

Neem de potten met een tang uit het water en laat op een doek op keukentemperatuur afkoelen. Bewaar vervolgens koel en donker. Op die manier is de ketchup minimaal twee jaar houdbaar. Wel goed schudden voor gebruik.



Gekraakte walnoot

De walnoot is hét ingrediënt als het gaat om agroforestry. Vele workshops en masterclasses stonden tijdens het Farm Life project in het teken van deze bomen en de vruchten die ze (gaan) dragen. Zoals de walnoot voor ons het symbool van agroforestry werd, werd notenolie dat als product van de rijpe en gekraakte noot. Nog steeds vragen we ons af of dit wel dé verwerking is die het meest geschikt is. Niet alleen omdat de noten eerst gekraakt dienen te worden en er ook een verwerking of bestemming gevonden moet worden voor de schalen en zeker voor de perskoek. Nee, ook weten we niet zeker of de lage landen wel klaar zijn om over pakweg tien jaar volop aan de notenolie te gaan. Gaat iedereen deze olie straks gebruiken in een dressing op de salade? We zijn er steeds meer van overtuigd dat gedroogde noten of gekraakte noten vooral eerst “vers” verkocht dienen te worden. Dat scheelt enorm veel in de kosten van de verwerking en met het advies van het Voedingscentrum om meer noten te eten, liggen hier de meeste kansen. Al dient dan wel het gevecht met Amerikaanse en Aziatische producenten aangegaan te worden.

Tijdens de zes jaren die wij als partners binnen dit project werkten, werd het ons steeds duidelijker dat gekraakte walnoten bij verwerking en conservering vooral een onderdeel moeten zijn en niet zozeer de drager of het volume van een complete bereiding kunnen zijn. Dat is helemaal anders bij groene walnoten waarvan we in het vorige hoofdstuk uitvoerig de mogelijkheden hebben getoond, deze kunnen in het geheel gebruikt worden en bieden meer mogelijkheden dan ooit gedacht. Al is het oogsten wel weer arbeidsintensiever dan bij rijpe walnoten.

Het gebruik van de gekraakte walnoten in conserven kan dus nooit zijn als hoofdingrediënt, puur alleen al vanwege de kostprijs. Het grote voordeel van de noten is wel dat ze, eenmaal geroosterd, snel aanwezig zijn in een recept en de hoeveelheid dus niet groot dient te zijn. Daarnaast kan een klein gedeelte geroosterde en grofgehakte walnoten in een recept nèt dat beetje extra crunch geven om het recept helemaal op te trekken en het, ondanks de geringe hoeveelheid, toch een écht walnotenrecept te maken. In vrijwel iedere recept van chutney dat je tegenkomt in dit boek zou je wat geroosterde stukjes walnoot kunnen toevoegen. Lees je ergens rozijnen, dan mag je dat ook vervangen door walnoot. Let er overigens wel goed op dat walnoten een allergeen zijn en het dus extra goed vermeld dient te worden op de verpakking.

De recepten in dit hoofdstuk zijn daarom niet zozeer recepten om de walnoten in glas in te maken, maar manieren om met een kleine hoeveelheid walnoten toch écht aan je gasten te kunnen laten proeven welke bomen er op je land groeien en zodoende een verhaal met je bezoekers te kunnen delen. De “vleesvervanger” is een heel mooi voorbeeld hoe je één basis kunt maken en daar volop mee kunt variëren en waarbij slechts een kleine hoeveelheid noten nodig is.





Vegan paté van linzen met walnoten

We noemen dit nu een paté, maar ook hiervoor geldt dat je kunt spelen met de naam afhankelijk van de toepassing. Je kunt het heel mooi in een blikje presenteren als een echte smeerpaté, maar het ook zien als een smeersels bij de borrel of het een plantaardige boter noemen. Deze paté leent zich goed om in kleinere porties in te vriezen. Roer het voor het serveren wel goed door.

We hebben de paté nu gemaakt met stukjes gehakte walnoot. Ook daarmee kan volop gevarieerd worden door andere noten te gebruiken of door verse kruiden toe te voegen. Wil je het nog meer agroforersty maken, dan kunnen de linzen vervangen worden door gekookte kastanjes. Gebruik in dat geval wel meer vocht in het recept omdat gekookte kastanjes en droger eindresultaat geven dan gekookte linzen.

De basis van linzen zorgt voor het volume, waardoor de hoeveelheid walnoten in dit recept beperkt kan worden, dat drukt de kostprijs. Juist door ze even te roosteren, geven ze veel smaak af en heb je toch de volle smaak van walnoten in het eindresultaat.





INGREDIËNTEN

1.060 gram gekookte linzen (uit blik)
200 gram sjalot
13 gram knoflook
260 gram ontpitte dadels
78 gram citroensap
541 gram water
2 el keukenzout
9 gram vloeibaar rookaroma
13 gram gerookt paprikapoeder
500 gram gekraakte walnoten

WERKWIJZE

Laat de linzen goed uitlekken, maar bewaar wel wat van het uitlekvocht. Weeg het aangegeven gewicht van de linzen af na het uitlekken.

Maak de sjalot en de knoflook schoon en weeg het aangegeven gewicht pas af na het schoonmaken. Snipper zo fijn mogelijk. Maak je een groter recept, dan kun je de sjalot en de knoflook ook in de keukenmachine fijnhakken.

Snijdt de dadels in stukjes en draai samen met de sjalot, de knoflook en een gedeelte van de gekookte linzen tot een glad geheel in de keukenmachine. Voeg eventueel al een klein beetje van het citroensap toe als het moeilijk gladdraait. Schep het geheel in een grote kom.

Draai in de keukenmachine telkens een gedeelte van de linzen met een gedeelte van het citroensap en het water tot een glad geheel. Voeg toe aan de de dadel-sjalotpuree.

Pureer op deze manier alle linzen, voeg er bij het laatste gedeelte het zout, het rookaroma en de paprikapoeder aan toe. Het mag een mooie, gladde massa worden met de structuur van paté. Blijkt het nog te dik te zijn of draait het niet mooi glad, voeg dan een klein scheutje uitlekvocht of eventueel wat water toe.

Rooster de walnoten enkele minuten in een hete oven of in een koekenpan zonder vetstof. Laat volledig afkoelen en draai tot grove kruimels in de keukenmachine.

Meng de gehakte walnoten grondig door de paté. Breng het eventueel naar eigen inzicht verder op smaak met versgemalen peper en eventueel een snufje zout.

Schep de massa in kleine bakjes en vries het in als het niet binnen 3 dagen verkocht of gebruikt wordt.



Vleesvervanger

Eén basisrecept,
1001 afleidingen



We noemen deze bereiding een vleesvervanger, maar wellicht dat je het eiwitbron wilt noemen of een notenburger. Het is een basisrecept voor een stevige “burger” die enigszins lijkt op falafel en die je goed kunt invriezen. Hierdoor kun je er altijd genoeg van op voorraad maken en het leuk is dat je kunt spelen met de garnituren en smaken. Dat wil zeggen dat er met één basis een heleboel afleidingen te maken zijn. De vulling kan een mooie crunch van grofgehakte walnoten of hazelnoten hebben, bijvoorbeeld in combinatie met wilde kruiden van je eigen erf, maar denk ook eens aan gekookte kastjes met gerookt paprikapoeder. Het gaat dus niet alleen de smaak van je vleesvervanger bepalen, het bepaalt ook de textuur van het eindproduct. Je kunt er zowel een burger van maken als kleinere balletjes en zo enorm variëren met de toepassingen.

Met Jan en Marie-Louise van der Horst van De Kwaalburgse Hoeve hebben we deze volop getest en geproefd en kwamen we tot de conclusie dat je niet alleen de kant-en-klare vleesvervangers kunt verkopen, maar juist ook een heel leuk pakket zou kunnen maken waarbij je het recept deelt met je klanten en eventueel de basisingrediënten verkoopt en je het onderscheid maakt door de vulling. De vulling is wat het recept telkens anders maakt en waardoor het nergens hetzelfde zal zijn. In de basis hebben we rookaroma verwerkt om het geheel wat “vlezig” en hartiger te maken, je kunt dit krijgen bij de horecagroothandel of het vervanger door wat extra gerookt paprikapoeder.





VOOR DE BASIS

250 gram gekookte zilvervriesrijst
250 gram gekookte peulvruchten (bijvoorbeeld zwarte bonen of kikkererwten)
100 gram havermoutvlokken
30 gram maïszetmeel (maïzena)
8 gram zout
1 el gerookt paprikapoeder
2 el vloeibaar rookaroma

VOOR DE VULLING

Op 1 basis voeg je 250 gram vulling toe, denk hierbij aan gehakte walnoten, gehakte hazelnoten, verse groene kruiden, wilde kruiden van het erf, gesneden en gebakken paddenstoelen, stukjes geblancheerde groene asperges of wellicht een combinatie van deze ingrediënten... Laat je vooral leiden door wat er bij jou van het land komt en waarmee jij deze vleesvervanger uniek wilt maken.

WERKWIJZE

Kook de zilvervriesrijst volledig gaar en laat zeer goed uitlekken. Weeg de zilvervriesrijst af na het koken en uitlekken. In dit geval is 250 gram dus het gekookte en uitgelekte gewicht. Laat volledig afkoelen.

Laat de gekookte peulvruchten zeer goed uitlekken. Weeg de peulvruchten af na het uitlekken. Bewaar een gedeelte van het uitlekvocht.

Mix in de keukenmachine de zilvervriesrijst met de peulvruchten tot een vrijwel gladde massa. Maak je een grotere hoeveelheid, doe dit dat in een aantal keren. De machine kan het anders niet fijn gedraaid krijgen. Schep de fijngedraaide massa dan in een kom en meng er later de overige ingrediënten doorheen.

Voeg de havermoutvlokken toe en draai kort mee, de vlokken mogen nog enigszins hun textuur behouden.

Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng het geheel goed door. Het dient een stevige massa te zijn, maar mag niet te droog zijn. Is dat het geval, meng er dan een beetje van het uitlekvocht doorheen.

Controleer de kruiding en breng het eventueel verder op smaak. Let wel op dat de smaken nog door zullen trekken en dat de vulling natuurlijk ook nog extra smaak zal gaan geven.

Snijd of hak de de vulling fijner en meng het goed door de basis heen. Controleer de kruiding nogmaals en

controleer tevens of de structuur niet te droog is. Anders kan er nu nog wat uitlekvocht of een klein scheutje olie worden toegevoegd. Zeker als je een vulling maakt met walnoten, geeft een scheut walnootolie heel veel extra smaak.

Het verwerken van de vleesvervanger kan in zogenaamde worstzakken, maar je kunt het ook heel eenvoudig doen met keukenfolie. Leg hiervoor 3 laagjes keukenfolie over elkaar op het aanrecht en schep in het midden van de folie een laagje van de massa. Hoe groot deze laag is, bepaalt uiteindelijk ook de dikte van je vleesvervanger. Zorg ervoor dat het goed gelijkmatig verdeeld is, zodat er geen lucht in zit en je straks een egaal geheel hebt. Optioneel kun je ook gewoon met de hand of met een ijsknijper kleinere balletjes rollen van de massa.

Rol het geheel met behulp van de folie zeer strak op. Knopp 1 uiteinde dicht en rol nog wat strakker op. Knoop de andere kant ook dicht en bewaar tot gebruik in de koelkast of vriezer. Indien je wenst, kun je na een uurtje de vleesvervanger al portioneren en de plakken gevacumeerd bewaren. Het kan ook als hele rollen in de vriezer of koelkast bewaard worden.

Laat de vleesvervanger voor het serveren goed ontdooien en bak deze net voor het serveren aan beide kanten mooi bruin en krokant.



Nougat met walnoten en honing

Gekraakte walnoten zijn een luxe product, dus het verdient het ook om luxe verwerkt te worden. Dit recept van nougat met honing en walnoten is daar een perfect voorbeeld van. Het vraagt om de juiste materialen en een goede bestudering van het recept, maar dan heb je wel een friandise waarmee je je gasten kunt verwennen. Bovendien kan het mooi verpakt ook goed verkocht worden. Als het recept op de juiste manier is gemaakt, is het goed afgesloten een jaar houdbaar. Door de hoge temperaturen van de suiker wordt alles goed geconserveerd.

Het is helemaal prachtig als je je eigen honing of honing uit de directe omgeving voor het recept gebruikt en ook de eieren kunnen lokaal zijn. Door de hoge temperaturen waarmee gewerkt wordt, hoeft het eiwit niet gepasteuriseerd te zijn. Onderstaand basisrecept is de hoeveelheid die een grote planeetmenger (standmixer) aan kan. Je dient te beschikken over een sterke machine, het kan dus niet gemaakt worden met een handmixer. Vanzelfsprekend valt er volop te variëren met de vulling, want in plaats van uitsluitend walnoten kun je ook andere soorten noten gebruiken of er bijvoorbeeld gedroogd fruit in verwerken.



INGREDIËNTEN

180 ml water
265 gram glucosetroop
1.015 gram rietsuiker
725 gram honing
150 g eiwit
1.500 gram gekraakte walnoten
4 vellen snoeppapier (ouwel)
neutrale olie of bakspray

WERKWIJZE

Zorg ervoor dat alle materialen klaarstaan en dat de kom, de garde en platte menghaak zeer goed vetvrij zijn.

Verwarm de oven voor op 175°C. Strooi de walnoten op een bakplaat en rooster goudbruin in de voorverwarmde oven. Laat lichtjes afkoelen. Ze hoeven niet volledig koud te zijn, want hoe warmer het is, hoe gemakkelijker het mengt met de nougat. Indien gewenst, kunnen de noten fijner worden gehakt, maar ze zullen toch enigszins kneuzen tijdens het mengen. Daarnaast is het juist mooi, als je de nougat aansnijdt, dat deze de mooie walnoten toont.

Verwarm in een pan met dikke bodem het water met de glucosetroop en de rietsuiker voorzichtig tot alles opgelost is. Zet het vuur dan pas hoger en verwarm deze siroop tot 145°C. Controleer dit goed met een betrouwbare keukenthermometer.

Verwarm tegelijkertijd de honing in een andere pan tot 130°C.

Doe het eiwit in de brandschone kom van de planeetmenger en begin dit te kloppen op het moment dat de honing een temperatuur van 125°C heeft bereikt. Klop het eiwit op hoge snelheid op tot het een stevig en taai schuim is geworden.

Voeg heel voorzichtig druppelsgewijs de gloeiendhete honing toe aan het eiwit dat nog steeds aan het kloppen is. Blijf kloppen tot de honing volledig is opgenomen.

Voeg op dezelfde manier en nog steeds kloppend druppelsgewijs de zeer hete suikersiroop toe aan het eiwit. Doe dit heel erg voorzichtig, deze siroop is namelijk zeer heet. Blijf kloppen tot de siroop volledig is opgenomen.

Klop nog even door tot het goed gepakt heeft en iets minder heet is. Vervang de garde door de platte menghaak, maar zorg er wel voor dat je met een spatel al het schuim van de garde schraapt. Voeg de geroosterde walnoten toe aan het schuim en meng op lagere snelheid tot het enigszins gemengd is.

Om de nougat af te maken, dient deze doorgekneed te worden. Dat lukt lastig in de planeetmenger. Spray daarom met bakspray de werkbank in of vet deze lichtjes in met olie. Hoe warmer de nougat is, hoe gemakkelijker deze door te mengen is. Je handen moeten de warmte natuurlijk wel kunnen verdragen, kijk daarom wanneer het voor jou acceptabel is.

Vet je handen lichtjes in en kneed de nougat zo stevig mogelijk door, zodat de walnoten goed verdeeld zijn en er geen luchtballen meer in de nougat zitten.

Leg twee vellen ouwel met de geribbelde kant naar boven net over elkaar in een grote, passende bak.

Schep de nougat op de ouwel en druk met je ingevette handen zo gelijkmatig mogelijk plat. Ook hiervoor geldt dat dit het beste gaat als deze nog zo warm mogelijk is.

Leg er de 2 andere vellen ouwel op. Zorg dat je handen nu goed schoon zijn en druk zo vlak mogelijk. Eventueel kun je dat ook doen met een deegroller.

Laat de nougat volledig afkoelen en dek dan losjes af met plastic folie. Laat nog twee dagen op een droge plek verder uitharden. Snijd het vervolgens in de gewenste stukken en bewaar donker en goed afgesloten in een trommel. Het is slimmer om de nougat pas echt te portioneren als je het gaat verkopen. Hoe meer je het heel laat, hoe minder de randjes kunnen indrogen.

Kastanjaboter met walnoten

De naam doet anders vermoeden, want dit recept is namelijk 100% plantaardig. Desondanks heeft het toch het smeulige en romige van roomboter en kan dus perfect gebruikt worden als smeersel bij bijvoorbeeld een borrel of bij je zelfgemaakte sodabread wat je verderop aantreft. Vers blijft de kastanjaboter enkele dagen goed in de koeling, je kunt het ook invriezen in kleinere bakjes en dan goed doorroeren voor gebruik.

In dit recept zijn we uitgegaan van reeds gegaarde kastanjes, maar beschik je straks over tamme kastanjes van je eigen bomen, dan geniet dat natuurlijk de voorkeur. Om de kostprijs te drukken, is de hoeveelheid gekraakte walnoot zo laag mogelijk gehouden. Door deze te roosteren, wordt de smaak intenser en zeker door het gebruik van de walnotenolie heeft het een zeer rijke smaak gekregen. De gekraakte walnoten hoeven vanzelfsprekend niet heel te zijn, aangezien het toch nog fijngehakt wordt.

INGREDIËNTEN

400 gram gekraakte walnoten
2.062 gram gekookte of sousvide gegaarde kastanjes (gewogen na het uitlekken)
150 gram walnotenolie
750 ml water
3 teentjes knoflook
versgemalen peper
keukenzout

WERKWIJZE

Verwarm de oven voor op 150°C.

Verdeel de walnoten over een bakplaat en rooster ongeveer 10 minuten in de voorverwarmde oven. Schep tussendoor eenmaal om, zodat ze gelijkmatig roosteren. Neem uit de oven en laat even afkoelen.

Draai de walnoten in de keukenmachine tot fijne stukjes. Juist door dit in een aantal charges te doen, behoud je mooie je stukjes en wordt het geen pasta of poeder.

Maak de teentjes knoflook schoon en draai deze samen met de kastanjes in de keukenmachine of een krachtige blender zo glad mogelijk. Afhankelijk van de machine die je gebruikt, is het beter om het in een aantal keren glad te draaien.

Voeg het water toe en blijf draaien tot de massa volledig glad is geworden. Voeg druppelsgewijs de notenolie toe en laat nog kort draaien.

Breng het geheel, indien gewenst, op smaak met versgemalen peper en zout. Schep uit de machine en meng er met behulp van een spatel de fijngehakte walnoot doorheen.

Schep de massa in kleine bakjes en vries het in als het niet binnen 3 dagen verkocht of gebruikt wordt.

Gekarameliseerde walnoten

INGREDIËNTEN

500 gram gekraakte walnoten
1 liter water
750 gram kristalsuiker
1 tl specerijenmengsel
snufje fleur de sel
neutrale frituurolie

WERKWIJZE

Breng het water aan de kook met de suiker. Laat zachtjes pruttelen tot de suiker volledig is opgelost. Voeg de walnoten toe en breng opnieuw aan de kook. Laat de walnoten 20 minuten zachtjes konfijten en giet af. Laat zeer goed uitlekken. Vang de siroop wel op als je nog meer walnoten wilt verwerken.

Om een nog diepere smaak te krijgen aan je eindresultaat, kun je ervoor kiezen om juist al smaakmakers toe te voegen aan deze siroop. Denk aan een vanillestokje (erg kostbaar) of je favoriete specerijenmengsel.

Strooi de walnoten op een brede bakplaat en laat vervolgens zo goed mogelijk uitdrogen. Dat kan door ze tijdens een droge periode in de keuken 24 uur in de keuken te laten staan. Is dan niet het geval, plaats de noten dan 3 uur in de oven die is ingesteld op 80°C.

Verwarm de frituurolie tot 180°C. Laat een gedeelte van de noten in de hete olie zakken en frituur 2,5 minuut. Schep uit de olie en laat zeer goed uitlekken. Frituur op deze manier alle noten.

Voeg direct na het frituren de specerijen en een snufje fleur de sel toe. Doe dit op het moment dat de noten nog heet zijn. Schud zeer goed om zodat de smaakmakers rondom komen te zitten. Laat volledig afkoelen en schep dan pas in een goed afgesloten trommel. Bewaar op een donkere plaats.

Deze snack is er eentje waar je volop mee kunt variëren en die je juist een hartiger of een zoeter karakter kunt geven. Op de juiste manier gemaakt en goed afgesloten bewaard, zijn deze gekarameliseerde walnoten tot wel twee weken houdbaar. Bewaar ze in dat geval wel op een donkere plaats. In feite zijn de noten nog langer houdbaar, maar ze verliezen in de loop der tijd hun verse smaak. Het spelen met de smaken en het toevoegen van een hartig karakter doe je door middel van het gebruik van specerijen. Speculaaskruiden geven vanzelfsprekend een zoete en winters gevoel, terwijl chiliflakes het pittig en spannend maken. Andere specerijenmengels die goed toepasbaar zijn, zijn ras el hanout, cajunkruiden, kerriepoeder... Het toevoegen van een snufje fleur de sel of zeezout na het frituren trekt de smaak enorm omhoog, ook als je het als zoet product wilt gebruiken.

Het is verstandig om ineens een grotere batch van deze walnoten te maken of hiervoor juist niet de friteuse te gebruiken, maar de olie in een aparte pan te verhitten. Deze is namelijk na het frituren niet meer bruikbaar voor andere toepassingen.

De suikersiroop waarin de walnoten gekonfijt worden is overigens meerdere malen bruikbaar. Dat wil dus zeggen dat je met deze siroop vele kilo's walnoten kunt konfijten.



Walnootschotsen

Noem het meringues of schuimpjes of, zoals wij het noemen, walnootschotsen. Het komt er in ieder geval op neer dat je door het luchtig kloppen van eiwit (van je eigen eitjes) een zeer volumineus en stabiel schuim krijgt dat je verder kunt verwerken zoals je het zelf wilt. Spuit er kleine dotjes van of maak prachtige rozetten. Wij kiezen voor schotsen, die zijn het gemakkelijkste te verwerken en kun je in stukken breken zo groot als je wilt. Dit eiwitschuim is gemaakt met een gloeiendhete suikersiroop. Dat heeft als voordeel dat het eiwit niet gepasteuriseerd hoeft te zijn, daar zorgt de kokendhete siroop voor. Daarnaast geeft het een veel stabiel schuim dat fijn te verwerken is.

Zie deze schotsen of schuimpjes als een manier om met slechts enkele ingrediënten veel volume te kunnen maken met slechts een klein beetje walnoten. De schotsen zijn lang houdbaar en kunnen als een extraatje verkocht worden naast je reguliere assortiment of als lekkernij bij de koffie als je gasten ontvangt op je bedrijf. In plaats van walnoten kun je het ook maken met hazelnoten of een combinatie van hazelnoten en walnoten.

Dit recept vraagt om een goede planeetmenger (standmixer) met een groot volume. Het onderstaande recept heeft minimaal een kom van 4 liter nodig. Je kunt het recept eventueel verkleinen om het aan te passen aan je eigen machine. Dit recept is omgerekend ongeveer 8 stuks eiwit. Maak het in ieder geval nooit kleiner dan 2 eiwitten, dan is het te weinig voor je machine om het goed op te kunnen kloppen. Met een handmixer werken, is in dit geval niet heel handig, aangezien je zeer lang moet kloppen en ook op een goede manier de suikersiroop aan je schuim moet toevoegen.



INGREDIËNTEN

150 gram gekraakte walnoten
240 gram vers eiwit
60 gram kristalsuiker
550 gram kristalsuiker
120 gram water

WERKWIJZE

Verdeel de walnoten over een bakplaat en rooster ongeveer 12 minuten in de voorverwarmde oven. Schep tussendoor eenmaal om, zodat ze gelijkmatig roosteren. Neem uit de oven en laat even afkoelen.

Draai de walnoten in de keukenmachine tot fijne stukjes. Juist door dit in een aantal charges te doen, behoud je mooie je stukjes en wordt het geen pasta of poeder.

Zorg ervoor dat de kom en de garde van je planeetmenger brandschoon en vetvrij zijn. Na het wassen en drogen ervan kun je het nog extra uitpoetsen met een stukje keukenpapier en enkele druppels azijn of citroensap om daar zeker van te zijn.

Doe 550 gram kristalsuiker met het water in een pan met dikke bodem en verwarm heel rustig tot de suiker is opgelost. Hang een goede kernthermometer in de siroop en houd de temperatuur goed in de gaten. Als je beschikt over een digitale kernthermometer, stel deze dan in op 121°C. Zorg ervoor dat de siroop rustig pruttelt en niet te hard kookt, anders heb je er geen controle meer over en kan de siroop snel gaan karamelliseren.

Zorg ervoor dat de planeetmenger klaarstaat met het eiwit in de kom en begin het eiwit op hoge snelheid te kloppen als de temperatuur van de siroop 116°C bedraagt. Voeg al kloppende 60 gram kristalsuiker toe en blijf kloppen tot er een stevig schuim is ontstaan.

Neem de pan met siroop van het fornuis zodra deze 121°C heeft bereikt en giet direct met een dun straaltje bij het kloppende eiwit in de planeetmenger. Doe dit zo dat de siroop in het schuim loopt en niet tegen de garde of de kom aankomt. Let heel goed op, want deze siroop is gloeiendheet. Zorg ervoor dat (vrijwel) alle siroop bij het schuim wordt geschonken.

Blijf het schuim doorkloppen tot de massa lauwwarm is geworden. Dit kun je voelen door voorzichtig met je handen aan de buitenkant van de kom te voelen.

Voeg de geroosterde stukjes walnoot toe en laat zo kort mogelijk draaien.

Stel ondertussen de oven in op 100°C.

Bekleed bakplaten met bakpapier, of beter nog, met siliconen bakmatjes.

Smeer met behulp van een spatel het taaie eiwitschuim gelijkmatig uit over de bakmatjes. Als je wenst, kun je het eiwitschuim ook met behulp van een spuitzak met een glad spuitmondje in dotjes op de bakmatjes spuiten.

Plaats de bakplaten in de voorverwarmde oven en laat ongeveer 4 uur drogen in de oven. Controleer na die tijd of de onderkant van het schuim goed droog is geworden. Dit doe je door het bakmatje op te tillen en te voelen of de onderkant stevig is geworden. Is het schuim echt nog zacht, laat het dan nog een uurtje langer uitdrogen.

Neem de bakplaten uit de oven en laat volledig afkoelen. Breek de schotsen in stukken van de gewenste grootte en bewaar ze tot gebruik in luchtdichte bakken.

Geweckte cake

Dit recept is gebaseerd op een recept uit het beroemde Weck-inmaakboek waar we over schreven in het hoofdstuk “Tips bij het inmaken”. Het is een heel leuke manier om bij de ontvangst van gasten hen op deze manier te laten proeven van je eigen oogst of geef het mee als cadeautje aan je bezoek zodat men later nog eens van je bedrijf kan proeven. Deze cake wordt gemaakt in de typische weckpotten die conisch toelopen, daardoor kun je ze perfect lossen. Het leuke (en juist handige) is dat de cake als deze in de pot wordt gemaakt zeer lang houdbaar is, zelfs buiten de koelkast. Voorzien van een mooi etiket is dit een heel bijzonder visitekaartje voor je bedrijf.

Het gemakkelijke is dat het beslag na het maken rauw in de pot gaat en daarin volledig gaart. Dat scheelt een heleboel handelingen en zorgt voor de lange houdbaarheid. Vanzelfsprekend kan de walnoot ook vervangen worden door andere notensoorten en kun je er ook nog deels fruit van het eigen land in verwerken. Gebruik dit recept als een basis om zelf volop mee te variëren.

Het Weck sturz-glas is verkrijgbaar in verschillende maatvoeringen, oplopend van 35 ml tot wel 850 ml. De kleinste modellen zijn te klein om er de cake in te verwerken. De potten vanaf 290 ml en 580 ml zijn het meest geschikt om te gebruiken. Bij de variant van 290 ml heb je een cake die volstaat voor 2-3 personen.

INGREDIËNTEN

Voor ongeveer 25 potten van 290 ml

375 gram zachte roomboter
325 gram kristalsuiker (of rietsuiker)
6 eieren (maat L)
480 gram zelfrijzend bakmeel
125 gram gekraakte walnoten
15 cl melk
extra walnoten
gesmolten roomboter of neutrale olie

WERKWIJZE

Verwarm de oven voor op 150°C.

Verdeel de walnoten over een bakplaat en rooster ongeveer 12 minuten in de voorverwarmde oven. Schep tussendoor eenmaal om, zodat ze gelijkmatig roosteren. Neem uit de oven en laat even afkoelen.

Draai de walnoten in de keukenmachine tot fijne stukjes. Juist door dit in een aantal charges te doen, behoud je mooie je stukjes en wordt het geen pasta of poeder. Vanzelfsprekend gebruik je hiervoor niet de beste noten, maar juist gebroken stukjes.

Klop in de kom van een planeetmenger of met behulp van een stevige handmixer de roomboter met de suiker volledig wit. Controleer goed of de suiker helemaal is opgelost.

Voeg één voor één de eieren toe en voeg het volgende ei pas toe als de vorige volledig is opgenomen.

Zeef het bakmeel en voeg het toe aan het beslag. Laat nog kort draaien, maar zorg er wel voor dat het beslag volledig klontvrij is.

Voeg een gedeelte van de melk toe aan het beslag en

roer goed door. Blijf de melk toevoegen tot het beslag schepbaar is, maar zeker niet vloeibaar. Het dient licht uit te vloeien als je het met een lepel opschept. Is het nog te dik, voeg dan wat extra melk toe.

Roer er de gehakte stukjes walnoot doorheen.

Zorg ervoor dat de weckpotten klaarstaan en goed zijn uitgekookt. Ze dienen al volledig droog te zijn.

Smeer de binnenkant van de potten met een schoon kwastje in met de gesmolten boter. Zorg ervoor dat je het 2 centimeter onder de rand schoonhoudt. Als je met je kwast banen maakt die recht naar boven lopen, dan zal de cake beter en gelijkmatiger rijzen.

Draai de extra walnoten in de keukenmachine tot een zo fijn mogelijk poeder zonder dat het een pasta wordt. Ook hiervoor geldt dat dit het beste gaat als je het in een aantal malen draait. Vanzelfsprekend gebruik je hiervoor niet de beste noten, maar juist gebroken stukjes.

Strooi een beetje van het walnotenpoeder in de binnenkant van de potten en draai de potten rond zodat de bodem en de randen voorzien zijn van een dun laagje notenpoeder.

Schep het cakebeslag in een stevige spuitzak zonder mondje en knip een stukje van de zak af. Vul de potten tot iets onder de helft met het beslag. Probeer het beslag er zo in te spuiten dat er geen luchtgaten in zitten. Dit gaat het beste als je de spuitzak in het beslag drukt en heel langzaam omhoog haalt.

Wrijf de bovenkant van het beslag, als alle potten gevuld zijn, glad met de achterkant van een kleine lepel. Op die manier zal de cake gelijkmatiger rijzen en steken er geen pieken uit.

Maak de binnenkant van de pot tot 2 cm onder de rand goed schoon met een stukje keukenpapier.

Leg de weckringen goed op de deksels en leg perfect op de potten. Sluit de potten met twee klemmetjes en controleer nogmaals of de ring goed onder de deksel zit. Reserveer 1 van je potten als een testpot. Wanneer je het recept vaker hebt gemaakt, weet je exact de tijd die

het nodig heeft om te garen, maar de eerste keer zul je dit moeten testen. Vanzelfsprekend hebben de grotere potten een langere wecktijd dan de kleinere potten.

Plaats de potten in een weckpan en voeg zoveel water toe tot de potten onderstaan en de bovenste laag potten in ieder geval voor 2/3 is bedekt met water. Breng het water langzaam richting het kookpunt en stel de timer in zodra het water kookt. Zet het vuur iets lager zodat het niet te hard pruttelt.

Laat 100 minuten zachtjes pruttelen en neem dan de testpot uit de pan. Open de deksel en controleer met een prikker of de cake gaar is. Deze is gaar als deze schoon uit de cake komt als je erin prikt. Is dat nog niet het geval, sluit de deksel dan weer en plaats terug in de pan. Laat minimaal 10 minuten extra wekken en test opnieuw. Houd de tijden goed bij voor de volgende keer.

Neem de potten met een tang uit het water en plaats op een rooster of een doek. Laat volledig afkoelen op keukentemperatuur. Verwijder de klemmen en doe de dekselproef: Til de pot op aan de deksel, blijft deze op de pot zitten, dan is de bereiding geslaagd. Donker en koel bewaard, is de cake minimaal 1 jaar houdbaar.



Iers sodabread

Hoe mooi is het als je je gasten tijdens de lunch kunt verwennen met huisgemaakt brood? Het perfecte kneden en rijzen van brood vraagt echter om heel wat vakkennis, apparatuur en tijd. In Ierland ontdekten we ooit een recept voor brood dat niet gekneet hoeft te worden en ook niet extra hoeft te rijzen. Dit zogenaamde sodabread wordt gemaakt met baking soda wat het een typische smaak geeft en zorgt dat het voldoende rijst tijdens het bakken om toch een luchtig eindresultaat te krijgen. Voor een extra smaak en crunch in het brood zorgen de gekraakte walnoten. Dit hoeven absoluut niet de mooiste halve walnoten te zijn, hiervoor kunnen juist gebroken stukjes gebruikt worden. Maak het brood helemaal speciaal door de boter en de karnemelk lokaal te betrekken.

INGREDIËNTEN

Voor vijf broden:

350 gram gekraakte walnoten
720 gram volkorenbloem
840 gram witte tarwebloem (patisseriebloem)
30 gram zout
45 gram baking soda (bicarbonaat)
45 gram kristalsuiker
90 gram zachte roomboter
1.800 ml karnemelk
extra volkorenbloem voor het bestrooien

WERKWIJZE

Hak de stukjes walnoot kleiner, maar zorg dat het geen poeder wordt. Schep in een bak en laat minimaal twee uur weken in een gedeelte van de karnemelk. Giet de walnoten af, maar vang de karnemelk wel op en voeg het toe aan de rest van de karnemelk.

Meng in de kom van een stevige planeetmenger met de platte menghaak de twee soorten bloem, de geweekte walnoten, het zout, de suiker, de baking soda en de zachte boter.

Voeg de karnemelk toe zodra alles goed gemengd is. Laat ongeveer 5 minuten op lage snelheid mengen en meng dan nog 1 minuutje op hoge snelheid.

Bestrooi de werkbank rijkelijk met volkorenbloem.

Verdeel het deeg in vijf porties en rol rondom door de volkorenbloem. Maak van het verdeelde deeg met je handen platte ballen. Leg het deeg op een bakplaat die bekleed is met bakpapier of leg het in vuurvaste pannen die bestrooid zijn met volkorenbloem. Maak een mooi kruis met een scherp mesje aan de bovenkant van het deeg en laat 20 minuten rusten.

Verwarm de oven voor op 250°C en plaats het brood in de oven. Zorg ervoor dat de ventilator van de oven niet aan staat! Verlaag de temperatuur van de oven, zodra het brood erin is gedaan, naar 225°C en laat 30 tot 35 minuten bakken. Open de oven tussendoor niet. Het brood dient mooi bruin te zijn en vanzelfsprekend goed gaar. Controleer dit door en met een prikker aan de zijkant in te prikken. Komt deze er schoon uit, dan is het brood gaar. Laat anders nog wat langer bakken.



Siropen

Ranja van een afvalproduct

Bij de verwerking van vrijwel alle soorten fruit heb je natuurlijk "afval", zoals de schillen, de kroontjes of de klokhuizen. Buiten dat het enorm zonde is om zoveel weg te moeten gooien, maakt het het maken van een konfituur of een chutney ook heel duur als je al die tijd hebt besteed aan het schillen. Door dit "afval" een functie te geven, wordt de kostprijs van de betreffende konfituur of chutney dus lager en maak je iets waanzinnigs van een paar simpele schillen of kroontjes. We gaan aan de slag met huisgemaakte siroop waarbij de we schillen en kroontjes gebruiken. Ook de klokhuizen kunnen verwerkt worden, tot azijn bijvoorbeeld. Kijk voor die uitleg op pagina 186.



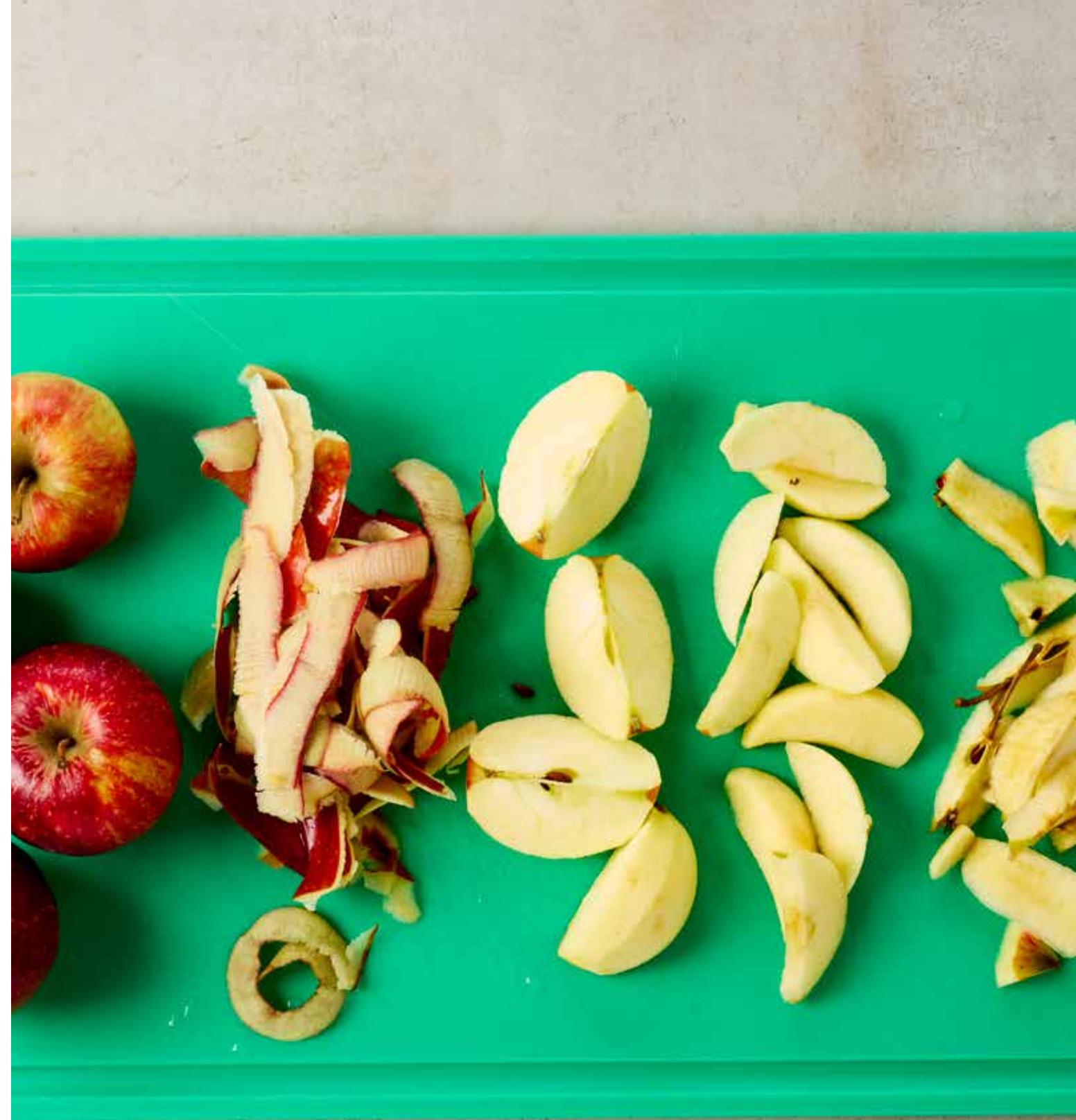
Aangezien we de schillen of de kroontjes gaan verwerken, wil je dit natuurlijk niet maken van bespoten fruit. Hier wil je enkel (biologische) producten van het eigen land voor gebruiken. Schillen van appels en peren zullen zeer snel oxideren (verkleuren), daarom is het slim om deze tijdens het schillen direct in een bak met water te doen. Eventueel kun je daar wat extra citroensap of wat citroenzuur aan toevoegen, dan zal het veel minder snel oxideren.

De recepten hieronder zijn basisrecepten waar volop mee te variëren valt. De genoemde specerijen kun je naar eigen inzicht aanpassen naar specerijen die je in huis hebt of die je veel meer bij jou vindt horen. De perensiroop bijvoorbeeld is gemaakt met kaneel, speculaaskruiden en een beetje honing. Dat geeft een warme, winterse smaak die dus perfect past bij het einde van het jaar. Vervang je het door sinaasappelschil, steranijs of wellicht wat gember dan krijg je een veel frissere siroop die beter past bij het voorjaar of de zomer. Achterin dit boek geven we tips waar je ook leest over de boeken van chefkok Angelique Schmeink. Hierin tref je heel mooie smaakcombinaties aan tussen groenten of fruit en kruiden en specerijen. Ga daar zeker mee aan de slag om deze siropen echt uniek en eigen te maken.

Bij het maken van een siroop komt heel vaak de discussie over het gebruik van kristalsuiker naar voren. Natuurlijk zijn er suikervervangers op de markt of kun je gebruikmaken van bijvoorbeeld biologische rietsuiker of zelfs honing. Houd er echter rekening mee dat als je dit aanpast in het recept dat rietsuiker of honing heel dominant is qua smaak en kleur. Het frisse van de kroontjes van aardbeien zal volledig ondersneeuwen als je honing of rietsuiker gebruikt. Dat geldt ook bij het maken van vlierbloesemsiroop. Maak je echter die winterse perensiroop, dan kan het wel perfect gebruikt worden. Suikervervangers dan? De suiker is niet alleen een smaakmaker, maar vooral een conserveermiddel. In deze recepten kun je het dus zeker niet vervangen door stevia, dropplant of iets vergelijkbaars. Je hebt het nodig om het houdbaar te maken.

Aan het einde van de bereiding wordt er citroenzuur toegevoegd. Dit is online goed verkrijgbaar en is zelfs biologisch verkrijgbaar. Dit maakt de siroop net wat frisser, het zorgt tevens voor een betere houdbaarheid en het voorkomt dat de suiker gaat kristalliseren. Daarnaast trekt het de kleur van je siroop helemaal op. Als je de schillen van Elstar of Goudreinetten gebruikt, krijg je een heel mooi dieprode siroop.

De bereiding van de siroop bestaat uit twee stappen: eerst wordt een infusie gemaakt en van dat aromatische vocht wordt de uiteindelijke siroop gemaakt. De infusie wil zeggen dat je een soort thee trekt van de schillen en de extra smaakmakers. Daarom komt de exacte hoeveelheid van de schillen niet op een paar gram. Laat je infusie niet te lang trekken en proef deze goed tussendoor. Laat je de schillen te lang trekken bij een hoge temperatuur, dan wordt het namelijk bitter. Om dit te voorkomen, kun je er ook voor kiezen om bij grotere hoeveelheden het vocht aan de kook te brengen en dan het vuur uit te zetten. Door de hoeveelheid vocht zal het lang duren voordat het zover is afgekoeld dat de schillen geen smaak meer afgeven.



APPELSIROOP

825 gram gewassen appelschillen
5 stuks steranijs
2 theelepels szechuanpeper
6,5 liter water
9.000 gram kristalsuiker
60 gram citroenzuur

Om een dieprode appelsiroop te krijgen, zijn met name appelrassen als Elstar of Goudreinet geschikt. Je kunt hier namelijk een perfecte compôte of chutney van maken, wat immers het basisrecept zal zijn. De siroop is een afgeleide! Maar wat het grote voordeel is voor de siroop, is dat deze door de rode schil een prachtige, dieprode kleur krijgt.

Doe de schillen in een ruime pan en voeg er de steranijs en de szechuanpeper aan toe. Voeg er 6,5 liter water aan toe en breng het geheel langzaam aan de kook. Zet het vuur lager en laat nog 10 minuten op een laag pitje trekken, het hoeft niet meer te koken. Neem van het vuur en laat eventueel nog even staan als je het niet direct kunt verwerken. Proef goed of de schillen voldoende smaak hebben afgegeven. Let op, het is nu nog niet zoet. Dat zal je beleving wat beïnvloeden. Het gaat dus echt om de smaak van appel en de specerijen.

Zeef het geheel door een zeef. Druk het niet teveel aan met een lepel, want dat geeft alleen maar pulp wat zal meekomen en dat zal je siroop troebeler maken.

Zeef het reeds gezeefde vocht eventueel een keer extra door een fijnere zeef of een passeerdoek en weeg er 6 liter van af.

Doe het gezeefde vocht in een schone pan en voeg er de kristalsuiker aan toe. Laat langzaam tegen de kook komen. Zet het vuur vooral niet te hoog en roer regelmatig met een garde tot de suiker geheel is opgelost en de siroop mooi helder is geworden.

Zet het vuur uit en voeg het citroenzuur toe. Blijf roeren tot dit geheel is opgelost. Met een schuimspaan kun je er eventuele bellen of schuim afscheppen. Je zult merken dat de kleur van de siroop nu helemaal optrekt en veel roder wordt dan hiervoor.

Zorg ervoor dat de gewenste flessen of potten brandschoon en uitgekookt zijn. Giet de kokendhete siroop in een maatbeker en zet een trechter in het flesje of potje. Vul de flessen of potten tot ongeveer 5 mm onder de dop. Haal de trechter er voorzichtig uit en controleer extra of er geen siroop op de rand is achtergebleven. Poets dit anders goed weg met een vochtig keukenpapiertje. Sluit de flessen direct en zorg dat de dop er zeer goed op is gedraaid. Laat de flessen in de keuken geheel afkoelen. Ze hoeven dus niet in de koelkast teruggekoeld te worden.



PERENSIROOP

740 gram gewassen perenschillen
2 stuks kaneelstokje
1 theelepel speculaaskruiden
150 gram honing
4,5 liter water
6.000 gram kristalsuiker
40 gram citroenzuur

Doe de schillen in een ruime pan en voeg de kaneelstokjes, de speculaaskruiden en de honing toe. Voeg er 4,5 liter water aan toe en breng het geheel langzaam aan de kook. Zet het vuur lager en laat nog 10 minuten op een laag pitje trekken, het hoeft niet meer te koken. Neem van het vuur en laat eventueel nog even staan als je het niet direct kunt verwerken. Proef goed of de schillen voldoende smaak hebben afgegeven. Let op, het is nu nog niet zoet. Dat zal je beleving wat beïnvloeden. Het gaat dus echt om de smaak van peer, honing en de specerijen.

Zeef het geheel door een zeef. Druk het niet teveel aan met een lepel, want dat geeft alleen maar pulp wat zal meekomen en dat zal je siroop troebeler maken.

Zeef het reeds gezeefde vocht eventueel een keer extra door een fijnere zeef of een passeerdoek en weeg er 4 liter van af. Doordat je speculaaskruiden gebruikt, zal er altijd wat poeder in de siroop achterblijven. Persoonlijk vind ik dat niet storend, maar wil je het voorkomen, dan is het zeven door een doek zeker aan te raden.

Doe het gezeefde vocht in een schone pan en voeg er de kristalsuiker aan toe. Laat langzaam tegen de kook komen. Zet het vuur vooral niet te hoog en roer regelmatig met een garde tot de suiker geheel is opgelost en de siroop mooi helder is geworden.

Zet het vuur uit en voeg het citroenzuur toe. Blijf roeren tot dit geheel is opgelost. Met een schuimspaan kun je er eventuele bellen of schuim afscheppen.

Zorg ervoor dat de gewenste flessen of potten brandschoon en uitgekookt zijn. Giet de kokendhete siroop in een maatbeker en zet een trechter in het flesje of potje. Vul de flessen of potten tot ongeveer 5 mm onder de dop. Haal de trechter er voorzichtig

uit en controleer extra of er geen siroop op de rand is achtergebleven. Poets dit anders goed weg met een vochtig keukenpapiertje. Sluit de flessen direct en zorg dat de dop er zeer goed op is gedraaid. Laat de flessen in de keuken geheel afkoelen. Ze hoeven dus niet in de koelkast teruggekoeld te worden.



SIROOP VAN AARDBEI EN RABARBER

200 gram kroontjes van aardbei en schillen van rabarber
3 stuks steranijs
½ onbespoten sinaasappel
2.750 ml water
3.750 gram kristalsuiker
25 gram citroenzuur

Deze siroop is een afleiding van de konfituur van rabarber en aardbei. Juist de kroontjes van aardbeien die je altijd zou weggooien geven een heel bloemig aroma aan je siroop. Bij het schoonmaken van rabarber haal je er altijd de draden af. Juist in die schillen zit de meeste smaak en kleurstof. Dat samen geeft een prachtige voorjaarssiroop.

Zorg er goed voor dat de draden van rabarber goed gewassen zijn en niet de groene, harde stukken bevatten. Doe de schillen en de kroontjes in een ruime pan en voeg de steranijs en de rasp en het sap van de sinaasappel toe. Voeg er 2,75 liter water aan toe en breng het geheel langzaam aan de kook. Zet het vuur lager en laat nog 10 minuten op een laag pitje trekken, het hoeft niet meer te koken. Neem van het vuur en laat eventueel nog even staan als je het niet direct kunt verwerken. Proef goed of de schillen voldoende smaak hebben afgegeven. Let op, het is nu nog niet zoet. Dat zal je beleving wat beïnvloeden. Het gaat dus echt om de smaak van aardbei en rabarber.

Zeef het geheel door een zeef. Zeef het reeds gezeefde vocht eventueel een keer extra door een fijnere zeef of een passeerdoek en weeg er 2,5 liter van af.

Doe het gezeefde vocht in een schone pan en voeg er de kristalsuiker aan toe. Laat langzaam tegen de kook komen. Zet het vuur vooral niet te hoog en roer regelmatig met een garde tot de suiker geheel is opgelost en de siroop mooi helder is geworden.

Zet het vuur uit en voeg het citroenzuur toe. Blijf roeren tot dit geheel is opgelost. Met een schuimspaan kun je er eventuele bellen of schuim afscheppen. Je zult merken dat de kleur van de siroop nu helemaal optrekt en veel roder wordt dan hiervoor.

Zorg ervoor dat de gewenste flessen of potten brandschoon en uitgekookt zijn. Giet de kokendhete siroop in een maatbeker en zet een trechter in het flesje of potje. Vul de flessen of potten tot ongeveer 5 mm onder de dop. Haal de trechter er voorzichtig uit en controleer extra of er geen siroop op de rand is achtergebleven. Poets dit anders goed weg met een vochtig keukenpapiertje. Sluit de flessen direct en zorg dat de dop er zeer goed op is gedraaid. Laat de flessen in de keuken geheel afkoelen. Ze hoeven dus niet in de koelkast teruggekoeld te worden.



Priklimonade

van fruit je eigen frisdrank maken

Verderop lees je over het maken van azijn en siroop op basis van wat je normaal zou weggooien. Restverwerking brengt dus nieuwe producten, dat geldt ook voor deze priklimonade. Of noem het frisdrank, gazeuse of prik. Met slechts wat fruit, water en suiker start je een fermentatie die een heerlijk bruisende limonade geeft waarmee je volop kunt variëren en je bezoekers echt kunt verrassen.

Vrijwel alle soorten zoet fruit zijn geschikt om te verwerken tot priklimonade. Sterker nog, je kunt volop variëren met mixen van diverse soorten fruit en je dus laten leiden door je oogst of restjes fruit die je over hebt van een andere bereiding. We moeten wel eerlijk bekennen dat niet iedere priklimonade bij ons in de smaak viel. Zure bessen als aalbessen geven hun smaak heel goed af, maar dat resulteert wel in een wrange en zure limonade. Aardbeien, frambozen, physalis, rijpe appel en peer, zwarte bessen (ja, cassis) en, meer exotisch, mango lenen zich heel goed. Wil je het nog spannender maken, dan kun je bijvoorbeeld wat citroenrasp, sinaasappelrasp, takjes munt, vlierbloesem, verbenas of verse gember mee laten fermenteren om een nog uniekere limonade van te maken.

BASISRECEPT

Voor ongeveer 5 liter

850 gram rijp fruit

375 gram biologische rietsuiker

5 liter gefilterd water

5 gram champagnegist of 1 dl starter

Prak, hak of pureer het fruit. Dat kan in de keukenmachine. Het mag fijn zijn, maar hoeft echt niet volledig glad gepureerd te worden.

Meng met de suiker en het water en voeg er de gist aan toe. Deze gist is verkrijgbaar bij online brouwerijwinkels. In plaats van het gist kun je ook 1 dl starter gebruiken, dat is gewoon een gedeelte van een vorige batch priklimonade.

Giet het mengsel in een brandschone pot en roer nogmaals goed door. Zorg er vooral voor dat de pot groot genoeg is. Door het fermenteren zal het geheel flink uit gaan zetten. Maak de randen aan de binnenkant schoon en dek de pot af met een stukje doek en een elastiek.

Zet de pot weg op een warme plaats in de keuken en laat drie dagen staan. Roer tussendoor ongeveer 1 à 2 keer per dag door. Je zult zien dat het flink gaat pruttelen en dat en dat de fruitpuree naar boven komt.

Zeef na drie dagen het geheel door een fijne zeef als het flink actief is geworden. Schenk het vocht in plastic flesjes en vul deze tot maximaal 3 cm onder de rand. Gebruik hiervoor nooit glazen flessen! Er zal heel veel druk (koolzuur) ontstaan in de flessen en bij glazen flessen is er de kans dat deze kapot klappen. Je kunt er dus mooie statiegeldflessen voor gebruiken die goed zijn afgewassen. Sluit de flessen goed.

Plaats de gesloten flessen nog 1 à 2 dagen op een warme plek en voel aan de fles of er voldoende druk is opgebouwd. Je kunt deze dan steeds minder inknijpen. Is de fles niet meer in te knijpen, dan is deze voldoende op druk en kan het in de koelkast worden geplaatst. Eenmaal gekoeld zal de fermentatie vrijwel geheel stoppen.

Open de dop heel voorzichtig bij het serveren en laat steeds een beetje lucht vrij.



Fermenteren

Een eerste introductie

De techniek fermenteren is er eentje die we in dit boek kort aansnijden, omdat het een perfecte manier is om kleinere hoeveelheden groenten te verwerken en te conserveren. Om alle achtergronden en mogelijkheden van fermenteren te behandelen zou vragen om minimaal nog twee extra boeken. Fermenteren mag dan enorm hip lijken en overal wordt gestrooid met deze term, toch is het iets waar we al honderden jaren dagelijks mee te maken hebben. Kaas, koffie, thee, yoghurt, zuurkool, chocolade en het hippe kimchi zijn allemaal producten die gefermenteerd zijn. Deels om de smaak te verbeteren of zelfs om het überhaupt eetbaar te krijgen, maar vooral ooit bedoeld voor de conservering.

Het klinkt wellicht niet heel lekker, maar fermenteren is niets anders dan op een gecontroleerde manier producten laten rotten. Op die manier ontstaan er melkzuurbacteriën of juist azijnzuren die zorgen voor een veel betere houdbaarheid en tegelijkertijd verandert de smaak zodanig dat heel veel hartiger wordt. Groente die je in een zoutoplossing fermenteert gaat op een fijne manier zuur en hartig smaken en blijven dan ook nog eens veel langer houdbaar. Door schillen en klokhuizen van bijvoorbeeld appels en peren te laten fermenteren ontstaat uiteindelijk azijnzuur wat een prachtige azijn

geeft. Je krijgt zodoende een prachtig product van iets wat je anders weg zou gooien. In dit hoofdstuk behandelen we een aantal basisrecepten voor het fermenteren van stevige groenten en gaan we dieper in op de techniek van het azijnmaken. Deze recepten kunnen in iedere keuken gemaakt worden en zijn een perfecte manier van restverwerking. Ben je na je eerste testen helemaal om, schaf dan zeer zeker het boek Verrot Lekker van Christian Weij aan (ISBN: 9789461561787) om veel meer mogelijkheden en fermentatietechnieken te leren kennen.



Gefermenteerde groenten

Vrijwel alle stevige groenten lenen zich om volgens onderstaande methode gefermenteerd te worden. Denk hierbij aan verschillende soorten bietjes, radijsjes, wortel, komkommers, bloemkool, bleekselderij, courgette en zelfs champignons. Eigenlijk zou je kunnen zeggen dat iedere groente gefermenteerd kan worden, denk ook maar eens aan koolsoorten die verwerkt worden tot zuurkool of de Koreaanse kimchi. Die techniek laten we nu achterwege, we kiezen voor de knapperige en hartige groente die een perfecte begeleider kunnen zijn op de borrelplank of als knapperige snack.

Zorg dat je kiest voor stevige en verse groenten. Een deel van je oogst die je niet verkoopt kun je hiervoor perfect gebruiken of gebruik juist de groenten die qua maat of vorm afwijken. Biologische groenten zijn het beste geschikt om te fermenteren door de aanwezige, natuurlijke gisten en bacteriën, lekkere gisten en bacteriën welteverstaan. Het zout dat gebruikt wordt, is het beste zout zonder toegevoegd jodium. het toegevoegde jodium kan de fermentatie vertragen. Als we dan toch bezig zijn, kun je beter flessenwater gebruiken dan sterk kalkhoudend water uit de kraan.

Voor vrijwel alle groente is de basistechniek hetzelfde. De biologische groenten worden gewassen en gesneden in de gewenste vorm en dan in een ruime pot gedaan. Hieraan wordt water toegevoegd en aan het totaalgewicht van de groenten en het water wordt twee procent zout toegevoegd. De groenten worden onder gezet met de zoutoplossing en eventuele smaakmakers en dan mag de natuur zijn werk doen. Afhankelijk van het weer en het formaat van de groenten is de fermentatie al na enkele dagen klaar. Door de pot in de koelkast te plaatsen, stopt de fermentatie vrijwel volledig. Zolang het goed onder blijft staan, blijven de gefermenteerde groenten houdbaar. Dit is de korte

samenvatting, hieronder doen we het volledige recept stap-voor-stap uit de doeken.

Zie de onderstaande recept als een eerste leidraad om aan de slag te gaan. Met deze recepten kun je de techniek eigen maken. Vervang de groente in het recept door de groente die van je eigen land komt en ga eindeloos variëren met passende specerijen en andere smaakmakers om er helemaal je eigen recept van te maken. Wij hebben de radijsjes nu heel neutraal gelaten met enkel wat roze bessen. Voeg je verse gember, citroenblad, gesneden peper en kurkuma toe, dan krijg je ineens knalgele radijsjes met een Aziatische smaak. Op deze manier kun je met één basisrecept verschillende afleidingen maken die helemaal passen bij jouw bedrijf.

GEFERMENTEERDE RADIJSJES

1.720 gram radijsjes (gewogen na het schoonmaken)
7,5 gram roze bessen
1.877 gram water
72,09 gram keukenzout (zonder toegevoegd jodium)

De hoeveelheden in bovenstaand recept, zijn de hoeveelheden waarop wij tijdens het wegen uitkwamen. Weeg bij het fermenteren alles zelf heel goed na. Het percentage zout komt namelijk zeer nauw.

Was de radijsjes goed en snijd in de lengte doormidden. Als je wenst, kun je een gedeelte van het loof aan de radijsjes laten zitten.

Plaats een ruime, brandschone en goed afgedroogde pot van minimaal 4-5 liter op een weegschaal en stel deze in op 0.

Voeg de radijsjes toe en schud de pot een aantal malen, zodat de radijsjes naar beneden zakken en goed verdeeld zijn.





Voeg zoveel water toe tot de radijsjes 2 cm onder staan. Laat de pot nog een minuut staan, het water zal namelijk nog iets zakken. Schrijf het exacte gewicht op van de radijsjes en het water samen. In ons geval was dit 3.597 gram. We voegen er ook nog 7,5 gram rode bessen aan toe wat het totaalgewicht op 3.604,5 gram brengt. Twee procent van deze hoeveelheid is 72,09 gram. Dat is de hoeveelheid zout die je nodig hebt.

Giet de radijsjes af en vang het water op. Doe de radijsjes terug in de pot en strooi er de rode bessen over.

Meng het opgevangen water met het zout en roer zeer goed met een garde tot het zout volledig is opgelost. Je moet best een tijdje roeren om het volledig opgelost te krijgen.

Giet de zoutoplossing over de radijsjes, zodat ze vrijwel helemaal onderstaan. De radijsjes hebben de neiging om te gaan drijven, daarvoor moet er iets zwaars op gelegd worden. Alleen als de groente volledig onderstaat, zal je fermentatie slagen en voorkom je dat het gaat schimmelen. Het zware voorwerp kan een zuurkoolsteen zijn, een klein porseleinen bord of enkele glazen weckdeksels. Zelf vind ik het het gemakkelijkste om stevige boterhamzakjes te gebruiken en deze te vullen met water. Als je twee over elkaar doet, zal het niet gaan lekken en houdt het de radijsjes perfect onder het vocht. Voeg wat zout toe aan het water dat je in de boterhamzakjes doet. Stel dat ze gaan lekken, dan lekt er in ieder geval zout water en is niet je hele fermentatie mislukt.

Controleer nogmaals of echt ieder radijsje onder staat. Dek de pot losjes af met een schone doek die je vastzet met een elastiek of een stukje keukentouw. Op die manier kunnen er geen fruitvliegjes bij komen.

Plaats de pot op een relatief warme plaats in de keuken en laat minimaal 4 dagen staan. Houd tussendoor goed in de gaten of de radijsjes niet gaan drijven en alles dus nog steeds onderstaat.

Haal na die tijd met behulp van een schone lepel een radijsje uit het vocht en proef of het zuur genoeg is geworden. Houd je van net wat zuurder, laat het dan nog een paar dagen langer fermenteren. De exacte tijd die de groenten nodig hebben om te fermenteren is afhankelijk

van de grootte van het product of hoe grof je het hebt gesneden en vooral ook van de omgevingstemperatuur. In de winter bijvoorbeeld zullen grote champignons misschien wel 21 dagen nodig hebben om te fermenteren, terwijl een klein radijsje in de zomer binnen 3 dagen perfecte gefermenteerd is.

Heeft je product de juiste zuurgraad bereikt die jij aangenaam vindt, plaats het dan in de koelkast. Dit zal de fermentatie vrijwel geheel stoppen. Blijft het goed onder het vocht staan, dan blijft het feitelijk oneindig houdbaar. Sluit de pot dan wel goed af, zodat er geen andere smaken bij kunnen komen. Vaak kun je de verzuring dan ook verwijderen omdat de groenten genoeg naar beneden zijn gezakt.

Soms kan het voorkomen dat er een witte waas aan de bovenkant van het vocht en rond je verzuring komt. Dit hoeft echt niet te betekenen dat je met schimmel te maken hebt, dat is namelijk zogenaamde khamgist. Je kunt dat verwijderen door een nieuw boterhamzakje met water te maken en de witte laag met keukenpapier weg te deppen.

Twijfel je toch of je met schimmel te maken hebt, dan ruik je dat vrijwel altijd meteen. Gooi dan altijd, hoe spijtig ook, alles weg.



Hotsauce

Jouw huisgemaakte srirachasaus

Een andere vorm van fermenteren is deze hotsauce, die je perfect kunt maken van een klein gedeelte van pepers die van je land of uit de koude kas komen. Doordat de pepers een aantal dagen de tijd krijgen om te fermenteren, ontstaat er een zeer diepe en hartige smaak die zijn gelijke niet kent. Je kunt volop variëren met soorten pepers. Gebruik bijvoorbeeld eens enkel groene pepers of ga voor verschillende soorten pepers waarbij iedere pepersoort een eigen aroma aan de saus geeft. Vanzelfsprekend zorgt iedere peper ook voor meer of minder pit in de saus.

Koel bewaard is de saus minimaal 6-8 weken houdbaar, maar door het na te pasteuriseren verleng je de houdbaarheid naar twee jaar. Deze hotsauce is relatief dun, heb je liever een dikkere saus die je niet hoeft te schudden voor gebruik en die goed schenkbaar is? Bind het dan lichtjes af met aangemaakt aardappelzetmeel. Wil je graag een volledig plantaardige saus, laat de vissaus dan achterwege. In het basisrecept helpt dit wel bij het opstarten van de fermentatie en zorgt het voor een diepe, hartige smaak.

BASISRECEPT

- 500 gram rode pepers (gewogen na het schoonmaken)
- 450 ml natuuraazijn
- 24 gram keukenzout
- 25 gram palmsuiker (of bruine basterdsuiker)
- 4 teentjes knoflook
- 2 stengels citroengras
- scheutje vissaus

Snijd of breek de stengel van de pepers en snijd ze in de lengte doormidden. Wil je het echt minder pittig,

verwijder dan de zaadjes en de zaadlijsten. Mag het lekker pittig blijven, dan mogen deze gewoon blijven zitten. Snijd de pepers met het mes in stukjes.

Snijd het citroengras in dunne ringetjes. Maak de knoflook schoon en hak grof.

Doe de pepers, het citroengras en de knoflook in een kom en voeg de azijn, het zout, de suiker (verkruid) en de vissaus toe.

Meng goed door en schep het geheel in een schone, glazen pot. Zorg dat de randjes van de pot zeer goed schoon zijn.

Dek losjes af met een deksel of een schone keukendoek en laat op het aanrecht 1 tot 3 dagen fermenteren. Hierdoor trekken alle smaken heel mooi door en komt alles samen. Het kan enigszins gaan bubbelen, maar dat is juist de bedoeling, schrik er dus niet van.

Schep na die tijd uit de pot en draai het geheel in de blender of met behulp van een staafmixer tot een gladde massa. Als je wilt, kun je de saus nog door een fijne zeef wrijven om er zeker van te zijn dat er geen stukjes in zitten.

-Proef of de saus helemaal naar je smaak en consistentie is. Let op, het is nu nog "vers", de smaken komen nog mooier samen als het enige dagen in de pot zit!

-Schep de saus in schone (gesteriliseerde) potten en draai direct dicht. Op deze manier is de srirachasaus minimaal 6-8 weken houdbaar.

Wil je de saus echt langer bewaren, dan is het wel slim om deze te pasteuriseren. Vul hiervoor een pan voor de helft met water, leg een rooster of een doek op de bodem en plaats de gevulde en gesloten potten er voorzichtig in. Breng het water tegen het kookpunt en laat 45 minuten pasteuriseren. Neem uit het water met een tang en laat op een doek afkoelen. Nu zijn de potten maanden houdbaar. Let op: napasteuriseren zorgt er wel voor dat de saus wat van z'n frisheid verliest.





Huisgemaakte azijn

Het is op verschillende plekken in het boek aangegeven dat het zonde is om zomaar iets weg te gooien. Wanneer je appels of peren gebruikt om te verwerken tot bijvoorbeeld een compôte, een jam of een chutney heb je de schillen en de klokhuizen over als "afval". In onze ogen is dat absoluut geen afval, het is de basis voor andere bereidingen.

De schillen kunnen met verschillende smaakmakers verwerkt worden tot siroop. Hoe je dat doet, lees je op pagina 172. De klokhuizen van zowel appels als peren kunnen perfect verwerkt worden tot een huisgemaakte azijn. Schillen mogen zeer zeker ook worden toegevoegd, net als stukjes appel. Zeker als je werkt met bijvoorbeeld Goudreinetten of Elstar appels geven de rode schillen een extra kleur aan de azijn. Het proces mag dan enkele maanden duren, je hebt er vrijwel geen omkijken naar. Heb je eenmaal je huisgemaakte azijn klaar, dan kan het de basis zijn voor heel veel afleidingen. Is er wat zoet fruit over bij een bereiding, dan kan dit in een pot gedaan worden met vier keer zoveel (huisgemaakte) azijn en je hebt dan na enkele weken een eigen frambozenazijn of duindoornbesazijn met uitsluitend grondstoffen van je eigen land. Let op, ga altijd uiterst schoon te werk en kies (hoe vanzelfsprekend) voor onbespoten fruit. Het fruit dient nog steeds vers en goed te zijn, wat je zelf niet op wilt eten, wil je ook niet verwerken tot een azijn.

BASISRECEPT APPELAZIJN

2500 gram klokhuizen, stukjes en/of schillen van biologische appels
150 gram biologische rietsuiker
1500 ml (gefilterd) water
225 ml ongepasteuriseerde (biologische) appelderazijn (of 225 ml huisgemaakte azijn)

WERKWIJZE

Zorg ervoor dat de potten zeer goed schoon zijn. Het liefste uitgekookt met water en dan goed opgedroogd aan de lucht. Dus niet droogmaken met een "schone" theedoek.

Kies potten met een brede opening, zodat de zuurstof er goed bij kan en je ook de ruimte hebt om te roeren en de pot telkens schoon te houden aan de binnenkant.

De exacte hoeveelheid klokhuizen is in dit recept niet heel belangrijk, als je er maar voor zorgt dat de pot voor niet meer dan $\frac{3}{4}$ gevuld is. Met grove stukken appel zal de pot bij dit gewicht eerder volzitten dan dat je kiest voor schillen die, aangedrukt, veel minder volume innemen.

Zorg ervoor dat je alles klaar hebt staan als je de azijn gaat maken, want anders gaan de klokhuizen al teveel oxideren. Ga je heel veel appels verwerken, dan kun je de klokhuizen en de schillen tussendoor in een grote bak met (gefilterd) water bewaren.

Gefilterd water werkt meestal beter bij een bereiding waarbij je gaat fermenteren (zoals dus bij de azijn). Onder andere chloor kan een nadelig effect hebben op de fermentatie.

Los de rietsuiker op in het gefilterde water. Dat kan door het heel lang te roeren, maar gemakkelijker is het om een deel van het water te verwarmen met de suiker en



het dan op te laten lossen. Neem van het vuur, voeg de rest van het water toe en laat dan geheel afkoelen. Doe de appel in de pot en druk goed aan. Giet er het suikerwater overheen en voeg de biologische appelciderazijn toe. Deze azijn is zeer belangrijk, want dat helpt de fermentatie echt op gang. Gepasteuriseerde azijn uit de supermarkt zal dat effect niet veroorzaken. Zie je in de fles appelciderazijn (of in je eerder gemaakte azijn) een soort vliesje drijven, dan mag dit er absoluut bij. Dit is de zogenaamde moeder of azijnmoeder en dat is het goud in een azijnbereiding. Dat zal de fermentatie echt op gang helpen.

Staat de appel nog niet volledig onder, voeg dan nog een beetje extra azijn of gefilterd water toe. De klokhuizen hebben de neiging om te gaan drijven, daarvoor moet er iets zwaars op gelegd worden. Dat kan een zuurkoolsteen zijn, een klein porseleinen bord of enkele glazen weckdeksels. Zelf vind ik het het gemakkelijkste om stevige boterhamzakjes te gebruiken en deze te vullen met water. Als je er twee over elkaar doet, zal het niet gaan lekken en houdt het de klokhuizen perfect onder het vocht. Het is zeer belangrijk dat de klokhuizen ten alle tijden onder het vocht blijven staan. Blijf dat bijna dagelijks in de gaten houden.

Maak de randen aan de binnenkant van de pot schoon met een stukje keukenpapier als alles goed naar beneden is gedrukt. Alles wat boven het vocht uitkomt, kan gaan schimmelen en dan is je azijn op voorhand al mislukt.

Dek de bovenkant van de pot af met een stukje kaasdoek of een stukje schone theedoek en zet vast met een elastiek. Op deze manier kunnen er geen fruitvliegjes bij de azijn in wording komen.

Zet de pot minimaal twee weken op kamertemperatuur weg. Dat kan vanaf het late voorjaar tot de herfst zijn op het aanrecht. Roer de inhoud regelmatig door, dat versnelt het fermentatieproces. Bij fel licht is het aan te raden om de pot met een doek af te dekken zodat het niet teveel verkleurt.

Blijf goed in de gaten houden of alles onder het vocht blijft staan. Zeker als het wat begint te pruttelen kunnen de klokhuizen er bovenuit komen. Maak dan telkens de randen aan de binnenkant weer schoon als je hebt geroerd of de "deksel" hebt aangepast.

Na twee weken zal de zoete geur langzaam veranderen in een frizzure geur. Dat is het teken dat de azijn zich begint te ontwikkelen. Schrik niet als er een dun vlies op het vocht komt drijven. Sterker nog, dat is wat je heel graag wilt. Dit is de azijnmoeder en mag absoluut blijven. Ruikt de azijn in wording echt wat zuurder, als je het proeft met een schone lepel smaakt deze al lichtjes naar azijn en er gebeurt vrijwel niets meer in de pot, dan is het tijd om de azijn te zeven.

Heeft er zich een azijnmoeder ontwikkeld, schep deze er dan voorzichtig af en voeg later weer toe aan de azijn.

Zeef het vocht en de puree door een zeer fijne zeef, eventueel met een passeerdoek. Maak de pot waarin de azijn heeft gestaan zeer goed schoon en giet er de gezeefde azijn in. Voeg de eventuele azijnmoeder toe en dek wederom af met een doekje en een elastiekje. Plaats op een donkere plaats die niet heel koel hoeft te zijn en laat nog minimaal twee tot drie maanden staan. Je azijn is nu helemaal ontwikkeld. Zeef het vocht nogmaals door een fijne doek en giet in de gewenste flesjes. Ook deze dienen weer zeer schoon en uitgekookt te zijn.

De azijnmoeder bewaar je altijd of voeg je toe aan een nieuwe azijn in wording. Ben je op dat moment even geen azijn aan het maken, dan kan deze in de koelkast in een laagje azijn bewaard worden. Gooi het in ieder geval nooit weg.

Je azijn is nu klaar voor gebruik of kan anders koel en donker maanden, zo niet jaren bewaard worden.





BASISRECEPT PERENAZIJN

2500 gram klokhuizen, stukjes en/of schillen van biologische appels
150 gram biologische rietsuiker
1500 ml (gefilterd) water
450 ml ongepasteuriseerde (biologische) appelpiderazijn (of 450 ml huisgemaakte azijn)

Wat kan met de klokhuizen, schillen en afsnijdsels van appels kan ook met peren. Met name onrijpe peren of stoofperen hebben de neiging om minder snel te gaan fermenteren. Stoofperen geven sowieso een bitterder eindresultaat. In dat geval is het beter om er wat zoete appels aan toe te voegen of het uitsluitend van handperen te maken. In het recept zie je dat er een beetje extra azijn is toegevoegd in vergelijking met het recept van de appels, dit zal de fermentatie helpen te versnellen.

Voor de rest kun je exact dezelfde werkwijze aanhouden als bij de appelazijn.

FRUITAZIJN

1 deel fruitpuree of gekneusd fruit
4 delen (huisgemaakte) azijn

Heb je fruit over van een andere bereiding zoals het maken van konfituur of wat net niet meer perfect is om vers te verkopen, dan kan ook dat verwerkt worden tot azijn en dit is stukken eenvoudiger dan het hele azijnproces. Kneus het fruit of draai het kort in de keukenmachine als je grotere hoeveelheden gaat maken. Weeg het goed af en schep het in een brandschone pot en voeg er vier keer zoveel (huisgemaakte) azijn aan toe.

Dek af met een doek en zet vast met een elastiek en plaats op een donkere en koele plaats. Laat het minimaal 4 weken staan en proef dan goed of de smaak zich voldoende heeft ontwikkeld.

Zeef het vocht en de puree door een zeer fijne zeef, eventueel met een passeerdoek. Zeef het vocht nogmaals door een fijne doek en giet in de gewenste flesjes. Ook deze dienen weer zeer schoon en uitgekookt te zijn. Mocht er zich een azijnmoeder hebben ontwikkeld, bewaar deze dan in een laagje azijn in de koelkast. Gooi het in ieder geval nooit weg.

Je azijn is nu klaar voor gebruik of kan anders koel en donker maanden, zo niet jaren bewaard worden.

KRUIDEN- OF SPECERIJENAZIJN

Nu je de smaak van het azijnmaken te pakken hebt en je al verschillende soorten azijn hebt gemaakt, kun je volop gaan variëren. Dat wil zeggen dat je een deel van je eindresultaat nog wat verder gaat verfijnen. Schenk je huisgemaakte azijn in een pot en voeg er bijvoorbeeld verse kruiden van het eigen land, zoals dille of dragon aan toe. Dit gaat mooi samen met mosterdzaad en venkelzaad of denk aan de schermen vlierbloesem. Er is vrijwel niets wat je niet op deze manier kunt wegzetten. Het proces is exact hetzelfde als bij de fruitazijn, al hoeft je de kruiden niet te pureren. Eventueel kun je grotere specerijen wel kneuzen, zodat ze sneller hun smaak zullen afgeven.



Handige adressen, producten en links

SMAAKVRIENDEN

Chefkok Angelique Schmeinck heeft twee waanzinnige kookboeken gemaakt die draaien om het perfect combineren van smaken: Smaakvrienden Groenten en Smaakvrienden Fruit. Je kunt het in de keuken gebruiken om gerechten te ontwikkelen, maar juist ook bij het maken van conserven zijn de boeken een perfecte tool. Via een schema kun je snel zien wat de beste vrienden zijn van het fruit of de groenten die je gaat verwerken of wat juist heel spannende smaakvrienden zijn. Op die manier kun je een kruid, een specerij, een drank, een noot of een zoetstof vinden die helemaal aansluit bij het product dat je gaat inmaken. Neem een aardbei, natuurlijk verwacht je dat daar vanille bij past. Maar heb je weleens gedacht aan witbier, zwarte peper of rozenblaadjes?

<https://www.schmeinck.nl/kookboeken/>

HANDBOEK HYGIËNECODE

Als je gaat werken met voedsel of met drank zijn er enorm veel regels waaraan je dient te voldoen, zeker op het gebied van voedselveiligheid. Je bent als ondernemer verplicht om de regels te kennen en volgens de hygiëncode te werken. In het handboek hygiëncode lees je de manieren om hieraan te voldoen, inclusief handige formulieren. Via onderstaande link is het handboek te bestellen.

<https://www.khn.nl/onderwerpen/ondernemen-in-de-horeca/hygienecode>

WECK-INMAAKBOEK

Dit boek is al tientallen jaren oud, maar voor wie wil gaan inmaken, is het nog steeds actueel. Niet vanwege hippe recepten of combinaties, maar juist wel om alle technieken, temperaturen en bereidingstijden te leren kennen. Voor de inmakers onder ons een absolute must-have. Er zijn verschillende websites waar het nog te vinden is.

<https://weckenonline.com/handboek-weck.html>

VERROT LEKKER

Voor wie getriggerd is door de fermentatierecepten in dit boek en er nog dieper in wil duiken, is het boek Verrot Lekker van Christian Weij een absolute aanrader. Meer dan 300 pagina's inspiratie, achtergronden, recepten en technieken die uitvoerig en duidelijk beschreven worden. **ISBN: 9789461561787**

GLASWERK

Er zijn heel wat webshops waar glaswerk om in te maken te bestellen is. Houd er echter wel rekening mee dat je dan losse potten of misschien een doos bestelt en de prijzen navenant zijn. Het kan tot wel vijftig cent of nog meer per pot schelen. Het is altijd interessanter om in grote hoeveelheden te bestellen en hoe dichter bij de bron je dat doet, hoe goedkoper het is. Bestel je rechtstreeks in Duitsland via de zakelijk afdeling van Gläser und Flashen, dan is het al vanaf een doos vele malen goedkoper dan de Nederlandse webshops. Ga je voor een pallet met glaswerk, dan scheelt dit enorm.

<https://gh.glaeserundflaschen.de/>

SPECIALE INGREDIËNTEN EN MATERIALEN

Bijzondere ingrediënten, zoals pectine en citroenzuur is in verschillende bakwinkels en drogisterijen te bestellen, maar houd er dan wel rekening mee dat de verpakkingen redelijk klein zijn en de prijzen juist weer hoger. Gelukkig kun je dit vrijwel allemaal op één plek vinden in grotere verpakking en voor een relatief lage prijs, namelijk via brouwwinkels. Een van de grotere hierin is Braumarkt. Daar kun je ook terecht voor ph-meters, kernthermometers, hydrometers, inmaakemmers en die specifieke emmer voor je notenwijn.

Voor glucosestroop en ouwel, die je nodig hebt voor de nougat is een specifieke bakwinkel zoals Baktotaal een perfect adres.

<https://braumarkt.com/nl/>

<https://www.baktotaal.nl/>

KEUKENINRICHTING EN MATERIALEN

Wil je echt zelf aan de slag in de keuken, dan heb je natuurlijk specifieke inrichting, materialen en apparatuur nodig. Alles kan nieuw besteld worden bij een keukenbouwer, maar dat hoeft helemaal niet, zeker als je net begint. Loop eens binnen bij een opkoper van keukeninrichtingen, voor een prikkie kom je dan gebruikte apparatuur, koelingen en werkbanken tegen. Natuurlijk heeft alles dan een andere maat en zul je flink moeten poetsen, maar de prijzen zijn er dan ook naar. Wij hebben verschillende producten besteld bij Horecacentrum Brabant. Ga je liever voor nieuw, maar wil je niet de hoofdprijs betalen, dan is het Duitse GGM Gastro een goed alternatief. Je hoeft geen BTW te betalen, alles in online te bestellen, goedkoper ga je het nergens anders vinden en je kunt gewoon in het Nederlands communiceren.

<https://www.horecacentrumbrabant.nl/>

<https://www.gmgastro.com/nl-nl-eur>

LATEN PRODUCEREN

De Laarhoeve

Niet iedereen zal zelf willen of kunnen produceren om z'n eigen bedrijf. Gelukkig zijn er een aantal partners die ook op relatief kleine schaal volgens jouw recepten kunnen produceren. Wij hebben hiervoor samengewerkt met De Laarhoeve uit Diessen. Al vanaf 100 kilogram kunnen zij met jouw producten aan de slag gaan, geheel volgens de regelgeving wordt er geproduceerd in glaswerk en krijg je jouw product ingemaakt en gelabeld terug.

Boslekker

Daarnaast is het zeker interessant om contact op te nemen met Marieke Vanthoor van Boslekker die zich helemaal heeft toegelegd op de verwerking van agroforestry-producten. Ze denkt mee in het concept, de verwerking en de vermarkting van je producten. Boslekker is een ideale partner als het gaat om verwerking van jouw agroforestry conserve.

<https://delaarhoeve.nl/>

[verwerking-restproducten-en-private-label/](https://www.boslekker.nl/verwerking-restproducten-en-private-label/)

<https://boslekker.nl/>

Recept	
Naam gerecht	
Naam functionaris	
Naam bedrijf	
Jaar	
Aantal potten	



Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Stukprijs	Leverancier	Producent/Merk	Kostprijs
Producten berekend Netto gewicht							
Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Kiloprijs	Leverancier	Verlies	Kostprijs
Extra verschil Bruto gewicht en breuk							
	Pot						
	Deksel						
	Etiketten (voor, deksel en SPN)						
	Opstart						
	Eindschoonmaak						
	Verpakking						

Inkoop bruto per pot	
Inkoop netto per pot	
Totaal inkoop netto per batch	
Totaal inkoop per batch bruto	
Verkoopprijs (incl. BTW)	
Marge 150%	
Effectieve marge	

Recept	
Naam gerecht	
Naam functionaris	
Naam bedrijf	
Jaar	
Aantal potten	



Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Stukprijs	Leverancier	Producent/Merk	Kostprijs
Producten berekend Netto gewicht							
Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Kiloprijs	Leverancier	Verlies	Kostprijs
Extra verschil Bruto gewicht en breuk							
	Pot						
	Deksel						
	Etiketten (voor, deksel en SPN)						
	Opstart						
	Eindschoonmaak						
	Verpakking						

Inkoop bruto per pot	
Inkoop netto per pot	
Totaal inkoop netto per batch	
Totaal inkoop per batch bruto	
Verkoopprijs (incl. BTW)	
Marge 150%	
Effectieve marge	

Recept	
Naam gerecht	
Naam functionaris	
Naam bedrijf	
Jaar	
Aantal potten	



Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Stukprijs	Leverancier	Producent/Merk	Kostprijs
Producten berekend Netto gewicht							
Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Kiloprijs	Leverancier	Verlies	Kostprijs
Extra verschil Bruto gewicht en breuk							
	Pot						
	Deksel						
	Etiketten (voor, deksel en SPN)						
	Opstart						
	Eindschoonmaak						
	Verpakking						

Inkoop bruto per pot	
Inkoop netto per pot	
Totaal inkoop netto per batch	
Totaal inkoop per batch bruto	
Verkoopprijs (incl. BTW)	
Marge 150%	
Effectieve marge	

Recept	
Naam gerecht	
Naam functionaris	
Naam bedrijf	
Jaar	
Aantal potten	



Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Stukprijs	Leverancier	Producent/Merk	Kostprijs
Producten berekend Netto gewicht							
Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Kiloprijs	Leverancier	Verlies	Kostprijs
Extra verschil Bruto gewicht en breuk							
	Pot						
	Deksel						
	Etiketten (voor, deksel en SPN)						
	Opstart						
	Eindschoonmaak						
	Verpakking						

Inkoop bruto per pot	
Inkoop netto per pot	
Totaal inkoop netto per batch	
Totaal inkoop per batch bruto	
Verkoopprijs (incl. BTW)	
Marge 150%	
Effectieve marge	

Recept	
Naam gerecht	
Naam functionaris	
Naam bedrijf	
Jaar	
Aantal potten	



Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Stukprijs	Leverancier	Producent/Merk	Kostprijs
Producten berekend Netto gewicht							
Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Kiloprijs	Leverancier	Verlies	Kostprijs
Extra verschil Bruto gewicht en breuk							
	Pot						
	Deksel						
	Etiketten (voor, deksel en SPN)						
	Opstart						
	Eindschoonmaak						
	Verpakking						

Inkoop bruto per pot	
Inkoop netto per pot	
Totaal inkoop netto per batch	
Totaal inkoop per batch bruto	
Verkoopprijs (incl. BTW)	
Marge 150%	
Effectieve marge	

Recept	
Naam gerecht	
Naam functionaris	
Naam bedrijf	
Jaar	
Aantal potten	



Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Stukprijs	Leverancier	Producent/Merk	Kostprijs
Producten berekend Netto gewicht							
Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Kiloprijs	Leverancier	Verlies	Kostprijs
Extra verschil Bruto gewicht en breuk							
	Pot						
	Deksel						
	Etiketten (voor, deksel en SPN)						
	Opstart						
	Eindschoonmaak						
	Verpakking						

Inkoop bruto per pot	
Inkoop netto per pot	
Totaal inkoop netto per batch	
Totaal inkoop per batch bruto	
Verkoopprijs (incl. BTW)	
Marge 150%	
Effectieve marge	

Recept	
Naam gerecht	
Naam functionaris	
Naam bedrijf	
Jaar	
Aantal potten	



Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Stukprijs	Leverancier	Producent/Merk	Kostprijs
Producten berekend Netto gewicht							
Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Kiloprijs	Leverancier	Verlies	Kostprijs
Extra verschil Bruto gewicht en breuk							
	Pot						
	Deksel						
	Etiketten (voor, deksel en SPN)						
	Opstart						
	Eindschoonmaak						
	Verpakking						

Inkoop bruto per pot	
Inkoop netto per pot	
Totaal inkoop netto per batch	
Totaal inkoop per batch bruto	
Verkoopprijs (incl. BTW)	
Marge 150%	
Effectieve marge	

Recept	
Naam gerecht	
Naam functionaris	
Naam bedrijf	
Jaar	
Aantal potten	



Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Stukprijs	Leverancier	Producent/Merk	Kostprijs
Producten berekend Netto gewicht							
Stuk	Ingredient/Product	Aantal	Eenheid	Kiloprijs	Leverancier	Verlies	Kostprijs
Extra verschil Bruto gewicht en breuk							
	Pot						
	Deksel						
	Etiketten (voor, deksel en SPN)						
	Opstart						
	Eindschoonmaak						
	Verpakking						

Inkoop bruto per pot	
Inkoop netto per pot	
Totaal inkoop netto per batch	
Totaal inkoop per batch bruto	
Verkoopprijs (incl. BTW)	
Marge 150%	
Effectieve marge	

Farm Life

Farming the future

Decennialange ervaring in professionele keukens, als eigenaar van een conservenbedrijf en in de uitgeverswereld waren de basis om partner te worden bij het Life-project Farm Life. Al deze kennis hebben we gecombineerd met de inspiratie die we hebben mogen opdoen in de zes jaren dat dit Europese project heeft geduurd. Tientallen masterclasses, urenlange gesprekken met landeigenaren en vele agroforestry-experts hebben ons gevoed met hun ervaringen. Hieruit is dit boek ontstaan waarin we onze gedachten over marketing uit de doeken doen en zeer veel details beschrijven hoe je zelf op kleine schaal agroforestry-producten kunt verwerken. Veruit de meeste ruimte is gereserveerd voor diepgaande recepturen die je stap-voor-stap meenemen in de wereld van inmaken, verwerken en conserveren. Laat dit boek een inspiratiebron zijn om zelf op kleine schaal te gaan conserveren en te verwerken of hoe je zelf recepturen kunt samenstellen die elders geproduceerd gaan worden.

TEAM BOEFKIK