

NEUS IN DE BOTER



Door David Hague

VERTALING: ADRIANA KEGLEY WWW.A3ANA.NU
FOTO'S PATRICK HESSE



Kom in de Kas

De afgelopen jaren is de zogenaamde 'biologische beweging' immens in populariteit gestegen. Ik vraag me af of men deze snelle groei had verwacht. Eén van de grootste aanwijzingen is toch wel het effect hiervan op de supermarkten, wiens aanbod biologische producten met de dag groeit. Zo lanceerde groente-conserven-gigant Hak deze maand hun biologische groente-assortiment en bieden alle betere supermarkten ook biologische groente aan. Marktleider Albert Heijn heeft zijn eigen 'puur en eerlijk' bio-lijn met daarin honderden producten. Voor de geïnteresseerden onder jullie, Albert Heijn Uithoorn (wederom verkozen tot landelijk de beste Albert Heijn-vestiging) biedt de hele biologische lijn aan.

De biologische beweging in Engeland en met name in Duitsland, is echter veel sterker. Bij onze oosterburen willen ze de biologische productie tot 30% van de totale consumptie opvoeren. De behoefte aan puurheid is wat mij betreft verbonden met de behoefte aan transparant zaken doen in het algemeen, en niet alleen gelieerd aan de voedingsmiddelenbranche. Tegenwoordig wil de consument kwaliteit, maar ook waar voor zijn geld en de kosten van het milieu zijn allang niet meer iemand anders' probleem. Door deze gevoelens voelen we ons als groep verbonden met elkaar. Onze individuele keuzes hebben een patroon gevormd en een nieuw marktsegment gecreëerd wat ik luchtig het 'toewijdingssegment' noem. Wij zijn toegewijd aan wat we eten en waar het vandaan komt en derhalve hebben wij een snelle verandering tot stand gebracht. En behoorlijk sneller dan dat bijvoorbeeld een wijziging van het kabinet tot stand komt. Leuk toch?

Een biologische kas is waarschijnlijk het beste voorbeeld van een transparant milieuvriendelijk business model. De nationale Kom in de Kas dagen zijn een open uitnodiging om dit te vieren. Dit jaar verwachten we een recordaantal bezoekers. Net zoals bij de Nationale Monumentendag krijgen bezoekers de kans een ongewone locatie te bezoeken. Bij de Kweektuin, waar ik mijn cooking clinics geef, bereiden wij ons voor op een drukke dag. Als je ooit een diner voor een groot aantal personen hebt bereid, dan weet je ongeveer wat je te wachten staat. Ik denk dat we op de 31e maart tussen de 1000 en 1500 bezoekers mogen verwelkomen, dus wens me maar succes met de hapjes! Maar ik klaag niet want deze dag zal één groot feest zijn. Iedereen die de moeite neemt ons te bezoeken, is in mijn ogen een toegewijd persoon met interesse in 'het nieuwe eten' en een voorliefde voor ons eigen platteland, en daar hef ik graag een glaasje biologisch wortelsap op. Proost!



Hier volgt de meest makkelijke kans op geluk tijdens een kille vroege lenteavond met heerlijke biologische prei (voordat deze niet meer te verkrijgen is).

Er zijn maar weinig gerechten die iedereen lekker vindt, maar dit is er eentje! Ik serveer er normaalgesproken gestoofde kabeljauw en een gemengde salade bij.

David's recept

Gegratineerde macaroni (iets voor kinderkookavond?)

Benodigheden:

- 125 gram macaroni
- 50 gram boter
- 275 gram prei, schoongemaakt en grof gesneden
- 25 gram bloem
- 568 ml melk
- 175 gram geraspte oude kaas
- 25 gram paneermeel (bij voorkeur vers geroosterd broodkruim)
- 2 eetlepels bieslook, gehakt
- Zout en peper

- 1 Kook de macaroni (circa 8 à 10 minuten) in een grote pan kokend water tot deze zacht is maar niet te gaar. Giet af en laat uitlekken in een vergiet en besprenkel met wat olijfolie zodat de macaroni niet aan elkaar blijft plakken.
- 2 Smelt de boter in een pan en fruit hierin de gesneden prei (ca. 2 minuten). Voeg de bloem toe en laat nog een minuutje zachtjes koken. Haal de pan van de warmtebron en laat iets afkoelen. Voeg de melk al roerend toe en zorg ervoor dat er geen klonten ontstaan. Zet terug op de warmtebron en breng het geheel, al roerend zodat het niet aanbrandt, opnieuw aan de kook. Voeg na 2 minuten de macaroni toe en bijna alle kaas (houd een kleine hoeveelheid achter de hand voor later). Voeg wat zout en peper toe en indien gewenst, een beetje mosterd. Voeg als laatste de gehakte bieslook toe.
- 3 Vul een ovenschaal met het macaroni-mengsel en strooi hier de achtergehouden kaas en het broodkruim over. Zet de schaal in een hete oven tot de bovenkant goudbruin is.
- 4 Laat het gerecht enigszins afkoelen voordat het geserveerd wordt.



Vier Pasen in De Veensteker!

Op 8 & 9 april kunt u bij ons genieten van een heerlijke Etagère lunch of 4-gangen Diner!

Etagère lunch
€ 17,50

Voor meer informatie
of voor reserveren
ga naar www.veensteker.nl
of bel 0297- 26 26 86

4-gangen Diner
€ 37,50

Café-restaurant De Veensteker - Achterbos 20 - 3645 CD - Vinkeveen - E. info@veensteker.nl

31 Maart 2012
Turkse Braderie
11:00 - 18:00 uur

Wij hebben de thee al gezet :)

Typische Turkse
hapjes en lekkernijen

U bent van harte welkom!
Hoşgeldiniz !

Stichting Hakyol

Grutto 2B
3641 TB
Mijdrecht
0297-274741

