

NEUS IN DE BOTER



Door David Hague

FOTO'S PATRICK HESSE



Een nieuwe kijk op pompoenen



Welkom beste lezers, bij een nieuwe aflevering van 'Neus in de Boter', de rubriek waarin ik mij focus op lokale en biologische producten. Daarnaast zal ik u ook uitdagen anders naar koken te kijken, door klassieke recepten in een nieuw jasje te steken. Hoe kunt u steeds smakelijke gerechten serveren wanneer u slechts gebruik wilt maken van lokale seizoen-producten? We zullen creatief moeten zijn. Het gebruik van lokale producten en materialen is een trend die we overal terugzien. Ook bedrijven gaan met deze trend mee, zo valt ook te zien in de horeca. Dit jaar was ik één van de juryleden voor de verkiezing van de Culinaire Nol tijdens de Culinaire Venen in Mijdrecht. Ik lette bij de beoordeling van de restaurants op onder andere het gebruik van lokale producten en creativiteit. Ik ben blij u te kunnen mededelen dat ik zeker niet teleurgesteld was. Ik denk dat deze trend de komende jaren nog sterk zal groeien.

Ik begin met een recept waarvan ik vermoed dat bijna iedereen er bekend mee is, namelijk pompoensoep. Pompoensoep is een

seizoensgerecht voor de maanden oktober en november. Het is zo'n populaire soep, dat iedereen die het eet de gegeten soep zal vergelijken met zijn eigen variatie. Is de soep dikker of pittiger dan je eigen variatie, bevat hij currypoeder of zure room? Laten we dus ons eigen vertrouwde recept herontdekken.

Als soort vindt de pompoen zijn oorsprong in Noord-Amerika en het werd al gegeten door de indianen. Amerika is nog steeds de grootste producent van pompoenen. Er zijn veel variaties in het ras Cucurbita en de meeste kunnen ook prima groeien in de Ronde Venen. Verschillende boeren en vele amateurtuiniers in onze omgeving produceren verscheidene soorten pompoenen. Dit recept kan naar hartenlust met alle pompoenen uitgeteerd worden! Ze kunnen zeer veelzijdig gebruikt worden. Hun bladeren en bloemen zijn eetbaar en ze zijn in zowel hartige als zoete gerechten te verwerken, zoals pompoentaart. Van de meeste variaties zijn ook de zaden eetbaar, met uitzondering van zeer grote pompoenen, en ook de schil van de pompoen kan gebruikt worden.

Pompoensoep

Ingrediënten:

Wat dit recept spannend maakt is dat de pompoen, samen met de tomaat en knoflook, eerst in de oven geroosterd wordt, in plaats van gelijk in de pan te gaan. Hierdoor zullen de smaken intenser en geconcentreerder worden, waardoor de soep een rijkere smaak krijgt. Deze zomer heb ik geëxperimenteerd met tomaten en wortelen, die zich prachtig laten roosteren, maar de lijst is eindeloos. Mijn tip deze week is dus; rooster eerst, maak daarna soep!

Neem een middelgrote pompoen of twee kleintjes, ze hoeven niet geschild te worden. Snijd ze in grote stukken en verwijder de zaden en de zachte vezels. Leg de stukken pompoen in een ovenschaal en besprenkel ze met olie. Voeg zes heerlijke knoflooktenen toe, het velletje kan blijven zitten, en als u ervan houdt, kan er een takje(s) rozemarijn bij. Strooi er wat zwarte peper

en zeezout overheen. Zet de ovenschaal 40 minuten in een oven van 180 graden. Laat ze, nadat ze geroosterd zijn, eerst afkoelen, haal het velletje van de knoflook en verwijder de rozemarijn takjes. Verwarm één liter kippen- of groentebouillon. Maal de groentes met een kleine scheutje bouillon in een mixer fijn tot een homogene moes. Stop dit meng-

David's recept

sel in een pan en voeg bouillon toe, tot u de gewenste dikte heeft. Zelf houd ik van heel dikke pompoensoep. Laat de soep niet koken, proef of de soep kruidig genoeg is en serveer met olijf- of pompoenolie en gebakken schijfjes knoflook.



Wereldproduct november: de Big Fair Bag

November is bij uitstek een maand om te shoppen. Als je cadeaus voor sinterklaas of kerst zoekt, vind je bij de wereldwinkel altijd een bijzondere keus. Zo zijn er veel mooie sjaals en sieraden uit Nepal, stevige stenen 'proud ladies' uit Zimbabwe en allerlei vrolijke niet al te dure hebbedingetjes. Maar de wereldwinkels verkopen ook wijnen en de lekkerste fairtrade chocolade. Zo zijn er chocoladeletters van Tony Choclonely. Nieuw is een chocolade & waarmee je maar liefst twee mensen tegelijk kunt verrassen en ook nog een aardige tekst op de verpakking kunt schrijven.

Ter gelegenheid van de Fairtrade Week is er een heel bijzonder wereldproduct, namelijk een flinke shopper met lekkere inhoud. De Big Fair Bag is gevuld met twee pakken rijst, sweet Chili saus, kokosmelk, woksaus, curry en ketjap manis. Voor slechts € 9,95 kun je de lekkerste wereldproducten zelf bereiden en heb je er nog zo'n fijne canvas shopper bij.

De Big Fair Bag heeft alles te maken met de fairtrade week. Voor deze week is er de fairbezig rijstactie, omdat je met fairtrade rijst eerlijk kunt genieten, thuis en in restaurants. Want ook topkoks werken ermee. En jonge mensen tot 28

jaar kunnen in de fairtrade week met een rijstrecept op fairminds.nl een reis winnen voor twee personen naar Thailand. Ons motto bij het wereldproduct van november is: laten we met elkaar lekker

fairbezig zijn en ervoor zorgen dat De Ronde Venen de 26e Fairtrade Gemeente in Nederland kan worden. De stuurgroep millenniumgemeente is er met steun van de gemeente en hulp van stagiaires van het VeenlandenCollege al druk voor in de weer.

Zie www.fairtradegemeenten.nl.

De Rondeveense wereldwinkels zijn te vinden in Abcoude aan de Brugstraat 9 en in Mijdrecht aan De Passage 14. Informatie over kerstpakketten en acties kunt u vinden op de websites www.wereldwinkel-abcoude.nl en www.derondevenen.wereldwinkels.nl


Firma F.A. Ruizendaal & Zonen

Boom / fruitwekerij - Aanleg & Onderhoud van tuinen

Heerlijke Elstar
12 kilo € 12.50
Grote sappige mandarijnen
10 voor € 2.-
Doyenne du Comice handperen
Gieser Wildeman stoofperen

 Poeldijk 2a 3646 AW Waverveen Tel: 0297-281122 www.firmaruizendaal.nl

WAARDEBON
GRATIS DESSERT NAAR KEUZE
voor al uw gasten!

*Deze waardebon is geldig in de maand november 2012 bij besteding van een voor- en hoofdgerecht.

 Rijksstraatweg 189 3632 AC Loenen aan de Vecht
telefoon 0294 231556 info@restaurantvlinders.nl
