

NEUS IN DE BOTER



Door David Hague



Goud in de polder

Ik kan me herinneren dat toen ik in Frankrijk werkte, mijn oude chef de cuisine mij mee liet kijken hoe hij een saus afmaakte, en hij met sprinkelende ogen fluisterde “du beurre rend tout bon”. Boter maakt alles heerlijk. Nooit een waarder woord gesproken. Boter, ondanks zijn reputatie als het meest dikmakende voedsel in het heelal, is een essentieel ingrediënt in de betere keuken, maar, net als alles, moet je wel de juiste boter hebben. En jullie, mijn mede-gastronauten, zullen er niet gek van opkijken als je hoort dat het nog een product is dat lokaal gemaakt wordt en beschikbaar is ook!

Het woord boter heeft een rijke geschiedenis, het is veel ouder dan de producten gebaseerd op room of melk waarmee we het nu associëren. Boter is een eeuwenoud woord voor iets dat je kunt uitsmeren. En daarom zijn we zo vrij met de uitdrukking vandaag, en daarom kunnen voedselbedrijven het woord boter gebruiken om hun producten te beschrijven ondanks het feit dat de producten enorm verschillen.

De boter waarover ik het vandaag heb, is de boter gemaakt van verse, rauwe melk, geproduceerd door 'groene' koeien die biolo-

gisch veevoer en vers gras zonder kunstmest eten, en die vrij buiten lopen vanaf het vroege voorjaar tot het einde van het seizoen in de herfst. De boter gemaakt van deze melk, en die weinig of geen toevoegingen heeft, zoals zout of kleurstoffen, is de beste je kunt krijgen. Boter van rauwe melk, oftewel, rauwe boter, heeft een totaal andere impact op ons lichaam dan boter gemaakt op een andere manier. Rauwe boter voorziet ons van gunstige vetten, die het lichaam nodig heeft. Ook bevat het metabolisch beschikbare A en E vitamines en lecithine, antioxidanten, selenium, gezonde

cholesterol, gunstige probiotische culturen, bacteriën en enzymen. Eenvoudig uitgedrukt: rauwe boter is daadwerkelijk goed voor je, en je lichaam kan de goede bouwstoffen die boter bevat gemakkelijk opnemen. Wat smaak betreft, er is geen vergelijking tussen rauwe boter en fabrieksboter, die vaak kleurstoffen en smaakversterkers bevat. Maar het grootste verschil is dat rauwe boter niet dikmakend is als je het met mate eet, en voor mensen zoals ik die houden van lekker eten, maar niet willen aankomen, is dat geweldig nieuws. Dus, waar kan je het kopen?

De Beekhoeve in Kamerik is een



prachtige plek. Een rustige oase in de polders in een schitterend natuurgebied. De boerderij is vrij groot, meer dan 70 ha Groene Hart-grond die vijf generaties lang in handen van de Van der Laan familie is geweest. Vorige week –na een tip van Boas, een goed geïnformeerde fijnproevervriend– ging ik op bezoek bij Monique en Koos van der Laan op hun mooie boerderij. Dit is een biologische boerderij en heeft die wilde romantische sfeer. Leven is van waarde hier en de natuur is het bewijs. Vogels duiken en jagen tussen de wilde bloemen, twee katjes rekken uit en lopen mij tegemoet voor een beetje aandacht voordat Monique de deur naar het winkeltje opent. Rauwe boter wordt vaak

bevroren verkocht als het niet lang houdbaar is en is op zijn best binnen een paar weken na aankoop, dus wees niet verbaasd dat je het zo moet kopen. Meestal koop ik een kilo en dan verpak ik het in blokjes van 250g voor in de vriezer, maar de keuze is aan jou. In haar winkeltje heeft Monique nog een aantal heerlijkheden – zoals biologische kaas en vlees – die ik ook kan aanbevelen, maar vandaag kom ik voor de boter en de kleine afstand maakt het echt de moeite waard. Vanavond ga ik bakken, en de rauwe boter zal mijn cakes en koekjes een echt fijne warme smaak geven en een schuldvrije crunch. Als jij ook bij de boerderij op bezoek wil, kijk eerst op de website voor de openingstijden (www.beekhoeve.nl). Deze boerderij is

een heel bijzondere plek en wij moeten voorzichtig zijn en de kwetsbare balans met de natuur, waar deze nog te vinden is, koesteren.



David's Keuken Tips

Top toepassingen voor ruwe boter

Geklaarde boter

Wanneer boter langzaam gesmolten wordt, scheidt het in drie delen: een schuimlaag die naar boven drijft als de boter smelt (dit moet je met een theelepel verwijderen); de heldere olie (het deel dat we willen, voorzichtig af te gieten in een schone kom); en de zware, vaste melk bestanddelen (die blijven onder in de pan). Dit laatste gooi je weg, probeer het in de pan achter te laten en niet over te gieten met de zuivere olie.

Deze olie heet ghee in de Indiase keuken. Deze hoge kwaliteit olie is perfect voor frituren, vooral groenten en vis die geen superhoge temperaturen nodig hebben. Ghee kan bewaard worden in de koelkast gedurende een week of drie.

Knoflookboter

Rauwe boter heeft de perfecte matrix om de knoflooksmaken te absorberen. Laat een blok boter van 250g buiten de koelkast warm en zacht worden. Doe het in een kom en voeg gehakte of gepureerde, verse, jonge (ook bekend

als natte) knoflook toe. Voeg ook een snufje Maldon of 'fleur de sel' zeezout toe. Meng alles goed door. Lepel het mengsel op een vel bakpapier en rol dit in de vorm van een dikke worst. Dit kan je een aantal maanden goed bewaren in de vriezer. Je snijdt een plakje af iedere keer dat je een gepofte aardappel of een gegrilde steak of iets dergelijks klaar maakt.

Brandy Butter

Brandy butter is echt heerlijk, maar ook een beetje stout! Roer wat zachte boter in een kom en voeg een paar theelepels goede brandy en een paar theelepels kokend water, roer het mengsel tot het glad is en lijkt op zeer dikke room. Voeg nu drie overvolle lepels gezeefde poedersuiker toe

en roer grondig. Leg een vel bakpapier klaar en lepel het mengsel er op en rol dit in de vorm van een dikke worst, klaar voor de vriezer. Een plakje brandy butter is verrukkelijk op warme Apfelstrudel of op een geroosterde krentenbol.



Firma F.A. Ruizendaal & Zonen

Boom / fruitkwekerij - Aanleg & Onderhoud van tuinen

**NIEUWE OOGST
DELCORF appelen**

Vele soorten pruimen per kilo € 2.75

Jampruimen kilo € 1.75

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

**LET OP: U KUNT NU NOG PROFITEREN VAN DE SPECIALE 6% BTW REGELING
OP HET ARBEIDSLOON BIJ UW VERBOUWINGEN TOT 1 MAART 2014**

Denkt u aan interne verbouwingen in huis, zoals zolder, badkamer, woonkamer of noem maar op, schroom dan niet en vraag een vrijblijvende offerte aan !

Voor u het weet betaald u weer het volledige 21% btw tarief !



**T. 0297 25 38 00
Vermogenweg 1 Mijdrecht
www.ronaldvaneijk.nl**