

NEUS IN DE BOTER



Door David Hague

FOTO'S PATRICK HESSE



Neus in de bonen!

Het 'zomerweer' op dit moment bevalt niet iedereen. Voor mij als chef, die het leuk vindt om zijn eigen groenten te kweken, is het tot nu toe een perfecte zomer geweest. Het Nederlandse klimaat, met veel regen en een temperatuur van zo'n 20 graden, zorgt voor een geweldige oogst in de kas. Naarmate de zomer vordert, zijn er steeds meer groenten beschikbaar. Sinds eind juli is alles in overvloed aanwezig. In de kweektuin, waar ik mijn keuken heb, lopen de tuiniers druk in het rond met kruiwagens vol groenten en fruit. Vandaag plukken we bonen, maar we hebben ook grote rode tomaten en heerlijke komkommers. De aardbeien zijn mooi rood, de paprika's en courgettes zijn vol en nu de bonen klaar zijn om te oogsten, moet ik echt aan de slag in mijn keuken. De grootste uitdaging is om de juiste methodes

te vinden om alle producten te conserveren. Deze week heb ik 20 kilo aardbeienjam, 200 kilo augurken en 100 kilo zoetzure komkommers ingemaakt. Ook heb ik zelfs geprobeerd om zongedroogde tomaten te maken. Dit betekent dat het van de winter nog steeds mogelijk zal zijn grote hoeveelheden heerlijke dingen te eten en veel geld te besparen.

In veel landen buiten Nederland is het conserveren van groente en fruit enorm populair, maar bij ons houdt bijna niemand zich, op het maken van wat aardbeienjam na, er zich mee bezig. Vreemd want het is niet alleen eenvoudig, maar ook heel voordelig en leuk om te doen. Voor eenvoudige inmaakrecepten zijn vaak maar een paar ingrediënten nodig.

Zoetzure komkommers

Laten we eens beginnen met een paar potjes eigen gemaakte zoetzure komkommers. Belangrijk is om op een zorgvuldige hygiënische manier te werken. Dit voorkomt dat het voedsel gaat bederven. Meng de volgende ingrediënten bij elkaar in een pan:

1 liter witte azijn, 1/2 liter water, 100 gram suiker, 10 gram zout en inmaakkruiden. Het is mogelijk gedroogde inmaakkruiden te kopen, maar eigenlijk is alles wat je echt nodig hebt laurier, korianderzaad, peperkorrels en peterseliestelen. Breng alles aan de kook. Ondertussen, kun je de jampotten steriliseren (of laat de vaatwasser dit doen!). Vul de potten met plakjes komkommer. Giet de kokende vloeistof in de potjes tot de komkommer is bedekt. Plaats het deksel op de pot, terwijl deze nog heet is. Laat de potten afkoelen en sla ze op in een koele, donkere plaats. Na een paar weken kun je al van je eerste potje huisgemaakte zoetzure komkommer genieten.

Bonen

Er zijn honderden inmaakrecepten. Het is de moeite waard te experimenteren en te ontdekken wat je het lekkerste vindt. Ik ga de bonen die ik aan het voorbereiden ben (zie foto) inmaken in zout water. Eerst maak ik ze schoon en blancheer ze, dan bedek ik ze met een pekkel van 1 kop zout met 2 liter water. Het is ook erg smakelijk om de geblancheerde bonen met olijfolie en knoflook te bedekken. In de Baltische landen worden de bonen gedroogd of gezouten. Deze technieken geven de groenten een unieke smaak en karakter.

Peterselie pesto

Kruiden kunnen worden bewaard in luchtdichte potten onder olijfolie. Dit recept smaakt erg lekker met snijbonen. Ik stoom mijn boontjes gaar dan doe ik er wat pesto overheen. Serveer ze direct!

Ingrediënten

- 2 kopjes bladpeterselie bladen (geen stelen)
- 3/4 kop geroosterde gehakte walnoten
- 1/2 kop geraspte Parmezaanse kaas
- 2 teentjes (grote) knoflook geplet
- 1/2 theelepel zout
- 1 kopje Extra Virgin Olijf Olie
- 2 eetlepels verse citroensap
- 2 theelepels citroenrasp

Instructies

1. Maak de pesto: doe de peterselie, walnoten, kaas, knoflook en zout in de kom van een keukenmachine voorzien van een metalen mes. Snijden tot ze goed gemengd zijn. Combineer olie, citroensap en citroenrasp in een kleine kom. Dit oliemengsel langzaam over het peterseliemengsel gieten tot een gladde massa. Serveer direct of bewaar het in de vriezer (zie stap 2).
2. Bevries de pesto: verdeel pesto in de gewenste porties en doe dit in kleine plastic zakjes met een sluiting of in kleine plastic doosjes met luchtdichte deksels. Dwing alle lucht uit de doosjes of plastic zakjes en vries het maximaal 3 maanden in.

David's recept



Rotaryclub Vinkeveen Abcoude bakt pannenkoeken

Op maandag 6 augustus trakteerde de Rotaryclub Vinkeveen Abcoude alweer voor de derde maal de bewoners van De Merenhof uit Abcoude



op een gezellige pannenkoekenavond. Maar er was ook een nieuwe verrassing. Er werd een hoorspel gespeeld. De bewoners werden meegenomen met de avonturen van Otje en kok Jos in Hotel Koperwiek naar het boek van Annie M.G. Schmidt. De Merenhof is een kleinschalige woonvoorziening in Abcoude die zorg en begeleiding biedt aan kinderen en jongeren in de leeftijd van 4 tot 25 jaar met een lichamelijke of meer-

voudige handicap. Allemaal mensen met specifieke wensen en behoeften die, gegeven hun beperking, zo goed mogelijk hun leven vorm en inhoud willen geven. Sinds 2010 richt Rotary Nederland en wereldwijd zich op de jeugd ('New Generations') om hun persoonlijke ontwikkeling te stimuleren. Rotaryclub Vinkeveen Abcoude ondersteunt graag organisaties in de lokale gemeenschap die zich inzetten voor de jeugd.

3-gangen zomermenu
'du chef' €29,⁵⁰

Nu ook gratis
haal- en
thuisbrengservice
in de regio.
Ideaal bij een
heerlijk
wijnarrangement
bijvoorbeeld

Kijk op le-virage.nl
voor menu van de week.
Of bel 0297-593 336 om
uw tafel en eventueel uw
limoservice te reserveren.

Le Virage