

Ilse Reeuwijk

KOKEN MET HET BESTE VAN BRABANTSE BODEM

INCLUSIEF 32 RECEPTEN

PROEF EN BELEEF DE STREEK





VOORWOORD ILSE REEUWIJK

BRABANTSE PASSIE

Fijn dat ik u mag begroeten in misschien wel het lekkerste kookboek van Brabant. Ik weet zeker dat u gaat genieten, proeven en beleven wat het Brabantse land aan smaak te bieden heeft. De streekboeren vertellen trots over wat zij elke dag met passie en liefde voor ons maken. Vier topkoks doken met die pure ingrediënten de keuken in en kookten de sterren van de hemel.

“OOIT GEHOORD VAN WATERBUFFEL-IJS
UIT SON EN BREUGEL? VLEES VAN HET
BRANDRODE RUND?”

Vanouds kent de provincie heel wat pareltjes die zowel oog als smaakpapillen beroeren. Denk aan het Kempisch heideschaap of het Chaamse hoen. Nu de tijd, de keuken en vooral de consumenten zelf hogere eisen stellen aan smakelijk en verantwoord eten, zoeken ze nieuwe wegen. Ooit gehoord van waterbuffel-ijs uit Son en Breugel? Vlees van het Brandrode rund? Schapenyoghurt uit Gilze? Ik verzeker u: Dat is smullen!

Naast al dit heerlijk koesteren de koks ook traditionele ingrediënten als balkenbrij en pastinaken, de smaak van vroeger.

Sterker nog, de vier topkoks die u meer dan dertig gerechten voorschotelen - verdeeld over vier seizoenen - komen tot de meest verrassende combinaties waarin het goede van Brabant vroeger en nu, en het beste van het leven samenkomen. Van boer tot bord.

Eet lekker, Brabant!

Ilse

INHOUDSOPGAVE

LENTE

- 9 **Blog Ilse** Naar buiten
- 10 **Interview** met streekboer Peter Timmermans
‘Op dit lapje grond vind ik mijn passie’
- 13 **Recept** Slaoi meej aai meej juin meej èèrepel
- 17 **Recept** Makreel met inktvis, avocado en bloemen
- 20 **Interview** met varkensboer Tiny Schepers
‘Varkensvlees met de smaak van vrüger’
- 23 **Recept** Gegrild spek met rauwkost van asperges
- 27 **Recept** Paté van speklapjes en aardappel
- 28 Lekker Handig ... met varken
- 30 **Interview** met weervissers Rian van Dort en Henk van Schilt
‘De natuur kun je niet sturen’
- 33 **Recept** Gemarineerde ansjovis met tomaat
- 37 **Recept** Paling met haringkuit op brioche
- 40 **Interview** met schaapsherder Stijn Hilgers
‘De schapen zetten hun carrière voort in de horeca’
- 43 **Recept** Kempen lamscarré met asperges
- 47 **Recept** Pastinakentaartje
- 48 **Recept** Kempen lam gegaard met hooi
- 54 Lekker Handig ... met schaap en met ansjovis
- 56 **Interview** met patron-cuisinier Evert Thielen
‘Haricots uit Kenia komen er hier niet in’

ZOMER

- 63 **Blog Ilse** Snoepjes
- 64 **Interview** met streekboeren Ruud en Coriene Timmermans
‘Hier is het altijd lente’
- 67 **Recept** Aardbeien met schapenyoghurt en vlierbloesem
- 71 **Recept** Zult met gerookte paling, witlof en pure chocolade
- 74 **Interview** met streekboer Ad Stappaerts
‘De slak komt terug op de kaart’
- 77 **Recept** Scholfilet met slakjes
- 81 **Recept** Gegrilde doradefilet met tomaatbereidingen
- 86 Lekker Handig ... met asperges
- 88 **Interview** met streekboeren Annie en Maarten van Hoof
‘Asperges en fruit sluiten mooi op elkaar aan’
- 91 **Recept** Aardbeien met pistache spongecake
- 95 **Recept** Clafoutis van frambozen met waterbuffel-ijs
- 98 **Interview** met biologische waterbuffelboer Arjan Swinkels
‘Buffelmelk is heel geschikt voor ijs’
- 101 **Recept** Geroosterde rosbief van Brandrode rund met
tapenade van shii-take
- 104 **Interview** met streekboeren Alfons en Henriëtte van den Hoek
‘De saus, geboren uit nood, loopt als een tierelier’
- 106 Lekker Handig ... met tomaat
- 108 **Interview** met meesterkok Edwin Kats
‘De kunst van het weglaten’

HERFST

- 115 **Blog Ilse** Haas
- 116 **Interview** met groentekweker Pieter-Jan van Dijk
‘Bijna niemand weet meer hoe iets groeit’
- 119 **Recept** Bereidingen van biet en blauwe kaas
- 123 **Recept** Pompoen crèmesoep met rode paprika en verse kruiden
- 124 **Interview** met streekboeren Dirk en Nellie Megens
‘Deze paddenstoel is een prima vleesvervanger’
- 127 **Recept** Shii-take brioche brood met rauwe ham van
het Heyde Hoeve-varken
- 131 **Recept** Shii-take met spelt op risotto-wijze
- 134 Lekker Handig ... met shii-take
- 136 **Interview** met maître-sommelier Lennaert Lonterman
‘Ik drink mijn rode wijn altijd gekoeld’
- 139 **Interview** met wijnboeren Ron Langeveld en Peter de Wit
‘Brabantse wijn behoeft geen krans’
- 141 **Recept** Rigatoni met Mir's Noble kaas en spongecake
- 145 **Recept** Geitenkaas crème brûlée, mousse van geitenkaas
en basilicum
- 148 **Interview** met streekboeren Geert en Joke van der Kaa
‘Deze kippen hebben hier een mooi leven’
- 151 **Recept** Pot-au-Feu van Chaamse hoender
- 157 **Recept** Bruschetta geitenkaas
- 160 Lekker Handig ... met Chaamse kiep
- 162 **Interview** met cuisinier Ralph Blaakenburg
‘Vegetarisch kan ontzettend lekker zijn’

WINTER

- 169 **Blog Ilse** Petazzie
- 170 **Interview** met streekboeren Robert van Tuijl en
Suzan van Oirschot
‘Een eendenboutje smaakt ook heerlijk bij stampot’
- 173 **Recept** Eendenborstfilet met hanenkammetjes
- 176 **Recept** Eendenbout met zuurkool
- 180 **Interview** met streekboeren Jan en Marian van den Boom
‘Wij verkopen rust, ruimte en een beetje vlees’
- 183 **Recept** Sukade van Brandrode rund
- 184 **Recept** Pastinaakpuree
- 187 **Recept** Clafoutis van Mirabellen
- 188 **Interview** met streekproducent Cecile van Agtmaal
‘Elke walnotenolie smaakt anders’
- 191 **Recept** Elstar appel met gedroogd fruit en hazelnoot-ijs
- 195 **Recept** Peer met Schrobblèr en karamel
- 198 Lekker Handig ... met walnotenolie en met eend
- 200 **Interview** met streekboeren Wim en Marianne van Zon
‘Hertenvlees is puur natuur’
- 202 **Recept** Hertenrugfilet met krokante balkenbrij en kool
- 209 **Recept** Hertenbout, stoofschotel van hert en rode kool
- 212 Lekker Handig ... met hert
- 214 **Interview** met chef-kok Maarten Camps
‘Ik kook puur en herkenbaar’
- 218 Streekboeren en leveranciers
- 220 Colofon

‘OP DIT LAPJE GROND VIND IK MIJN PASSIE’



Kweker van speciale mini-groenten en eetbare bloemen in een moestuin aan de rand van de Loonse en Drunense Duinen, politiemans en kok. Peter Timmermans uit Kaatsheuvel, beter bekend als Pietje, is een veelzijdig man. Samen met zijn vrouw Angelique Verhoeven en hun twee kinderen geniet hij van alles wat uit de moestuin komt.

“ALLES WAT IK KWEK HEEFT TOEGEVOEGDE WAARDE”

Het seizoen loopt al een beetje op zijn einde. “Op het hoogtepunt, in de zomer, kun je bij mij vijftig tot zeventig verschillende soorten eetbare bloemen en mini-groenten krijgen.” Koken is overbodig; deze groenten kun je rauw, of slechts licht geblancheerd, eten. “Alles wat ik kweek heeft toegevoegde waarde op een bord. Dus het heeft óf heel veel smaak óf het is een lust voor het oog.” Om zijn betoog tijdens de rondgang door zijn groentetuin kracht bij te zetten, verdwijnt het ene na het andere bloemetje, groene sprietje en minuscule venkeltje in de mond van de bezoeker. Telkens weer die smaakexplosie. “Als je groenten op micro-niveau teelt, dus heel erg klein, is de smaak

enorm intens. Koks kunnen daarmee hun gerechten een extra dimensie geven.” Je valt als leek van de ene verbazing in de andere. De ogen zien een donkerrood blaadje in de vorm van een walvisstaart, de tong proeft Granny Smith! Het blijkt rode klaverzuring te heten. En even later knalt een blaadje anisol, dat smaakt naar het anijsdrankje Pastis, over de smaakpapillen. Die raken danig van slag van een rondje door de tuin met Pietje. Topkoks van zes Brabantse restaurants brengen regelmatig een bezoekje aan deze fleurige oase in het Kaatsheuvelse buitengebied. Een voor een komen ze op zijn mooi aangelegde lap grond snuffelen naar het onbekende. “Wij kweken hier alles met hart en ziel, het is belangrijk dat een kok daar dan mee verder gaat zodat we het eindresultaat samen naar een hoger plan weten te tillen.” Op donderdagochtend wordt er geoogst, ’s middags bezorgt Timmermans het verse goed bij zijn afnemers. “Ik kom bovenop het grotere verhaal van de koks, voeg iets extra’s toe.”

En Pietje weet waar ie ‘t over heeft: Hij sleepte in 2010 de titel ‘Brabants beste amateurkok’ in de wacht bij de kookwedstrijd ‘Lekker van Streek’ van Omroep Brabant. Deze overwinning zette hem aan tot de aanleg van zijn eigen professionele moestuin om niet alleen zijn eigen groenten te kweken, maar ook eetbare bloemen en kruiden. “Vlak daarna ben ik een bedrijf begonnen om bij mensen thuis te gaan koken. Ik mocht gebruik maken van de keuken van restaurant de Molen, waar ik ook geoefend had in aanloop naar die kookwedstrijd. In ruil daarvoor leverde ik spullen uit mijn moestuin; een win-win-situatie.” “Ik zou het werken in de moestuin en het koken bij mensen thuis dolgraag full-time willen doen. Op dit lapje grond vind ik mijn passie. Mijn werk bij de politie is leuk, en de combinatie is een mooie afwisseling. Maar als ik diep in mijn hart kijk, ben ik hier het gelukkigst.”



Brabants beste amateurkok
Peter Timmermans (Pietje)
06 - 21 89 69 35
brabantsbesteamateurkok.nl



SLAOI MEEJ AAI MEEJ JUIN MEEJ ÈÈREPEL

Ingrediënten

Algemeen

- 1 Hollandse krop sla (gebruik het binnenste van de krop, de kleine jonge blaadjes)
- 1 kruimig kokende aardappel (voor de aardappel mayonaise)
- 1 vastkokende aardappel
- 4 kwarteleitjes
- paar uien
- laurier
- diverse wilde kruiden en eetbare bloemen (naar smaak)
- peper en zout
- 1 plak spek van 1/2 cm dik
- 1 teentje knoflook
- 2 takjes tijm
- boter
- azijn

Mosterdmayonaise

- 1/2 dl azijn
- 5 eidooiers
- 4 el Tilburgse mosterd
- 8 dl arachide olie (evt. koolzaadolie uit Nederland)
- Worcestersaus

Papier van Vitelotte aardappel (paarse aardappel)

- 100 gr Vitelotte aardappels
- circa 100 gr eiwit

Zoetzuur gemarineerde ui (juin)

- 4 rode uien
- 2 dl azijn
- 1/2 dl water
- 200 gr suiker
- laurierblad en kruidnagel

Gefrituurde uienring

- 1 ui
- beetje bloem
- beetje eiwit
- beetje paneermeel
- olie om in te frituren

Uiencompote

- 500 gr uien
- 2 laurierblaadjes
- 80 gr suiker
- 60 gr witte wijnazijn
- rasp van 1/2 citroen



AARDBEIEN MET SCHAPENYOGHURT EN VLIERBLOESEM

Ingrediënten

Vlierbloesemsiroop

- vlierbloesem
(zoveel als je kunt plukken!
Zie recept verderop)
- 1 citroen
- water
- fijne kristalsuiker
(1 kg per liter water)

Sorbet van schapenyoghurt en vlierbloesem

- 0,5 l schapenyoghurt
- 400 ml vlierbloesemsiroop
- sap van 1 citroen

Hangop van schapenyoghurt

- 0,5 l schapenyoghurt
- 100 gr geslagen room
- 60 gr fijne kristalsuiker
- 0,5 vanillestokje
- rasp van 1 limoen

Aardbeienbouillon met vlierbloesem

- 100 gr aardbeien
- 2 el vlierbloesemsiroop
- 2 el fijne kristalsuiker
- sap van 1 limoen

Gemarineerde aardbeien

- 16 middelgrote aardbeien
- sap en rasp van 1 limoen
- vlierbloesemsiroop naar smaak

Merengue van lavendel

- 100 gr eiwit
- 50 gr fijne kristalsuiker
- 150 gr suiker + 2 el water
- 3 gr fijngehakte lavendelbloemetjes

- eventueel naar wens eetbare bloemetjes
en/of munt

LEKKER HANDIG ... MET ASPERGES



Tips van Annie van Hoof:

“Schil asperges gewoon met een dunschiller, zorg dat je overlappend schilt. Niet te zuinig dus. En schil asperges van kont naar kop. De bovenste 4-5 cm hoef je niet eens te schillen. Van echte verse asperges hoeft amper een kontje af. Een aspergepan? Drie maal waardeloos! De kopjes van de asperges worden namelijk snot in de hete stoom bovenin zo’n pan. Niet aan je moeder geven met Moederdag! Beter is ze gewoon te koken in een ruime pan, waarin ze plat liggen. Aan de kook brengen, vuur uitdraaien, een kwartiertje later zijn ze perfect!”

Recept van Ilse:

Risotto met groene asperges en zalm

Ingrediënten (4 personen):

- 500 gr groene asperges
- 1 ui, gesnipperd
- 40 gr boter
- 300 gr risottorijst
- 1 dl droge witte wijn
- 1 liter visbouillon (van bouillonblokjes)
- 100 gr waterkers, blaadjes van steeltjes af
- 300 gr verse zalm
- peper, zout

- Snijd het onderste stukje van de asperges, was ze en snijd ze in stukjes van ongeveer 3 cm
- Smelt de boter in een hapjespan of wok
- Fruit de ui zachtjes, een minuut of drie
- Roer de risottorijst erdoor en bak die even mee tot de korrels mooi glanzend
- Voeg de witte wijn toe en wacht tot al het vocht is opgenomen. Roer regelmatig
- Voeg bouillon toe en breng alles op een zacht vuurtje aan de kook
- Voeg na 10 minuten de asperges toe en kook nog zachtjes tien minuten
- Snijd de zalm in stukjes, voeg toe en roer voorzichtig door
- Doe op het laatst de waterkers bij het gerecht, roer even door en laat 3 minuten staan met het deksel op de pan
- Breng op smaak met peper en zout

AANTEKENINGEN

This image shows a full page of blank graph paper. A solid vertical line runs down the left side, creating a narrow margin. The rest of the page is filled with a grid of small squares formed by dotted horizontal and vertical lines. There are no markings or text on the paper.



PETAZZIE

De klok is verzet, de winterjas uit de kast gehaald. De tijd dat we ervan op aan konden dat de winter echt winter was met sneeuw en wekenlange vorst ligt achter ons.

Toch verlangen we, als troost misschien, naar wat zwaardere gerechten als dikke maaltijdsoepen, sudderlappen, warme chocolademelk (met slagroom natuurlijk!) en stampotten. Al mijn hele leven is mijn favoriet peestamp met hachee, zoals ons mam die vroeger maakte.

Dat doet me trouwens denken aan een vriendin die jaren geleden ging samenwonen. Verzot op stampotten kocht ze een pureestamper voor haar uitzet. Vastberaden haar nieuwe liefde op een winterse dag te verrassen met overheerlijke peestamp naar het recept van haar oma. Wat een domper toen hij zijn neus ophaalde bij haar idee om stampot klaar te maken. “Pee wat?”, reageerde hij. “Wortelpetossie, dat hoef ik niet. Smerig.” Tja, breng daar maar eens iets tegenin. En aangezien de liefde van de man door de maag gaat, bleef haar pureestamper in de keukenla. Ongebruikt.

“ACH GOSSIE, DAAR LIGT D'R
WORTELPETOSSIE”, GRIJNSDE
HAAR VRIEND”

De tweede winter samenwonen, begon de schoen te wringen. Zij wilde stampot! En dus besloot ze een dankbaarder publiek uit te nodigen voor

haar eerste zelfgemaakte winterkost-bij-uitstek: haar ouders. Na uren zweten in de keuken kon ze hen ontvangen met een heerlijk geurende hachee en pruttelende groentjes op het vuur. “Nog even wachten, pap en mam. Ik moet alles nog pureren, dan kunnen we aan tafel.”

En daar ging het mis. Ze stampte de aardappelen, wortels en uien al in het kookwater. Iedereen zag het fout gaan, maar niemand durfde iets te zeggen. Toen bij het afgieten tot overmaat van ramp de zwaartekracht en hete stoom het wonnen van haar kracht om de deksel tegen te houden, zag ze haar goedje in de gootsteen verdwijnen. “Ach gossie, daar ligt d'r wortelpetossie”, grijnsde haar vriend.

Petossie heb ik later nog eens opgezocht. Het blijkt een verbastering van het Brabantse woord petazzie, wat stampot betekent. Mijn vriendin is intussen al jaren getrouwd met haar stampotha-ter. Haar stamper hangt aan de keukenmuur, als stille getuige van haar kookkunsten.

Want stampot... dat eet ze voortaan bij mij!

HET LEKKERSTE UIT BRABANT, DOOR TOPKOKS BEREID

Schrijfster Ilse Reeuwijk en fotograaf Jeroen van Eijndhoven keken rond op boerderijen en struinden door weilanden en stallen. Brabantse boeren zorgden voor de mooiste producten, topkoks gingen ermee aan de slag. Dat leverde het eerste Lekker Brabant-kookboek op; vol recepten, foto's, columns en verhalen.



Dit is misschien wel het lekkerste kookboek van Brabant. Het bevat veel meer dan alleen recepten. Achttien boeren, vier topkoks en een sommelier vertellen trots over hun passie. De chefs koken in 32 gerechten de sterren van de hemel met het beste wat zij in hun regio kunnen vinden. Brabantse streekproducten, in vier seizoenen, zoals u ze niet eerder proefde.

Ontdek Brabant op z'n lekkerst!



De topkoks zijn Ralph Blaakenburg van Auberge du Bonheur in Tilburg, Maarten Camps van Wolfslaar in Breda, Edwin Kats van Noble in Den Bosch en Evert Thielen van Gertruda Hoeve in Son en Breugel.

Hun recepten variëren in niveau van 'goed te doen' tot 'een stevige uitdaging'. Ideaal voor als er iets te vieren valt. Of voor als u met ingrediënten uit uw eigen streek op topniveau wilt koken.



Ilse Reeuwijk vindt koken en samen eten het mooiste wat er is. Haar motto is: 'Eten is delen'. In dit boek deelt zij graag haar enthousiasme met u.

Als redacteur van de wekelijkse pagina's Lekker Brabant in de drie Brabantse kranten Brabants Dagblad, BN DeStem en Eindhovens Dagblad is ze altijd op zoek naar smakelijke verhalen van Brabantse boeren en koks.

I S B N 978-94-916370-4-9



9 789491 637049 >