

SMAAK VAN DE WAARD

Lekker, gezond én duurzaam koken met producten uit de Krimpenerwaard, Rotterdam en omgeving



Esther van Leeuwe

SMAAK VAN DE WAARD

Smaak van de Waard

Een uitgave van: Smaak van de Waard, Krimpen aan den IJssel

Eerste druk: november 2020

© Esther van Leeuwe, 2020

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

info@smaakvandewaard.nl

www.smaakvandewaard.nl

Auteur: Esther van Leeuwe, Smaak van de Waard

Redactie: Liane Baltus, The Spirit of Words

Fotografie: Huck Sim, Louter Liefde, Beeldflow

Ontwerp & vormgeving: Peter Hordijk, Ontwerp Brouwerij

Drukwerk: Ray Kruithof Kremer, DeltaPrint

ISBN: 978-94-92390-08-0

INHOUD

DE MENGELMOESTUIN	8
Kruidenpesto's	14
Hartige mini muffins met rode biet en oude kaas	16
Quiche met zoete aardappelen en spinazie	18
Geitenkaassalade met heel veel bessen en gesuikerde amandelen	20
Tomatensalade met aardbeien en citroen	22
STOLWEITJES	24
JUMBO DE OLM	30
Aardpeersoep met truffel en paddenstoelen	32
Popeye soep met sojaroem en hazelnoten	34
Pompoensoep met sinaasappel	36
Gerookte forel met gekarameliseerde appel en Afribol kruimels	38
Zalmtartaar met kappertjes	40
Faling met tartaar van rode bieten en spicy geitenkwark	42
BESSENTUIN DE RODE MUS	44
Paté met aardbeien en walnoten	50
Gerookte wilde ganzenborst	52
Moderne rundertartaar	54
Multi inzetbare combi van peer, walnoten en blauwe kaas	56
DE GRAANMAALDERIJ	58
Frisse bloemkoolsalade met komkommer en amandelen	64
Linzenstoof met venkel	66
Geroosterde worteltjes met yoghurt dressing	68
JAN DE WAARD VISSERIJ	70
Huisgemaakte pasta met gerookte zalm en oesterzwammen	76
Gerookte makreel met pijnboompitten en rozijnen	78
Surf & Turf - Crawfish Boil	80

HOEVE LINQUENDA	82
Stoofvlees met bier	88
Lamsrack, karnemelk, tijm en rozemarijn	90
Bavettes in bruin bier gemarineerd	92
Thaise curry met runderstoofvlees	94
HET WILDHUYS	96
Coca-Cola polderhaas	102
Palmkool stampot met rookworst van wilde gans	104
De ultieme wildburger	106
Wilde gans met zwarte bessen	108
THE AFRIBOL COMPANY	110
Afribol roomijs met sinaasappelbavarois	116
Afribol dessert met dronken rozijnen	118
Vierbloesem cheesecake	120
Blueberry crumble met witte chocolade en aalbessen	122
Bessencoupe	124
DE SCHIEDAMSE MOLENS	126
Sinaasappelscones met chocolade	132
Vegan appelcake met pompoenpitten	134
Luchtige chocoladetaart met pistache	136
Sweet potato pie met chocolade en amandelen	138
ZJEE CAFÉ	140
Hazelnut heaven ijskoffie	146
Choco fudge	148
Tiramisu met sinaasappel en chocolade	150
Better than sex chocoladetaart	152
Pecankoekjes	154
BOOI KAASMAKERS	156
Hollands kaasplankje	162



VOORWOORD

Duurzaamheid vind ik belangrijk. We hebben maar één planeet, daar moeten we zuinig op zijn. Bijna alle gerechten die ik serveer zijn gemaakt met streekproducten uit de Krimpenerwaard, Rotterdam en omgeving. In mijn DNA zit dat er zo min mogelijk wordt weggegooid. In mijn bedrijf Smaak van de Waard gaan kwaliteit, lokaal, duurzaam en smaak samen.

Ik merk dat mensen het steeds belangrijker vinden om streekproducten te gebruiken. Veel gasten vragen na afloop van een diner of ze recepten van mijn gerechten kunnen krijgen. Ook bij mijn kookworkshops vinden de recepten gretig aftrek.

Dat bracht me op het idee om een kookboek samen te stellen waarin gerechten staan die mensen met lokale producten kunnen maken. Het is bijzonder wat er groeit en bloeit in onze eigen omgeving. In dit boek geef ik er samen met de leveranciers graag meer aandacht aan.

Mijn lokale leveranciers bieden stuk voor stuk producten van uitstekende kwaliteit. Bij mijn diners en workshops vertel ik erover. Mensen zijn vaak verbaasd dat hun omgeving zo'n diversiteit aan producten levert en dat ze die producten ook zelf rechtstreeks kunnen kopen op de boerderij. Stap op de fiets en ervaar dat het kan.

Ze zeggen niet voor niets: Je bent wat je eet. Ik wil graag weten wat ik eet en wat het dier dat ik eet gegeten heeft. Of hoe de plant is gegroeid, hoe het geteeld is en in wat voor aarde het heeft gestaan. Smaak van kaas wordt bepaald door de kwaliteit van de melk van de koe. En je proeft aan de melk of deze koe gras, klavers en kruiden at of mais.

Mijn ervaring is dat vlees van runderen die vrij buiten in een natuurgebied hebben geleefd beter van smaak is dan biologisch vlees. Ik merk ook dat rivierkreeft in het wild vaak van betere kwaliteit is dan gekweekte kreeft. Hetzelfde geldt voor wilde gans. Alle groenten en kruiden in de Mengelmoestuin groeien in een soort bos. Er wordt niets bespoten, ze bewateren niet. Hoe duurzamer voedsel verbouwd is, hoe beter de smaak.

Van jongs af aan experimenteer ik met gerechten. Ik kan er mijn creativiteit in kwijt. Ik laat me inspireren door chefs en producten van leveranciers. Het leukste vind ik dat eten mensen verbindt. Als ze een gezellige avond hebben aan tafel, dan kunnen ze het er nog jaren over hebben. Ik verras mijn gasten met bijzondere combinaties en ik open graag de ogen van mensen. Je kunt zonder moeite superlekkere, mooie producten eten die je in je eigen omgeving vindt.

De producten in deze gerechten zijn prachtig. Ze zijn van hoge kwaliteit en gemaakt met oog voor duurzaamheid. Dat verdient een podium. Nu is het aan de lezer. Experimenteer en probeer nieuwe dingen. Maar bovenal: Geniet!

**Esther van Leeuwe
Smaak van de Waard**



ALLES WAT LOOPT, KRIELT EN BLOEIT IN DE TUIN HEEFT EEN FUNCTIE.
DE NATUUR LOST ALLES OP ALS JE GEDULD HEBT.

DE MENGELMOESTUIN
MARIËL HERREVELD

KRUIDENPREPARATEN EN BIJZONDERE GEWASSEN
WWW.MENGELMOESTUIN.COM

DE MENGELMOESTUIN IS ALS VANZELF ONTSTAAN

Vijftien jaar geleden kwamen we terug van een wereldreis.

We wilden niet meteen weer in een baan springen, maar de rust, vrijheid en ruimte bewaren die we hadden ervaren op onze reis.

We kochten een stuk grond en ik begon een groentetuin die uiteindelijk uitgroeide tot de Mengelmoestuin. De tuin is nu zeer divers met fruitbomen, bessenstruiken en duizenden kruiden.





ALLES WAT VAN DE TUIN AFKOMT VERWERKEN WE

Ik hou van experimenteren met gewassen en met hoe ik kruiden verwerk. Ik plant ook gewassen die bijzonder zijn, zoals limoenklaver, zeekool, zeemelde, aardperen en natuurlijk de palmkool die Esther in een gerecht heeft verwerkt. Op de Mengelmoestuin werken we op een zo natuurlijk mogelijke wijze, mee in plaats van tegen. Een gewas dat niet geschikt is voor onze bodem komt er ook niet in. Dat is tegenwerken.

UITGANGSPUNT IS DE TUIN

Alles wat loopt, krioelt en bloeit in de tuin heeft een functie. De natuur lost alles op als je geduld hebt. Luis ontstaat alleen als een plant kwetsbaar is. Wacht je twee weken, dan zijn er lieveheersbeestjes die de luizen eten. Het mooiste is dat als je de natuur zijn gang laat gaan, er evenwicht in je tuin komt.

WAT IS ONKRUID?

Onkruid wied ik wel, maar ja, wat is onkruid? Tot 21 juni laat ik brandnetels staan, de wortels voegen stoffen toe aan de grond. Voor kamille geldt hetzelfde. Sommige kruiden gedijen daarom juist heel goed bij elkaar. Ik kijk heel goed wat wel en wat niet gedaan moet worden. Als onkruid mijn planten dwingt eromheen te groeien, dan haal ik het weg. Ik grijp alleen in mijn tuin in als de plant doodgaat. Zo wacht ik heel lang met water geven en als ik water geef, dan is het regenwater. Mest komt van onze eigen kippen, parelhoenders, loopeenden en eenden die gedurende de dag vrij in de tuin rondlopen.

KRUIDEN VOOR IN DE OLIËN

Mijn passie zit in mijn tuin en met planten werken. Ik vind het heerlijk om 's ochtends vroeg sint-janskruid, kamille en goudsbloemen te plukken die ik met liefde verwerk in de kruidenpreparaten, zoals bijvoorbeeld olie en zalven voor je huid. Ik maak ondertussen een heel scala mooie, integere producten.

PUUR NATUUR ONDERNEMEN

De eerste keer dat ik op een kerstmarkt stond met onze producten, was ik binnen drie uur uitverkocht. Binnen een jaar stond ik op verschillende markten. Veel van wat ik maak ontstond omdat ik er een vraag over kreeg. Als ik nu markten draai, voel ik me ondernemer. Ik verkoop wat de grond oplevert. Dat is het. Bij mezelf blijven is het belangrijkste dat ik kan doen. Dan kan ik alles geven.

Mariëlle Herreveld



KRUIDENPESTO'S

Pesto's zijn lekker gemakkelijk om te maken. Ik eet ze graag op een toastje, of lekker tijdens de lunch op een broodje met kaas en komkommer. Ook zijn ze heerlijk door de pasta. Je kan er een flinke hoeveelheid van maken en in kleine porties invriezen. Bij pesto is het belangrijk om te proeven, proeven, proeven.

INGREDIËNTEN

voor 4 personen

WORTELLOOF PESTO

50 g wortelloof
40 g rucola
2 tenen knoflook
1 eetlepel citroensap
50 g hazelnoten
50 ml olijfolie, extra vierge
peper en zout
40 g oude kaas
geraspte schil van ½ citroen

DASLOOK PESTO

60 g daslook
60 g walnoten
60 ml olijfolie
60 g oude kaas
1 citroen
peper en zout

MUNT PESTO

50 g pijnboompitten
50 g munt
75 g oude kaas
3 tenen knoflook
50 ml extra vierge olijfolie
peper en zout

EXTRA BENODIGDHEDEN

blender, staafmixer of keukenmachine

BEREIDING

- Mix alle ingrediënten in de blender of met een staafmixer.
- Proef! Dit is heel belangrijk.
- Voeg vervolgens naar smaak nog een en ander toe. Is hij te zuur? Voeg dan wat meer kaas en olijfolie toe. Mist hij pit? Gebruik iets meer zout en peper. Te fris? Wat meer pitten of noten toevoegen is dan de oplossing.

LOKALE PRODUCTEN

Knoflook, wortelloof, rucola, hazelnoten, daslook, walnoten, munt van de Mengelmoestuין
Oude kaas van Booij Kaasmakers

ALTERNATIEVE PRODUCTEN

Geen daslook beschikbaar? Gebruik dan basilicum of rucola

15 MINUTEN

HARTIGE MINI MUFFINS

MET RODE BIET EN OUDE KAAS

Deze mini muffins zijn heerlijk op een borrelplankje. Ze combineren goed met droge worst of een stukje oude kaas. Baking soda laat baksels beter rijzen. Het heeft een sterkere werking dan bakpoeder. En wanneer je het met karnemelk gebruikt, ontstaan er kleine gasballetjes die de muffins luchtiger maken.

INGREDIËNTEN

voor 20 muffins

150 ml karnemelk
80 ml olijfolie
2 eieren
150 g bloem
450 g gekookte rode bieten
1 ui
200 g geraspte Oude Buurenkaas
1 theelepel kurkuma
3 theelepels baking soda
150 g walnoten
peper en zout

EXTRA BENODIGDHEDEN

bakvorm voor kleine muffins of
kleine cupcakevormpjes
blender

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Rasp de ui. Snijd de bietjes in grove stukken. Hak de helft van de walnoten in grove stukken. De andere helft van de walnoten blijft heel, die gebruik je later om de muffins mee te versieren.
- Meng de bietjes, karnemelk, olie, eieren, baking soda, en kurkuma in de blender. Schenk het in een grote schaal en zeef de bloem erbij. Meng tot een deeg ontstaat. Roer de geraspte ui, oude kaas en gehakte walnoten erdoorheen. Voeg peper en zout naar smaak toe.
- Vul de muffin vormpjes tot iets onder de rand met het deeg. Ze zullen flink rijzen. Druk een halve walnoot bovenop de muffin. Om te voorkomen dat de walnoten verkleuren zou je ze kunnen bestrijken met eigeel, olie of water. In mijn ervaring is dit meestal niet nodig, maar het hangt af van de oven.
- Bak ze 30 minuten in de voorverwarmde oven. Ze zijn gaar wanneer je een vork in de muffin steekt en deze er schoon uit komt.

LOKALE PRODUCTEN

Oude Buurenkaas en karnemelk van Booj Kaasmakers
Eieren van Stolweitjes
Walnoten van de Mengelmoestuïjn
Bloem van de Schiedamse Molens

30 MINUTEN, 30 MINUTEN OVEN



QUICHE MET ZOETE AARDAPPELEN EN SPINAZIE

Zoete aardappelen worden tegenwoordig in de Hoekse Waard verbouwd. Ze hoeven niet meer geïmporteerd te worden uit verre landen. Ze groeien gewoon in “onze achtertuin”. Zoete aardappelen zijn, anders dan de naam doet vermoeden, extra gezond, want ze zijn een groente en zitten bomvol vitamine C.

INGREDIËNTEN

1 quiche, voor 4 personen

DEEG

300 g bloem
150 g roomboter
1 ei
snufje zout
3 eetlepels koud water

VULLING

300 g zoete aardappelen
300 g verse spinazie
100 g geitenkaas
100 g walnoten
1 rode ui
2 tenen knoflook
2 eieren
100 ml kookroom
150 g oude kaas

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een springvorm in.
- Meng alle ingrediënten voor het deeg en kneed het soepel. Rol het uit en bedek de springvorm met het deeg. Duw de randen goed aan. Bestuif het met wat bloem.
- Schil de zoete aardappelen en snijd ze in kleine stukjes. Snijd ook de rode ui en knoflook klein en bak de ui, knoflook en zoete aardappelen 5 minuten. Voeg de spinazie beetje bij beetje toe. Blijf goed omscheppen tot de spinazie is gekrompen. Giet eventueel vocht af.
- Meng de eieren met de kookroom. Snijd de zachte geitenkaas in kleine stukjes. Voeg de geitenkaas en de walnoten toe aan het eiermengsel. Verdeel het zoete-aardappelmengsel over de taartbodem en schenk het eiermengsel er overheen. Bestrooi de bovenkant met geraspte oude kaas.
- Bak de taart in ongeveer 30-40 minuten in de oven. Test of de taart gaar is door er een vork in te steken. Wanneer deze er schoon uitkomt is de taart gaar.

LOKALE PRODUCTEN

Bloem van de Schiedamse Molens
Eieren van Stolweitjes
Spinazie, ui, walnoten en knoflook van de Mengelmoestuyn
Roomboter, geitenkaas en oude kaas van Booi Kaasmakers

40 MINUTEN, 30-40 MINUTEN OVEN

GEITENKAASSALADE

MET HEEL VEEL BESSEN EN GESUIKERDE AMANDELEN

Ieder jaar kijk ik weer uit naar het moment dat het zomerse fruit geogst wordt. De verschillende soorten bessen, sommige bekender dan andere, lenen zich goed om een bord mee op te fleuren. Het bessenseizoen is heel erg kort. Buiten het seizoen kun je bramen, frambozen, aardbeien en nectarines gebruiken.

INGREDIËNTEN

voor 4 personen

200 g (parel)gort of (parel)couscous
1 groentebouillonblokje
paar handjes rucola
300 g bessen van verschillende soorten, bijvoorbeeld zwarte bessen, kruisbessen, aalbessen (rood, rose of wit), blauwe bessen
zout en peper naar smaak
150 g zachte geitenkaas

100 g amandelen
1 eetlepel gedroogde chilipeper
2 eetlepels honing
1 eetlepel rietsuiker
1 theelepel kaneel
½ theelepel cayennepeper

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 200 °C. Kook de gort 12 minuten in 1 liter water (of volgens de aanwijzingen op de verpakking). Voeg het groentebouillonblokje toe aan het water. Laat de gort 20 minuten afkoelen in een schaal. Schep het regelmatig om zodat het goed afkoelt.
- Meng de amandelen met de chili, honing, rietsuiker, kaneel en cayennepeper. Roer goed door. Bak het amandelmengsel 6-8 minuten in de voorverwarmde oven. Let op: amandelen verbranden snel. Schep na 4 minuten de amandelen om.
- Snijd de zachte geitenkaas in kleine stukjes. Was de bessen. Meng de rucola met de afgekoelde gort. Maak de schaal op: eerst de gort, daar bovenop de bessen, geitenkaas en amandelen.

LOKALE PRODUCTEN

Bessen in alle soorten en maten van bessentuin De Rode Mus
Zachte geitenkaas van Booj Kaasmakers
Amandelen en rucola van de Mengelmoestuin

ALTERNATIEVE PRODUCTEN

Kruisbessen/aalbessen/zwarte bessen: vervang deze door bramen, frambozen, aardbeien of nectarines
(Parel)gort of (parel)couscous: gebruik boekweit of haver

40 MINUTEN





TOMATENSALADE MET AARDBEIEN EN CITROEN

De verse cherrytomaten maken een verrassende combi met de aardbeien. De gekonfijte citroen maakt het geheel compleet. Vervang de aardbeien eens door ander (zomer) fruit, zoals nectarine, granaatappel, perzik of pruimen. Ook heel lekker!

INGREDIËNTEN

voor 20 personen
(voor 4 personen, deel alles door 5)

2 kg cherrytomaten
1 gekonfijte citroen
15 blaadjes salie
5 eetlepels suiker
5 theelepels gerookte paprikapoeder
50 blaadjes munt
750 g aardbeien
5 rode uien
100 ml olijfolie

GESCHIKT VOOR GROTE GROEPEN

BEREIDING

- Snijd de tomaten doormidden. Snijd de salie, munt en rode ui in kleine stukjes. Ontkroon de aardbeien en snijd ze afhankelijk van de grootte in tweeën of in vieren. Meng de ingrediënten door elkaar.
- Maak de dressing; de smaak van gekonfijte citroen is heel sterk, snijd de citroen daarom zeer fijn. Mix de olijfolie, gekonfijte citroen, suiker en gerookte rode paprikapoeder.
- Voeg de dressing toe. Proef of de verhoudingen naar je smaak zijn en pas eventueel aan. Meer citroen, aardbei of kruiden?

LOKALE PRODUCTEN

Salie, munt en rode ui van de Mengelmoestuין

ALTERNATIEVE PRODUCTEN

Gekonfijte citroen is niet bij elke supermarkt te koop, maar Turkse en Marokkaanse winkels hebben het vaak wel. Je kunt de gekonfijte citroen eventueel vervangen door fijngesneden citroenschil (alleen de buitenste rand)

30 MINUTEN