BOER BIKE BITE

Recepten Veluwe en Uiterwaarden

IJSSELVALLEI BOERT EN EET BEWUST®

Koop lokaal!

Kijk voor leuke adressen in de IJsselvallei op:
https://www.ijsselvalleiboerteneetbewust.nl/bezoek-de-boer/

Bite 1: Tartelletje met appels en peren uit de streek

Ingrediënten voor 4 personen

Mix de blokjes boter met 90 gram suiker in de keukenmachine grof en voeg de helft van het eimengsel toe. Voeg in gedeeltes de bloem en een snufje zout toe.
Meng in korte tijd tot een glad deeg.
Neem het deeg uit de kom en wikkel in vershoudfolie. Laat in de koelkast minimaal 1 uur rusten.

Bereiden

Verwarm de oven voor op 180 graden. Bestuif een muffinvorm met bloem. Snijd het deeg in 6 gelijke delen, duw ze tot een schijfje en druk deze uit in de holletjes van de muffinvorm. Besprenkel het fruit met het citroensap en verdeel het over de deegholletjes.

Klop de crème fraîche met de rest van het ei en 25 gram suiker goed los en giet dit over het fruit. Bak de taartjes in circa 25 minuten goudbruin in de oven.

Voor de vulling

- 1,5 appel en 1,5 peer in stukjes bijvoorbeeld van Fruitkwekerij Klomp
- beetje citroensap
- lepel crème fraîche
- 25 gram suiker

Voor het deeg

- 100 gram boerenboter
- 90 gram (vanille) suiker
- 2 losgeklopte eieren
- 200 gram bloem
- snufje zout

Bite 2: Bospaddenstoelen cappuccino

Ingrediënten

50 gram boeren roomboter
2 teentjes knoflook
2 blokjes paddenstoelenbouillon
500 ml water
2 uien
500 gram paddenstoelen
250 cl room
snufje nootmuskaat

Bereiden

Snijd de uien, pers de knoflook en fruit dit in de roomboter en knoflook. Laat het niet kleuren. Snijd de paddenstoelen en voeg deze toe. Laat het heel langzaam garen en pureer met staafmixer of foodprocessor. Voeg de bouillon en ¾ van de room toe. Breng het op smaak met peper en zout. Klop de room op en serveer het soepje in een glas of kopje met een laagje geslagen room. Rasp er een klein beetje nootmuskaat over.

IJsselvallei Boert en Eet Bewust dankt haar partners en sponsoren:

BOER BIKE BITE

Recepten Veluwe en Uiterwaarden

Bite 3: Spankerens broodje pulled pork

Ingrediënten voor ongeveer 15 personen
1,5 kilo procureur. Dit is verkrijgbaar bij hoeve de Bonte Bentheimer of bij de betere slager

Voor de Rub om mee in te wrijven:
50 gr paprikapoeder
50 gr gerookt paprikapoeder
50 gr zout
50 gr kristalsuiker
25 gr bruine basterdsuiker
20 gr knoflookpoeder
25 gr uienpoeder
1 el zwarte peper gemalen
1 tl chilipoeder
1 tl mosterdpoeder
2 tl ged roogde tijm
2 tl Venkelpoeder
1 tl Kaneel
1 tl gedroogde Basilicum

Meng de kruiden droog door elkaar.

Bereiden
1,5 kilo procureur inwrijven met de rub (droog kruidenmengsel). Laat het 5 uur in trekken.

Braad het vervolgens aan in een braadpan met olijfolie. Als deze rondom aangebraden is wikkel het dan in zilverfolie en gaar het gedurende 8 uur in de oven op 60°c.

Het vlees is klaar als het uit elkaar getrokken kan worden.

Serveer op een lekker broodje met coleslaw en mosterd/honingsaus. Eet smakelijk!

Bite 4: Tortilla met Veldbonen en Black Angus gehakt

Ingrediënten voor 4 personen
4 tortilla's
300 gram Black Angus rundergehakt of Veldbonen gehakt van de Albert Hein
2 tomaten
1 rode paprika
1 ui
1 teentje knoflook
1 rode chilipeper
60 gr Veldbonen
30 g zwarte bonen (blik)
30 g maïs (blik)
2 el tomatenpuree
200 ml bouillon
60 g cheddar (geraspt)
fijngesneden ijsbergsla
olie
komijnpoeder
peper
zout

Bereiden
Braad het gehakt met de gesneden ui, paprika, en knoflook aan. Stukje fijn gesneden chilipeper toevoegen zonder zaadjes.

Voeg de bonen (veldbonen eerst weken en voorkoken) puree en bouillon toe.
Breng het op smaak met kruiden en zout.

Warm de tortilla's op.

Doe de ijsbergsla met het gehakt en bonen mengsel in de tortilla, doe de kaas eroverheen, een eetlepel salsa saus en eventueel wat crème fraise.

Oprollen en serveren!

Bite 5: Boerenkaas plankje

Gebruik lekkere lokale kazen

Denk aan de boerenkaas, oude kaas, geitenkaas en schapenkaas. Als het mogelijk is een zachte kaas.

Leg het op een mooie manier neer, doe er wat vijgen of kweeperen gelei bij.

Op ons kaasplankje ligt kaas van Leerdammer, Melkveebedrijf Welgelegen en Syrische kaas van melkveebedrijf De Weuste in Twello.

Koop lokaal!

Kijk voor leuke adressen in de IJsselvallei op:
https://www.ijsselvalleiboerteneetbewust.nl/bezoek-de-boer/