

Boer Bike Bite Twello!

Bite 1: Tartelletje met Twellose appels en peren

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de vulling

1,5 appel en 1,5 peer in stukjes
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

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.

Koop lokaal!

Regio Twello kent allerlei lokale boeren verkoop-punten zoals;

Melktap De Elshof in Wilp Achterhoek voor verse melk en ijs

Fruitkwekerij Klomp in Twello voor fruit, groenten en sappen

"Boerin Hilde" in Wilp Achterhoek voor varkensvlees. Te koop bij Bosgoed Diervoeders

Kijk voor meer leuke adressen op: bezoekvoorst.nl/streekproducten



**IJSSELVALLEI
BOERT EN EET
BEWUST®**

Bite 2: Courgette cappuccino met Hartinks viooltje

Ingrediënten voor 4 personen

2 courgettes lokaal gekocht
200 ml water
2 teentjes knoflook
Flinke scheut olijfolie
Groente bouillon (1 blokje)
220 gram verse boerenroomkaas
50 gram geklopte boerenslagroom
Eetbare viooltje of snufje nootmuskaat

Snijd de courgette met schil in stukjes en plet de knoflook. Laat dit zachtjes garen tot een zachte massa in een gesloten pan met een flinke scheut olijfolie.

Doe er een bouillonblokje bij en vul aan met 200 ml water. Doe de boerenroomkaas erbij.

Breng het tegen de kook aan. Denk erom dat het niet schift en pureer daarna met een staaf of keukenmachine.

Serveer het in een glas met een toefje boerenslagroom en een viooltje. Drink de soep door de room.



Bite 3: Bietensalade met appelschuim van Kwekerij Klomp

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de hangop

1/2 liter volle boerenyoghurt, 80 gram poedersuiker, 15 gram gemalen steranijs

3 gekookte of gepofte bieten

Voor de curry mayonaise

15 gram gele Thaise curry pasta, 80 gram goede mayonaise

Zoetzure bloemkoolrosjes

100 ml azijn, 300 ml water, 1 blaasje laurier, 2 steranijs, 1/2 el kerriepoeder, 5 peperkorrels bloemkoolrosjes (1/2 bloemkool)

8 ingelegde ansjovisfilets (niet gezouten)

Voor de appelschuim

300 gram appelsap, 50 gram slagroom, 50 gram Espuma (koud schuimmiddel)

Maak van de volle boerenyoghurt een hangop. Zie hiervoor YouTube. Roer de genoemde ingrediënten er door heen. Verpak de bieten in aluminium en rooster deze 40 - 60 minuten in een oven op 200 graden. Snijd ze daarna in stukjes.

Curry mayonaise

Doe alle ingrediënten door elkaar en doe het in een spuitzakje.

Zoetzure bloemkoolrosjes (minimaal dag van te voren klaar maken) Alle ingrediënten in een pan aan de kook brengen zonder bloemkoolrosjes. 1/2 uur laten trekken op een laag vuur. De bloemkoolrosjes toevoegen en even aan de kook brengen en af laten koelen.

Appelschuim

Meng de ingrediënten. Giet het in een slagroomspuit met 2 gaspatronen.

Alternatief slagroom stijf kloppen en geraspte appel erdoor heen roeren.

Hoe serveren? Check onze website voor een filmpje



Rabobank



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling: Europa investeert in zijn platteland



provincie Gelderland



www.ijssevalleiboerteneetbewust.nl

Bite 4: Biologische Porchetta van buikspek

Ingrediënten voor 4 personen

6 ons buikspek met zwoerd (bestellen bij lokale slager)

Handje salie

Handje rozemarijn

Handje tijm

2 teentjes knoflook

Scheut olijfolie

Peper en zout

Keukentouw

Voor de puree van aardappelen

Grote aardappels kruimig

Klont roomboter

Melk

Peper zout nootmuskaat

Rucola sla

Meng en maal de kruiden, knoflook, olijfolie en peper en zout. Snijd het buikspek open (zie YouTube filmpjes over Porchetta). Verdeel de kruiden over het opengesneden buikspek.

Rol en bind het vlees op tot een rollade. Plaats het in een oven op 220 graden voor circa 1 - 1,5 uur. Gaar nog 1 uur na op 90 graden. Gril de korst na in de oven of met een gasbrander tot krokant. Op snijden in dunne plakken.

Voor de puree van lokale aardappelen

Aardappels goed gaar koken, afgieten en stampen tot een puree. Melk en roomboter verhitten tot kokend. Klop hier een romige puree van met de aardappelen. Rucola erdoor en afmaken met peper, zout en nootmuskaat.

Serveer in dunne plakken boven op de aardappelpuree.

Bite 5: Tarte Tartin van pruim met boerenijs

Ingrediënten voor 4 personen

600 g rijpe gekleurde pruimen

1 theelepel kaneel

120 ml ahornsiroop

320 gram roomboterbladerdeeg

6 grote bollen boerenijs

Snijd de pruimen door midden, verwijder de pitten, leg de vruchten met 30 ml water in de pan en kook ze 1 minuut. Strooi de helft van de kaneel erop en sprenkel de ahornsiroop erover. Leg het vel bladerdeeg over de pruimen heen, druk het deeg rondom met een houten lepel in de rand en snijd de overhangende randjes af om zo nodig kleine gaatjes mee op te vullen.

warm de oven voor op 220 °C

Bereiding

Zet een ovenbestendige koekenpan met antiaanbaklaag (26 cm doorsnede) op matig vuur.

Bak de taart 16 minuten onder in de oven, af tot hij goudbruin en opgeblazen is. Stort de taart heel voorzichtig in een vloeiende beweging op een groot bord. Schep mooie ronde bollen ijs op de taart, strooi de rest van de kaneel erover en besprenkel hem vlak voor het serveren met een klein beetje extra vergine olijfolie.

