

Lekkerrijen

SPECIALE UITGAVE VAN DE STICHTING FOODSPECIALITEITEN NEDERLAND

Met veel ideeën uit
gecertificeerde
foodsPECIALITEITEN-
winkels

KAAS UIT ALKMAAR

TAPA 5.0

SOEP MET BALLEN

DE LEKKERSTE AIOLI

BOEREMELK LIKEUR

... EN HEERLIJKE RECEPTEN

Prijspuzzel:
Win de waardebon
voor € 100,- aan
delicatessen

Lekkernijen

Lekkernijen is een uitgave van de Stichting Foodspecialiteiten Nederland, behorend tot het Vakcentrum. Blekerijlaan 1, 3447 GR Woerden 0348 - 41 97 71 info@foodspecialiteiten.nl www.foodspecialiteitenwinkels.nl

Hoofredactie

Rick Brantenaar,
Stichting Foodspecialiteiten Nederland

Redactie en productie

Blad in Bedrijf, Nijmegen
06 - 55 77 24 92
leokoomen@gmail.com

Medewerkers aan dit nummer

Rick Brantenaar, Saskia Brattinga,
Jonas Glassée, Leo Koomen,
Keith Montgomery, Marie-Claire Quittelier,
Evelien de Ruijg, Tom Swalens

Advertenties

Dock35 Media
Frank Roosenbeek
0314 - 355 830
frank@dock35media.nl

Grafische vormgeving

Dock35 Media

Druk

Print2Pack, Duiven

© 2024. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze publicatie mag in enige vorm of op enigerlei wijze worden vermenigvuldigd of vastgelegd zonder voorafgaande toestemming van de uitgever. Uitgever, redactie en auteurs verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, maar kunnen niet instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie. Uitgever en auteurs aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor schade van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen op grond van deze informatie.



06

Wachten op Graskaas



10

Echte Boeremelk
likeur



16

AlkmaarsGoud



24

Bekroonde soep



44

Eerlijk wild



48

Smaakmakers



58

Zwolsche Aioli

Inhoud

5, 21, 61: Lekker ontdekt - mooi spul uit
de speciaalzaak

- 6 Graskaas
- 10 Boeremelk Likeur
- 16 AlkmaarsGoud
- 24 Tomatensoep
- 28 Serrano en chorizo
- 31 Gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels
- 40 Triple Greb
- 44 Eerlijk wild
- 48 Smaakmakers
- 50 Tapa 5.0
- 54 Reypenaer
- 58 Zwolsche Aioli
- 62 Puzzel-prijsvraag

Column



Aan tafel!

De laatste jaren hebben we ontdekt hoe heerlijk het is om thuis te genieten met vrienden of familie. Met een diner, een kaas- en wijnproeverij of met heerlijke delicatessen op een borrelplank.

Bij de gecertificeerde foodspecialist bent u aan het juiste adres om uzelf en uw gasten te verwennen met de lekkerste producten uit binnen- en buitenland. Zij kennen de herkomst van de producten met de bijbehorende informatie en verhalen en weten hoe u deze het beste kunt bereiden, serveren en nuttigen. Gecertificeerde foodspecialisten, herkenbaar aan het logo met het kroontje, ondergaan een strenge controle en hebben getoond aan alle wettelijke en sociale eisen te voldoen.

Dit magazine staat vol met de lekkerste producten en recepten om er een mooie culinaire avond van te maken. En hoe dichterbij de feestdagen van de donkere maanden komen, hoe voller de winkels en koelvitruines komen te liggen, met uitsluitend hoogwaardig kwalitatieve producten met een verhaal.

In het midden van het magazine kunt u zien welke winkels bij u in de buurt gecertificeerd foodspecialist zijn.

Ik hoop dat u net zoveel plezier beleeft aan het lezen van dit magazine als wij hebben ervaren bij het maken en samenstellen ervan.

Rick Brantenaar



Recepten

- 8 Carrot cake
- 14 Champignon-cashewbrood
- 22 Uienchutney
- 38 Fricassee
- 46 Zuurkool met Gewurztraminer
- 52 Toetje van witte chocolade



Ons rijpingsproces is een uniek samenspel tussen mens en natuur.

Michu, KALTBACH grotmeester

Alleen de beste kazen komen in onze beroemde zandstenen grot terecht...

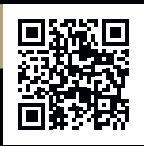
Dankzij het natuurlijke vocht dat het kwarts in de rots opslaat, biedt onze zandsteengrot de perfecte omstandigheden voor het affineren van de kaas en geeft het een sublieme textuur en subtiele, pittige smaak. Door het borstelen, zouten en draaien van de kaas zorgen onze grotmeesters ervoor dat elke kaas zijn onmiskenbare karakteristieke smaak ontwikkelt. Ontdek en ervaar ons veelzijdige assortiment.



Volg ons via
@emmicheesenl



Gerijpt door onze
grot en kaasmeester.





Ambachtelijke salami

De Pain Boucher is een luchtgedroogde salami van Livar varkensvlees met een grovere korrel en zwarte peperkorreltjes. De worst is met de hand gevormd. Heerlijk op een luxe broodje of om zo uit het vuistje te eten. Een ambachtelijke vleeswaar, gemaakt door specialisten uit Zeeland: Slagerij de Limousinhoeve!
www.foodimpuls.nl

Geiten bunkerkaas

Wyske's Geit Bio zijn witschimmelkaasjes van de Vlieland Kaasbunker, gemaakt van biologische geitenmelk. Wekelijks mogen de kaasmakers van de Vlieland Kaasbunker gebruik maken van kaasmakerij Kaaslust in Veenhuizen. Na productie worden de kaasjes met liefde en zorg geaffineerd in het prachtige klimaat dat in de bunkers op Vlieland aanwezig is.
www.zeewierkaas.nl



Lekker

Ontdekt



0% Glühwein

Deze Appel-Winterwarmer van 'sLandsBeste is een 100% puur fruitsap als alcoholvrij alternatief voor Glühwein, speciaal voor de feestdagen. In luxe fles en met feestelijk etiket. 95% uit appelsap, 5% zwarte bessensap en heerlijk glühweinkruiden zoals kaneel, kruidnagel en steranijs. En volledig alcoholvrij. Even opwarmen, maar niet laten koken!
www.slandsbeste.nl

Waar verkrijgbaar?

De producten in deze uitgave Lekkernijen zijn veelal verkrijgbaar bij de gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels in Nederland, of zij hebben een uitstekend alternatief voor u. De gecertificeerde winkels herkent u aan dit logo. In het hart van dit blad vindt u een overzicht van deze speciaalzaken.



CERTIFICERING
 FOODSPECIALITEITENWINKEL



Satésaus van Theo

Satémaker Theo van den Dungen staat met zijn foodtruck op vele festivals, waar zijn saté zeer populair is. Hij zorgt voor topkwaliteit vlees en heeft er een geweldige saus bij. Met Bram Voets van Voets Specialiteiten heeft hij die nu ook in bakjes voor de liefhebbers thuis op de markt gebracht, onder de merknaam Satheo, de naam van zijn foodtruck. Op de foto staat Theo met links zijn vleesleverancier Dennis van de Ven, 'de beste slager van de wereld'.
www.voetsspecialiteiten.nl

Graskaas

Geduldig wachten op de zomer



De zomer heeft iets magisch; de hele lange winter kun je ernaar verlangen. Sommigen zeggen dat de zomer begint op 21 juni. Weerkundigen houden het op 1 juni, da's makkelijker rekenen. Maar voor wie van kaas houdt begint de zomer in 2025 op zaterdag 7 juni. Dan is weer de officiële aftrap van het Graskaasseizoen, met een start in kaasstad Woerden.

De echte Hollandse graskaas, dat is de Hollandse nieuwe onder de kazen. Vanaf 7 juni 2025 is de nieuwe graskaas weer verkrijgbaar bij de kaasspeciaalzaak, op de markt en bij kaasventers. Als seizoensproduct is graskaas maar een beperkte periode te verkrijgen. Om dat bijzondere karakter van graskaas te benadrukken hebben boeren, kaasmakers en kaashandelaren afgesproken om van de start van het graskaasseizoen een feestelijk

moment te maken. Daarmee wordt een oude traditie weer in ere hersteld.

De aftrap van het (korte) seizoen zal zijn op de Nationale Graskaasdag, wanneer de historische binnenstad van Woerden volstroomt met kenners en liefhebbers van kaas. Een stoet van klassieke kaasbrikken en tractoren op weg naar de markt trekt veel bekijks en een reuzengraskaas van maar liefst 125 kilo wordt met vereende krachten op het podium



getild en voor het goede doel geveild. Door het hele Stadshartcentrum is er een kramenmarkt, vinden er optredens plaats en laten de kaasmeisjes de lekkerste kaas proeven.

Waarom is graskaas zo bijzonder?

De hele lange winter kunnen de koeien niet de wei in. In de wintermaanden is de weide met de vele regen te zwak voor de hoeven van de koeien. Pas als de grond redelijk gedroogd is en het nieuwe gras goed is aangesterkt mogen de dames het veld in. Vaak is het een leuk gezicht om de koeien met wilde sprongen de poten te zien strekken. Kaas is sterk gevoelig voor het soort voer van de koe. In de winter eten ze gedroogd gras (hooi) of gras uit geperste balen ('kuilgras'). Maar zodra de koeien alleen nog maar gras in de wei eten krijgt de melk een andere samenstelling. Het frisse voorjaarsgras

geeft een eigen volle en romige smaak. Dat eerste gras is er maar een paar weken per jaar, waardoor graskaas wordt gezien als een echte delicatessen. Het voorjaarsgras bevat zachtere melkvetten en meer voedingsstoffen en vitamines, waardoor de kaas smeuïger en zachter is dan jonge kaas in de rest van het jaar. Hij is daarmee niet vetter dan normale kaas. Integendeel: graskaas bevat meer bestanddelen die vetverbranding bevorderen dan andere kaas. Het is dus nog gezond ook!

Maar omdat een kaas vier tot zes weken nodig heeft om te rijpen komt de graskaas pas zes tot acht weken nadat de koeien de wei in zijn gegaan in de verkoop. En dat geweldige moment vieren alle kaasmakers samen op de Graskaasdag.

7 juni 2025! Dat mag in de agenda! «

Carrot cake

Voor 8 personen (of 8 kleine cakejes)

Vorbereiding: 20 min

Baktijd: 55 min

Rusttijd: 1 + 1 uur

Ingrediënten

250 g vloeibende bloem
 250 g volkoren bloem
 1 pakje (10 g) bakpoeder
 1 tl van elk: natriumcarbonaat, zout, kaneel, gemberpoeder
 2 eieren
 100 g rietsuiker
 100 g kristalsuiker
 3 dl melk of plantaardige melkvervanger
 1 tl vanille-extract
 3,5 dl arachideolie
 450 g wortelen, geraspt
 80 g walnoten, grof gehakt
 boter of plantaardige margarine voor de bakvorm

Vanilleglazuur

100 g boter of plantaardige margarine
 100 g poedersuiker
 1 tl vanille-extract
 3 el melk of plantaardige melkvervanger

1. Verwarm de oven voor op 170°C. Meng in een kom de droge ingrediënten: de bloem, volkoren bloem, bakpoeder, natriumcarbonaat, zout, kaneel en gember. Zet apart.
2. Klop de eieren met de rietsuiker en kristalsuiker in de keukenmachine tot een luchtige massa. Voeg melk, vanille-extract en arachideolie toe en mix kort. Voeg de droge ingrediënten toe en mix tot alles is opgenomen. Voeg dan de wortels en walnoten toe en mix tot alles goed is vermengd. Giet het beslag in een beboterde springvorm (of in afzonderlijke vormpjes).
3. Bak gedurende 55 minuten. Haal de carrot cake uit de vorm(en) en laat afkoelen op een taartrooster. Zet vervolgens 1 uur in de koelkast.

Vanilleglazuur

1. Klop de margarine met een handmixer of in de keukenmachine tot een romige massa.
2. Voeg langzaam de poedersuiker, het vanille-extract en melk of plantaardige drank toe. Blijf mixen tot het glazuur glad en homogeen is.
3. Breng het glazuur aan op de bovenkant van de carrot cake en zet het gebak nog 1 uur in de koelkast.



Recept: Marie-Claire Quittelier

Fotografie: Tom Swalens

Met een fris likeurtje terug naar je jeugd



Fotografie: Jonas Glassée

Mooie fles, leuk koetje. Dat is misschien de eerste reactie op deze fraaie Boeremelk Likeur. Maar loop niet te gauw door, want de echte verrassing zit vanbinnen. Dit is onverwacht héél erg lekker!

Maar wat is het en waar komt dit ineens vandaan? Gauw naar de productomschrijving. "Echte melk: vol en romig. Samen met de beste koffie, whisky, chocolade, karamel en vanille mogen we hiermee onze likeur bereiden. Boer, bakker, brander en stoker, we proeven in deze melklikeur de passie van de Kempische ambachtsmannen. Bevat lactose houdende melk." Vooral die laatste waarschuwing zegt ons nog maar eens: dit is gemaakt van echte melk! Want whisky en romig, dat doet de lezer denken aan Baileys, de bekende whiskey cream uit Ierland. Daar zit (Ierse, met een e) whiskey in met een romig-vettige basis, maar dat is geen melk.

Ruimte voor ambacht

Echte Boeremelk Likeur wordt gemaakt in België, bij distilleerderij Sterkstokers. Het is het bedrijf van Thomas Cuyvers en Karin Van Looveren. Thomas is voedingstechnoloog en tijdens zijn loopbaan als bakkerij-adviseur is hij thuis al in de weer om in de garage zelf mooie drankjes te stoken. Leuk voor zichzelf en wat vrienden. Maar dan groeit opeens de belangstelling voor het ambachtelijk stoken, een hele gin-rage ontstaat, zoals in Nederland de ambachtelijke brouwerijen ineens overal wortelschieten. Er komt plek voor ambachtelijke producten, en bij het grote publiek ontstaat het besef dat het logisch is dat ambachtelijke



VOETS

dippers

HEB JIJ DE NIEUWE
UITSTRALING AL GESPOOT BIJ
JOUW DICHTSTBIJZIJNDE
VERKOOPPUNT?

'Dit doet terugdenken
aan het echte
roomijs van vroeger'

laat smaakt het overigens ook prima. Er zijn twee variaties op deze Original. Boeremelk Likeur Koffie, met koffie van de lokale brander, en Boeremelk Likeur Chocolate, met Callebaut 811 chocolade. In beide gevallen is de smaakvariant een lichte hint. Cuyvers: "We hadden veel meer chocolade of koffie kunnen toevoegen, maar we wilden het frisse karakter behouden. En het moet geen Cécémel worden hè, het is een likeur."

En het allermooiste? Het is in Nederland te koop, bij steeds meer foodspecialiteitenwinkels. ◀

producten ook iets meer kosten. Cuyvers: "De wereldmarkt voor dranken wordt beheerst door enkele grote concerns, die de macht behouden met laaggeprijsde segmenten. Het publiek zal hun nooit 40 euro betalen voor een fles jenever. Maar kleine, ambachtelijk gestookte producten met een eigen karakter, dat is iets anders."

Een hobby wordt een bedrijf: 'Sterkstokers' heet het. Je moet immers laten weten wat je doet. "We hebben een modus gevonden om in kleine hoeveelheden op maat te produceren. Aan de wand in ons lab hebben we flessen met 250 verschillende destillaten, waarmee we iedereen kunnen helpen zijn eigen drank te maken." Sterkstokers kan batches maken van 60 tot 6000 flessen. Voor restaurants, winkels of bedrijven die graag hun eigen drank op de kaart willen zetten, of willen weggeven als persoonlijk cadeau. Je creëert een drank naar eigen recept. Je eigen gin op de kaart, zoets is exclusief, het is een beleving, met het idee: 'Deze drink je alleen bij ons.'

Iets lekkers

Vijftien jaar is het bedrijf onderweg als Thomas bedenkt dat hij echt iets lekkers moet maken voor zijn vrouw Karin, die eigenlijk alleen af en toe een glaasje Baileys drinkt. De eisen: het moet in kleine hoeveelheden gemaakt kunnen worden, het moet minder dan 15% alcohol bevatten, want het moet ook in een delicatessenwinkel kunnen worden verkocht. En: het moet gemaakt worden met echte melk (de ouders van Karin hadden een melkveebedrijf). Het resultaat is verbluffend, want het is houdbaar, door de alcohol en de suiker, en het is mooi egaal, zonder te schiften. Als de fles een tijdje staat komt er – net als bij slagroom – een laagje room boven drijven. Daarom even schudden voor gebruik. Bij industriële dranken zijn zulke combinaties met emulgatoren geheel geëgaliseerd, maar daarmee wordt ook de smaak veel vlakker.

Proeven!

Natuurlijk denkt de proever bij een eerste slokje aan iets dat hij al kent. Maar dit is anders. Frisser, door minder alcohol. Maar ook iets dat teruggaat naar je kinderjaren. Het is de vanille en de echte room, die doen terugdenken aan het echte roomijs van vroeger, toen het nog niet ultra-processed was. De vanille brengt je weer naar je babytijd, beweert Cuyvers. En het mondgevoel blijft fris, het is niet zo vettig, en dat is het gevaar: je wil direct nog een glaasje. Boeremelk Likeur Original is heerlijk bij een high tea, of 's morgens op een feestdag bij een aardbeitaartje. 's Avonds



Champignon en cashewnotenbrood

Voor 4 personen
Vorbereiding: 15 minuten
Kooktijd: 45 minuten

Ingrediënten

1 eetlepel olijfolie
1 ui, fijngehakt
2 teentjes knoflook, fijngehakt
300 g kastanjechampignons, in blokjes gesneden
200 g cashewnoten en pecannoten, gehakt
125 g cheddar, geraspt
25 g Parmezaanse kaas, geraspt
1 ei, losgeklopt
2 eetlepels bieslook, fijngehakt
1 theelepel tijm
80 g oud brood, geweekt in melk en uitgeknepen
1 theelepel boter
zout, peper

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de ui, knoflook en champignons. Laat uitlekken. Meng in een kom de champignons met de noten, cheddar, Parmezaanse kaas, het ei, bieslook, tijm en het brood tot een deegachtige massa. Breng op smaak met zout en peper.
2. Giet het mengsel in een ingevette cakevorm en bak 45 minuten in de oven. Laat afkoelen voordat je het uit de vorm haalt.
3. Snijd het brood in dikke plakken en verdeel deze over de borden.

Heerlijk met pompoen, diverse wintergroenten, doperwtjes...

Tip: Maak het champignonbrood een dag van tevoren; het smaakt dan nog lekkerder en snijdt makkelijker.



Recept: Marie-Claire Quittelier

Fotografie: Tom Swalens

Eindelijk heeft Alkmaar een eigen kaas

Alkmaar heeft de wereldberoemde Kaasmarkt en kaasdragers, maar pas sinds dit jaar is er een eigen kaas. Ondernemers, beroepsopleiders, voedingsdeskundigen, kaasmakers, affineurs en kaasspecialisten hebben er vijf jaar aan gewerkt...



Gouda kaas is zo beroemd dat het inmiddels over de hele wereld gemaakt wordt. (Soms zo waardeloos dat "Gouda from Holland" weer een keurmerk voor kwaliteit is.) Edammer is ook al een bekende soortnaam, of Leidse met Sleutels. Maar met de kaas zelf hebben die steden al een stuk minder van doen. De kaashandel in Nederland is momenteel vooral geconcentreerd in Bodegraven en Woerden, waar veruit de meeste kaas ligt opgeslagen. En dan is er nog de ontwikkeling van de laatste jaren dat steeds meer steden hun naam op een kaas terugzien, zoals Amsterdam, Rotterdam, Utrecht, Wageningen, Wollega... U kunt de lijst zelf veel verder aanvullen, maar Alkmaar ontbreekt. En dat doet pijn bij de echte locals die de stad van de kaasdragers een zeer warm hart toedragen.

De kaasmarkt en de kaasdragers van Alkmaar bestaan al 431 jaar en zijn wereldberoemd. Maar Alkmaar had al die jaren geen eigen kaas. Een groep actieve Alkmaarders vond dat dat zo niet langer kon en verenigde zich in het Alkmaars

Kaasgenootschap. Zij hebben het initiatief genomen om een echte hoogwaardige kaas te ontwikkelen, een geheel Alkmaars product. De eerste ideeën stammen uit 2017, en sinds 2019 zijn ze er mee aan het werk. Zoiets kost tijd, want wil je het recept bijsturen, dan duurt het weer een paar maanden voor je een volgende kaas hebt. En uiteindelijk wordt het een belegen tot extra belegen kaas, die vier tot acht maanden moet rijpen...

‘De zeshoek verwijst naar de zes polders rond Alkmaar’

Maar nu is-ie er. De kaas is zeskantig, moeilijker te maken dan een ronde kaas, en daardoor exclusief. De zeshoek verwijst naar de zes polders rond Alkmaar, de oudste polders van de wereld. Hier grazen de koeien die de melk leveren: Blaarkop en Holstein heten de rassen. De ziltige grond geeft de fijne smaak aan de kaas. En hoe smaakt-ie? "Zilt, vol, echt een eigen kaas, niet herleidbaar naar anders soorten", zeggen Daan en Jolanda Blankendaal, ondernemers van Kaas van Daan en meer, Nederlands Beste Kaasspecialzaak 2022-2023. "Een beetje hooi, een beetje een zoetje. Echt een eigenwijze kaas, zoals de Alkmaarders zelf!"

De kaas is dan ook op en top Alkmaar, het lokale mbo, lokale kaasspecialzaken, kaasmakerijen uit de omtrek en zelfs een meester-affineur uit de regio hebben hun bijdragen eraan geleverd. Restaurants in en om Alkmaar hebben hem op de kaart. En vlak bij de beroemde kaasmarkt is de AlkmaarsGoud Cheese Experience geopend, een klein winkelpand waar de achtergronden van de kaas en Alkmaar als kaasstad in beeld worden gebracht. ◀

lekker

500 restaurants, **12** nieuwe namen in de top-100,
62 nieuwkomers, **340** pagina's, **47^{ste}** jaargang



Bestel via lekker.nl/bestel

Lekker Ontdekt

Pure achterham

1906 – Makers van Charcuterie is producent van eerlijke vleeswaren. Nieuw is hun ambachtelijke, clean label achterham, gemaakt van varkensvlees van dieren die een eerlijk leven hebben gehad. De ham is gemaakt zonder nitriet, fosfaat, lactaat of andere chemische en synthetische hulpstoffen. Verkrijgbaar als hele ham om zelf te snijden of in een voorgesneden single-packed variant.

www.1906makersvancharcuterie.nl



Sardinepaté

Deze sardines van Formosa Gourmet worden elke dag vers gevangen in Portugal en direct verwerkt tot een heerlijke paté. Er is een spicy sardine paté en een naturel variant. Heerlijk op een toastje of stokbroodje bij een borrelplank, of door een pastasalade. De fabrikant heeft ook fijne patés van makreel en tonijn.

www.voetsspecialiteiten.nl

Koffiedrop

De Beste Drop Ooit werkt gestaag aan een mooie lijn van de beste drop. Elk jaar komt er een nieuwe variant bij, met dit jaar een zeer verrassende smaak: koffie, en inderdaad met échte koffie! De perfecte balans tussen de zoete smaak van drop en de rijke smaak van koffie. Dubbel verslavend!

www.klepperenklepper.nl



Waar verkrijgbaar?

De producten in deze uitgave Lekkernijen zijn veelal verkrijgbaar bij de gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels in Nederland, of zij hebben een uitstekend alternatief voor u. De gecertificeerde winkels herkent u aan dit logo. In het hart van dit blad vindt u een overzicht van deze speciaalzaken.



Verse smoky eieren

Verse Eieren Smoky Taste zijn rauwe eieren met een unieke smaak. De eieren worden koud gerookt in een rookkamer, met precies de juiste tijd, temperatuur, luchtvochtigheid en rookvolume. De rokerige smaak is vol, maar niet overheersend. Gerookte eieren zijn op dezelfde manier te gebruiken als verse rauwe eieren en bovendien blijven de verseigenschappen langer behouden.

www.eibaar.nl



"Paté du chef" met drie uien chutney

Uienchutney is heerlijk bij paté, terrines in korstdeeg, wild, ganzenlever...
Chutney is ook een geliefd cadeau. Verwen je vrienden met een pot zelfgemaakte uienchutney!

Voor een middelgrote pot
Vorbereiding: 15 min
Kooktijd: 40 min

Ingrediënten

1 el olijfolie
1 el boter
100 g poedersuiker
500 g uien (sjalotten, gele en rode uien), in partjes
1 dl wittewijnazijn
2 eetlepels balsamico
1 el korianderzaad, fijngestampt
1/4 theelepel chilivlokken
enkele takjes tijm
zout, peper

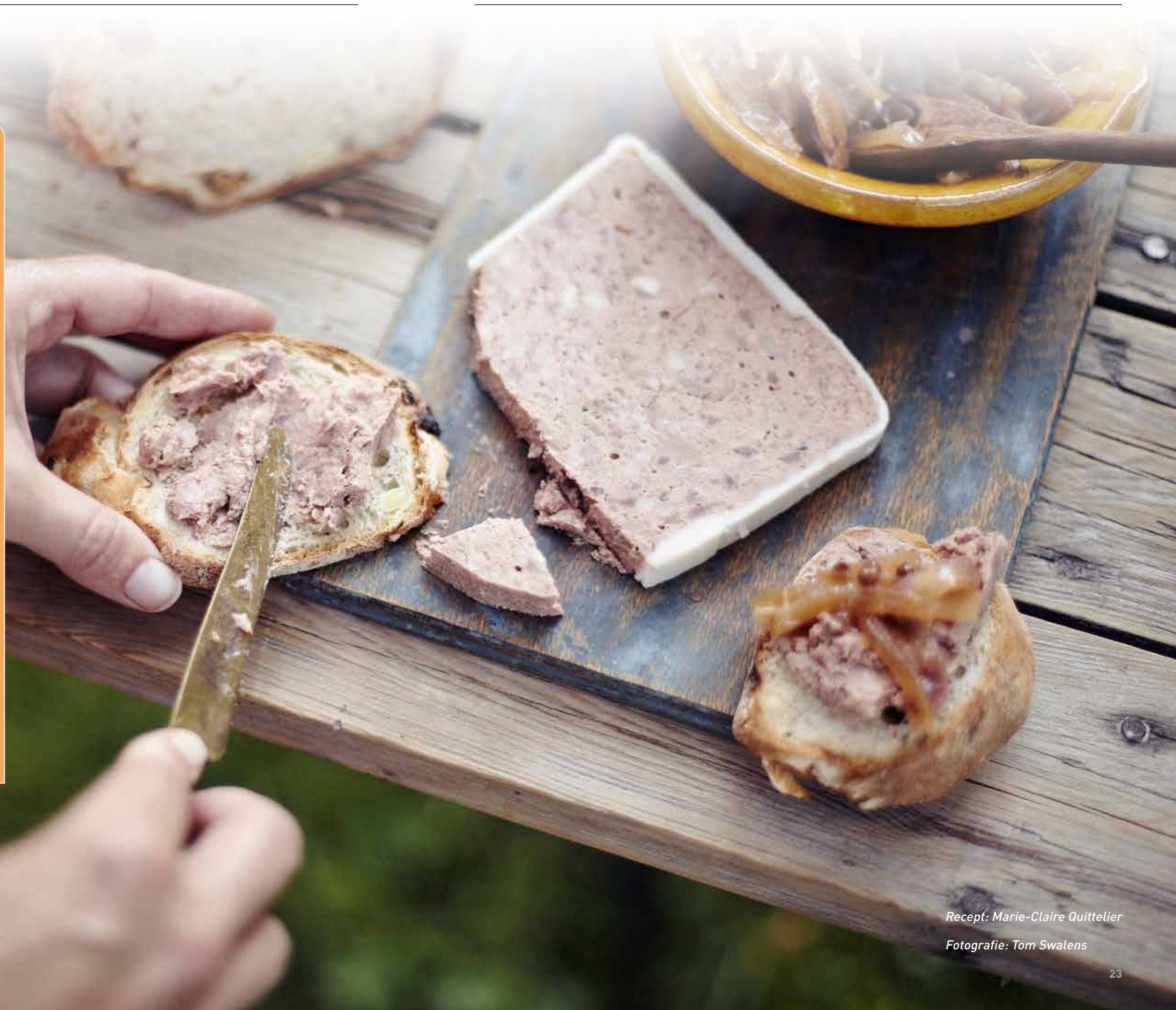
4 plakken paté naar keuze van de beste kwaliteit

1. Verwarm de olijfolie met de boter in een stoofpan met dikke bodem. Voeg 3 eetlepels suiker toe en roer tot deze gesmolten is. Fruit de uien 7 à 10 minuten. Voeg de resterende suiker toe en gaar verder tot ze glazig en lichtjes gekleurd zijn. De uien mogen kleuren, maar niet verbranden.
2. Blus met de wijnazijn en de balsamico. Voeg de koriander, chilivlokken, takjes tijm, zout en peper toe. Laat op zacht vuur 30 à 40 minuten sudderen tot de uien gekarameliseerd zijn. Laat ze kort afkoelen en giet over in een weckpot. Bewaar de uienchutney in de koelkast.
3. Verdeel de plakken paté over borden of houten plankjes en serveer met de uienchutney.

Lekker met vijgen en walnotenbrood.

Variatietip

Vervang de suiker door honing en voeg krenten of rozijnen toe.



Recept: Marie-Claire Quittelier

Fotografie: Tom Swalens



Wacht even: tomatensoep? Uit blik? In een blad met alleen maar lekkere producten uit gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels? Dit is dan ook geen gewone soep. Dit is de Beste Noviteit van 2024 van de Vakbeurs Foodspecialiteiten.



Samuel Levie (links) en Joris Bijdendijk.

Jiri Brandt, Samuel Levie en Geert van Wersch zijn anno 2007 drie bevriende koks in Amsterdamse restaurants, die samen in de keuken staan, samen een cateringbedrijf voeren en zich steeds meer verwonderen over de vraag waar de producten vandaan komen waar ze dagelijks mee werken. In een van de keukens wordt erg veel met worst gewerkt en Jiri en Samuel gaan op reis naar Italië om de oorsprong van goede worst te ontdekken. In Italië wordt echter met veel anoniem varken gewerkt, ook met Duitse, Deense of Nederlandse varkens. Hoe mooi zou het zijn om worst te maken van varkens die in Nederland op een fatsoenlijke manier worden grootgebracht, gebruikmakend van de technieken uit Zuid-Europa. Een kwaliteitsworst van een goed gehouden Nederlands varken...



Met z'n drieën richten ze een bedrijf op, maar om ook 'Van Wersch' aan de bedrijfsnaam toe te voegen, dat vinden ze niet goed klinken. "Brandt, Levie en Van Wersch: dat is meer een notariskantoor", vinden ze. Het is dus Brandt & Levie. Hun missie: mensen inspireren om minder en beter vlees te eten.

Goed varken

Wat is een goed gehouden varken? Voor Brandt & Levie is belangrijk dat het varken naar buiten kan en frisse lucht krijgt. Dat ie bij zijn moeder opgroeit, en dat de boer die hem grootbrengt ook aan het begin heeft gestaan en de opfok doet. Geen ingekochte biggetjes. Een varken waarbij wordt nagedacht over het transport, zonder preventief medicatiegebruik en goed gevarieerd voer van Europese bodem.

Biologisch? Brandt & Levie heeft ook een biologische lijn. Maar biologisch alléén is niet genoeg. Neem biologisch gevoerde varkens in Nederland; als die gevoerd worden met biologische soja uit Zuid-Amerika, dan heb je voer dat de halve wereld overgaat en je hebt niet eens smakelijk vlees, want alleen op soja voeren, daar kweek je geen smakelijk vlees mee.

Ruimte, diervriendelijkheid en een gevarieerd dieet is wel belangrijk. Ook het directe contact met de boer is daarin voor Brandt & Levie een voorwaarde. De voedselindustrie is al zo anoniem. Met een druk op de knop een pallet vlees bestellen, zo willen ze bij Brandt & Levie niet werken. Zij kiezen ervoor met de hand de lekkerste producten te maken, naar eigen recept en uitsluitend van goed gehouden varken. Het hele

varken wordt benut; niets gaat verloren. Het resultaat: de allerlekkerste worsten in spannende smaakcombinaties en met verrassende ingrediënten.

Mooie prijs

Natuurlijk zijn de producten van Brandt & Levie daarmee duurder dan de vage producten die een supermarkt aanbiedt. Varkens die goed worden grootgebracht zijn duurder. Alle extra ingrediënten zijn van topkwaliteit. En ook de productie in Nederland is kostbaarder dan die in lagelonenlanden. Per saldo heb je een heel mooie worst voor een eerlijke prijs.

Maar nu die soep?

Inmiddels maken ze bij Brandt & Levie meer dan alleen goeie worst. Goeie pastasaus met venkelworst bijvoorbeeld. Maar deze Tomatensoep met Ballen is spectaculair, juist door zijn eenvoud. De soep is een samenwerking met Joris Bijdendijk, chef van restaurants Rijks en Wils. Samen bewijzen ze dat culinaire kwaliteit en gemak toch samen kunnen gaan. En natuurlijk is ook deze soep gemaakt met vlees van goed gehouden varkens en de beste kwaliteit ingrediënten. Op Italiaanse wijze bereid met meer dan 70 procent lichtzoete tomaten, sappige gehaktballen van Brandt & Levie Venkelworst, een handje eekhoortjesbrood en een scheutje room. Een aanrader om er een paar van in huis te hebben. «





De hoogste kwaliteit: Spanish Chorizo en



Consortio Serrano

Spanje biedt een enorme keuze aan geweldige delicatessen, zoals serrano en chorizo. Om deze producten te promoten en te beschermen zijn twee consortia opgericht. Voor u als liefhebber van delicatessen zijn de logo's van deze consortia een keurmerk voor absolute topkwaliteit.

De organisaties die die topkwaliteit in serrano en chorizo bewaken zijn het Consorcio del Chorizo Español en het Consorcio del Jamón Serrano español. Samen met ICEX/ Economische en Commerciële Afdeling van de Spaanse Ambassade in Den Haag werken zij eraan om de echte jamón serrano en de echte chorizo ook in Nederland meer bekendheid te geven. Hun belangrijkste wapen daarbij is het logo achter beide producten. Deze logo's en merknamen zijn uw keurmerk voor topkwaliteit volgens traditionele, authentieke recepten: ConsortioSerrano en Spanish Chorizo.

Consortio del Jamón Serrano español: 100% Spaanse serranoham

Sinds 1990 werkt het ConsortioSerrano actief aan de ondersteuning van de productie, kwaliteit en promotie van authentieke serrano ham uit Spanje. De belangrijkste producenten en exporteurs van serranoham hebben zich hierin verenigd.

De kwaliteit, de textuur, het unieke aroma en de smaak van de ham worden gegarandeerd door het kwaliteitszegel 'ConsortioSerrano'. Deze hammen worden altijd in Spanje gemaakt, van 100% Spaanse grondstoffen die de unieke

sensorische kwaliteiten en uitzonderlijke organoleptische kenmerken bieden die hen onderscheiden van de rest van de serranohammen op de markt.

Om de authenticiteit en kwaliteit te garanderen, controleert de kwaliteitsafdeling van het ConsortioSerrano de productie op drie fundamentele onderdelen: de productiefaciliteiten, het productieproces en het eindproduct. Voortdurend worden inspecties en audits uitgevoerd om elke productiefaciliteit onafhankelijk te evalueren en te verifiëren dat deze voldoet

aan de kwaliteitsvoorschriften. Grondstoffen worden gecontroleerd en productieprocessen geanalyseerd. Tenslotte worden de hammen onderzocht wanneer ze gereed zijn.

Het kwaliteitszegel garandeert dat de serranoham op het optimale moment voor consumptie op de markt komt, door een zorgvuldig productieproces, een minimale rijping van twaalf maanden en een nauwkeurige selectie van de hammen, één voor één. Zo worden alleen de beste serranohammen onder het merk ConsortioSerrano op de markt gebracht.

De hammen worden geselecteerd op een grotere vetdikte op de meest kritische plaatsen en een hoger vetgehalte over het hele stuk, waardoor de ham beter geschikt is voor het rijpingsniveau dat nodig is voor het ConsortioSerrano-kwaliteitszegel. Vervolgens wordt er stuk voor stuk een visuele inspectie uitgevoerd om onderdelen met kritische defecten die niet geschikt zijn voor verwerking te elimineren. De verse ham wordt geclassificeerd op basis van gewicht en vetgehalte en gaat vervolgens naar de zout- en nazoutfase, waarin zeezout in het vleesstuk wordt verwerkt om het drogen en conserveren te bevorderen.





Daarna volgt het drogen en rijpen van de hammen. Met een verhoging van de temperatuur wordt de vochtigheid van de ham verlaagd, waardoor het kenmerkende aroma en de smaak worden versterkt.

Wanneer het rijpingsproces is voltooid selecteren de kwaliteitsmanagers van het Consorcio Serrano handmatig één voor één de hammen op alle eisen van het kwaliteitszegel. Alleen hammen die het selectieproces met succes hebben doorstaan, ontvangen dit keurmerk.

De verschillende bereidingsfasen van Consorcio Serrano duren doorgaans anderhalf jaar. Elk van deze fasen draagt bij aan het verkrijgen van een buitengewone serranoham met onmiskenbare kleur, aroma, uiterlijk en textuur. Het keurmerk geeft importeurs, distributeurs en consumenten het vertrouwen van maximale kwaliteit.

100% Spaanse chorizo

Het Consorcio del Chorizo Español werd in 2015 opgericht om kwaliteitschorizo te promoten. Twintig producenten uit negen Spaanse regio's scharen zich achter de kwaliteitseisen en de authenticiteit van echte Spaanse chorizo.

Het label 'Spanish Chorizo' van het Consortium garandeert dat de chorizo voldoet aan de hoge eisen van de specificaties

van de vereniging. Dat wil zeggen dat alle gebruikte grondstoffen 100 procent van Spaanse oorsprong zijn: wit of Iberisch varkensvlees, paprika, knoflook en zout. Bovendien worden deze chorizo's uitsluitend in Spaanse productie-faciliteiten bereid volgens het authentieke traditionele Spaanse chorizo-recept. Het vlees en de ingrediënten worden gehakt en gemengd, om ze vervolgens te laten rusten en later te verwerken in de chorizo. Het rijpingsproces is zeer nauwkeurig; temperatuur en luchtvochtigheid worden zorgvuldig gecontroleerd om ervoor te zorgen dat de uiteindelijke chorizo aan de hoogste kwaliteitsnormen voldoet.

Spaanse chorizo wordt al eeuwenlang bereid volgens traditionele productiemethoden en is diepgeworteld in de Spaanse culinaire traditie. Deze veelzijdige worst kan gebruikt worden als basisingrediënt in enkele van de meest typische Spaanse gerechten en wordt ook gewaardeerd in complexe bereidingen uit de internationale haute cuisine.

Er zijn verschillende formaten chorizo, met elk een eigen geografische herkomst en bereidingswijze. De hoefijzervorm is het meest bekende en populaire formaat. Er zijn ook culars, velas (in de vorm van een staaf; vela = kaars) en voorgesneden chorizo. In Nederland en België is deze Chorizo Vela het favoriete formaat: deze is langer en dikker, ideaal om in plakjes te snijden.

Andere producten met het keurmerk van het consortium zijn Iberische chorizo en verse barbecuechorizo, die gebakken of gestoofd moeten worden vóór consumptie.

Tijdens het droogproces, waarvoor een droge, koele plaats nodig is, wordt de chorizo steviger en ontstaan er nieuwe aroma's. Soms worden de chorizo's ook boven eiken- of steeneik gerookt en vervolgens op een koele, goed geventileerde plaats bewaard.

Spanish Chorizo geniet momenteel internationale bekendheid en wordt vandaag de dag geëxporteerd naar 53 landen over de hele wereld. Het keurmerk 'Spanish Chorizo' wordt sinds 2023 gebruikt. ◀◀

Gecertificeerde Foodspecialiteitenwinkels in Nederland



Als onafhankelijke organisatie controleert Stichting Foodspecialiteiten Nederland (SFN) op basis van objectieve en transparante criteria de foodspecialiteitenwinkels in Nederland, om de kwaliteit van de winkels te verbeteren. Winkels die aan deze criteria voldoen krijgen na een onafhankelijke controle van een inspecteur onder andere een officieel certificaat en een deursticker met het logo op deze pagina.

De winkeliers die dit certificaat ontvangen, hebben bewezen over voldoende vakkennis te beschikken, aan de gestelde normen voor hygiëne te voldoen, de netheid binnen hun zaak in orde te hebben en hun bedrijf op een maatschappelijk verantwoorde wijze te runnen. Zij zijn in staat om samen met hun medewerkers u, de consument, op een juiste wijze voor te lichten en bewuste keuzes te laten maken bij uw aankopen.

Op de volgende pagina's staan de (bij het ter perse gaan van dit magazine) gecertificeerde bedrijven vermeld. Voor een actueel overzicht kunt u altijd kijken op onze website: www.foodspecialiteitenwinkels.nl.

Kies voor kwaliteit bij het bezoeken
van een foodspecialiteitenwinkel.
Met dit logo weet u dat uw winkel
garant staat voor kwaliteit!



Gecertificeerde Foodspecialiteitenwinkels in Nederland

Alfabetisch op provincie en plaatsnaam

Drenthe

Zuivelhoeve Meppel

Hoofdstraat 51
7941 AC Meppel
www.zuivelhoeve.nl

Kaaslust

Hoofdweg 138
9341 BL Veenhuizen
www.kaaslust.nl

Zuivelhoeve Zuidlaren

Stationsweg 20a
9471 GR Zuidlaren
www.zuivelhoeve.nl

Friesland

Kaashuys Akkrum

Buorren 43
8491 BZ Akkrum
www.kaashuysakkrum.nl

Wijn & Spijs

Pleinweg 10
8442 CS Heerenveen
www.wijnenspijs-online.nl

Zuivelhoeve Heerenveen

Dracht 53
8442 BL Heerenveen
www.zuivelhoeve.nl

Gastrovino Faemke

Hoofdstraat Oost 32
8471 JM Wolvega
www.gastrovinoFaemke.nl

Gelderland

Zuivelhoeve Barneveld

Langstraat 49
3771 BB Barneveld
www.zuivelhoeve.nl

Gastrovino De Bourgondier

De Enk 11
3851 NV Ermelo
www.bijdebourgondier.nl

Van Proosdij Kaas & Delicatessen

Weverstraat 2
6862 DP Oosterbeek
www.vanproosdijkaas.nl

Domburg's Kaas, Noten & Wijn

Verlengde Dorpsstraat 6a
3881 BG Putten
www.domburgputten.nl

Zuivelhoeve Twello

Van Ghentstraat 1
7391 CR Twello
www.zuivelhoeve.nl

Life's Delicious

Molecatenlaan 18-B
7339 LM Ugchelen
www.lifesdelicious.nl

Zuivelhoeve Zutphen

Beukerstraat 12
7201 LD Zutphen
www.zuivelhoeve.nl

Groningen

Hein Post Wijn & Gastronomie

Overwinningsplein 20-22
9728 GT Groningen
www.heinpost.nl

Kaas- Notenhuisch Winsum

Hoofdstraat Obergum 36a
9951 AH Winsum
www.kaasnotenhuischwinsum.nl

Gecertificeerde Foodspecialiteitenwinkels in Nederland

Alfabetisch op provincie en plaatsnaam

Limburg

't Keesheukske

Joep Nicolasstraat 1
6041 JZ Roermond
www.keesheukske.nl

Kaaskenner Venray

Schoolstraat 3a
6041 JZ Roermond
www.dekaaskenner.nl

Noord-Brabant

Zuivelhoeve Boxmeer

Steenstraat 106
5831 JJ Boxmeer
www.zuivelhoeve.nl

Hendrik en Marcella, Kenners in kaas

Valkeniersplein 1
4835 RA Breda
www.hendrikenmarcella.nl

Versspecialist T'Kaashuys

Nieuwe Haagdijk 17
4811 TB Breda
www.hetkaashuys.nl

Kaasgenoten

Bisschopsmolenstraat 81
4876 AJ Etten-Leur
www.kaasgenoten.nl

Kaatje Jans Geldrop

Heuvel 80
5664 HN Geldrop
www.kaatjejansgeldrop.nl

Proef de Dag

Kerkstraat 17
5421 KX Gemert
www.proef-de-dag.nl

De Lange Hoeve

Kleibergsestraat 2
4265 GB Genderen
www.delangehoeve.nl

Bon Fromage

't Dorp 69
5384 MB Heesch
www.bonfromage.nl

Hof van Heusden

Hoogstraat 1
5256 AW Heusden
www.hofvanheusden.nl



Smaeck! Kaas&Delicatessen

Dorpsstraat 4
5061 HK Oisterwijk
www.smaeckoisterwijk.nl

Zuivelhoeve Oosterhout

Arendstraat 10
4901 JK Oosterhout
www.zuivelhoeve.nl

De Kaasgraaf

Tolbergcentrum 126
4708 HK Roosendaal
www.dekaasgraaf.nl

Kaasspecialzaak De Molenhoek

Molenhoekpassage 10
5242 CZ Rosmalen
www.kaas-molenhoek.nl

Kadofabriek 'n Tikkie Verderop

Nieuwe Es 1
4254 AW Steeuwijk
www.ntikkieanders.nl

Kaasshop Heyhoef

Heyhoefpromenade 85
5043 RB Tilburg
www.kaasshopheyhoef.nl

Het Kaashuis Uden

Mondriaanplein 3
5401 HX Uden
www.kaashuisuden.nl

Kaaz Valkenswaard

Handwerkstraat 12
5554 HP Valkenswaard
www.kaazvalkenswaard.nl

Noord-Holland

Kaas van Daan en meer

N.G. Piersonstraat 45
1814 VB Alkmaar
www.kaasvandaan.nl



81% kans
dat Ellen
haar
volgende
verjaardag
kan vieren



19% kans van niet

Op dit moment geneest 81% van de kinderen met kanker. Dat moet en kán beter. Het is ons doel om 100% genezing te halen. Helpt u mee? Met uw steun is onderzoek naar kinderkanker mogelijk en dit is hard nodig. Word donateur, steun KiKa éénmalig of kom in actie. Ga naar www.kika.nl



Uw steun is dus hard nodig

Gecertificeerde Foodspecialiteitenwinkels in Nederland

Alfabetisch op provincie en plaatsnaam

De Kazerie

Van der Hooplaan 176
1185 GK Amstelveen
www.dekazerie.nl

Fromagerie L'Amuse

Olympiaplein 125
1077 CX Amsterdam
www.lamuse.nl

Zuivelhoeve by Kaashuis Tromp

Buitenveldertselaan 158c
1081 AB Amsterdam
www.kaasvantim.nl

Zuivelhoeve by Kaashuis Tromp

Maasstraat 22
1078 HK Amsterdam
www.kaasvantim.nl

Zuivelhoeve by Kaashuis Tromp

Utrechtsestraat 90
1017 VS Amsterdam
www.zuivelhoeve.nl

Kaaswinkel Kaas & Jacob

Sluisplein 10
1761 BT Anna Paulowna
www.kaasenjacob.nl

Van Streek kaas & delicatessen

Marktplaan 15
1721 CK Broek op Langedijk
www.vanstreekdelicatessen.nl

Zuivelhoeve Egmond aan de Hoef

Nieuwe Egmonderstraatweg 1-7
1934 PA Egmond aan den Hoef
www.zuivelhoeve.nl

Het Oude Zuivelhuis

Kleverparkweg 2
2023 CE Haarlem
www.hetoudezuivelhuis.nl

Kaas Beij Wout

Barteljorisstraat 11
2011 RA Haarlem
www.kaasbeijwout.nl

Van Streek kaas & delicatessen

Raadhuisstraat 22
1701 EK Heerhugowaard
www.vanstreekdelicatessen.nl

Hugo van der Graaf Kaas en Noten

Kapittelweg 141
1216 HX Hilversum
www.kaasopmaat.nl

Klaverkaas – De Zelfkazer

Trambaan 73
1733 AX Nieuwe Niedorp
www.klaverkaaswinkel.nl

Kaasboer Niek

Heereweg 23
1871 EB Schoorl
www.kaasboerniek.nl

Bolle Hendrik

Dorpsstraat 45
1747 HB Tuitjenhorn
www.bolle-hendrik.nl

Marleen's Kaas en Delicatessen

Terpstraat 37a
1771 AC Wieringerwerf
www.marleenskaas.nl



Zuivelhoeve Almelo

Eskerplein 9
7603 WH Almelo
www.zuivelhoeve.nl

Landgoed Kaamps

Vliegveldstraat 4a
7561 AT Deurningen
www.kaamps.nl

Kaashandel De Brink

Brink 2
7411 BR Deventer
www.kaashandel-debrink.nl

Kaasland Deventer

Flora 119
7422 LS Deventer
www.facebook.com/kaaslanddeventer

Zuivelhoeve Deventer

Karel de Grotelaan 40
7415 DH Deventer
www.zuivelhoeve.nl

Gastrovino Vaneker

Veldhoflanden 5B
7542 LA Enschede
www.gastrovinovaneker.nl

Kaas & Smaak

Burg. J.C. van de Bergplein 14
7642 GR Wierden
www.kaasensmaak.nl



Renkema Kaas

Leusderweg 116
3817 KD Amersfoort
www.renkemakaas.nl

Zuivelhoeve Amersfoort

Langestraat 133
3811 AE Amersfoort
www.zuivelhoeve.nl

Zuivelland Breukelen

Kerkbrink 15-e
3621 AN Breukelen
www.zuivellandbreukelen.com



Ik wil geen medelijden,
ik wil zaken met u doen.

U weet ongetwijfeld dat bedrijven die
maatschappelijk verantwoord
ondernemen, ook vaak succesvoller zijn.

Ik wil u daarom een voorstel doen.

Net4kids zorgt voor een concreet kinder-

hulpproject dat aansluit bij de visie van

uw bedrijf. En in ruil daarvoor ontvang

ik uw financiële support. Deal? Laten we

verder praten op www.net4kids.org

NET4KIDS 

Gecertificeerde Foodspecialiteitenwinkels in Nederland

Alfabetisch op provincie en plaatsnaam

Peterse Kaas

Het Rond 33
3995 DK Houten
www.petersekaas.nl

Kees Oomen Kaasspecialzaak

Muntplein 7
3437 AN Nieuwegein
www.kaaszaakoomen.nl

Zuivelhoeve Wijk bij Duurstede

Markt 30
3961 BC Wijk bij Duurstede
www.zuivelhoeve.nl

Cromwijk Kaas & Kip

Voorstraat 44
3441 CN Woerden
www.cromwijkkaasenkijp.nl

De Notenwinkel van Zeist

1e Hogeweg 73
3701 HJ Zeist
www.denotewinkelvanzeist.nl

Peterse Kaas

Voorheuvel 4
3701 JE Zeist
www.petersekaas.nl

Peterse Kaas

De Clomp 3106
3704 KA Zeist
www.petersekaas.nl

 **Zeeland**

Good & Tasty

Markt 15
4501 CK Oostburg
www.goodandtasty.nl

Palet van Smaken

Alvarezlaan 145
4536 BC Terneuzen
www.paletvansmaken.nl

 **Zuid-Holland**

Gransjean Wijnen & Delicatessen

Bankastraat 12
2585 EN Den Haag
www.gransjean.nl



De Kaasspecialzaak Ed Boele

Fahrenheitstraat 625
2561 DC Den Haag
www.kaasspecialzaak.nl

Kalkman Specialist in Kaas

Frederik Hendriklaan 149
2582 BZ Den Haag
www.kalkmankaas.nl

Foodnerd

Voorstraat 345
3311 CW Dordrecht
www.foodnerd.nl

Van Pelt Delicatessen

P.A. de Kok-plein 116
3318 JW Dordrecht
www.vanpelt delicatessen.nl

Alexanderhoeve Hellevoetsluis

Struytse Hoeck 324
3223 DE Hellevoetsluis
www.alexanderhoevekaas.nl

KAASBoutique

In de Fuik 15
3192 HD Hoogvliet Rotterdam
www.kaasboutique.nl

Kaasspecialzaak Zwartbol

Westdijk 11
3241 GT Middelharnis
www.zwartbolfoods.nl

Jaap & Ellen Kaas Lunch en Lekkernijen

Molendijk 31
3262 AH Oud-Beijerland
www.jaapenellen.nl

Floor by Jeanne

Espenhof 26
3355 BM Papendrecht

't Kaasplateau

J. Louwerensplein 1
3161 WC Rhoon
www.kaas-plateau.nl

Alexanderhoeve

Binnenhof 56
3068 JW Rotterdam
www.alexanderhoevekaas.nl

Lekker! Kaas en Delicatessen

Schoolstraat 144
2251 BK Voorschoten
www.lekkervoorschoten.nl

De Veursche Kaasboetiek

Van Beethovenlaan 9
2253 BD Voorschoten
<https://de-veursche-kaasboetiek.business.site>

Bas Baan Delicatessen

Prins Bernhardstraat 1
3331 BN Zwijndrecht
www.wijnhandelbasbaan.nl

Fricassee van champignons met Parmaham

Voor 4 personen
 Voorbereiding: 15 minuten
 Kooktijd: 15 minuten

Ingrediënten

400 g krielaardappeltjes
 1 eetlepel olijfolie
 4 sjalotten, in partjes
 1 eetlepel tijm
 350 g witte champignons, in kwarten gesneden
 350 g kastanjechampignons, in kwarten gesneden
 100 g rucola
 1 handje platte peterselie, alleen de blaadjes
 een scheutje truffelolie
 8 dunne plakjes Parmaham
 zout, peper

Afwerking

Fleur de sel
 4-seizoenen-peper

1. Stoom de krielaardappelen 6 minuten en zet opzij. Verhit olijfolie, fruit de sjalotten 2 minuten, voeg tijm en champignons toe, bak 4-5 minuten.
2. Voeg de krielaardappelen toe en bak nog 3 minuten. Meng alles met een scheutje truffelolie. Verdeel de Parmaham over het mengsel, zodat deze door de warmte opwarmt. Werk af met rucola en platte peterselie.
3. Verdeel het gerecht over de borden. Bestrooi met wat fleur de sel en 4-seizoenen-peper.

Lekker met sneetjes geroosterd boeren- of notenbrood.

Variatietip

- Gebruik in het seizoen eekhoorntjesbrood of andere boschampignons toe.
- Voor knapperigheid: grill de ham 2 minuten en maak er chipjes van.



Recept: Marie-Claire Quittelier

Fotografie: Tom Swalens

Bergkaas met een gat

Kaas is al eeuwen oud. Toch worden er nog steeds af en toe prachtige nieuwe soorten ontwikkeld. De mooiste nieuwe kaas van het afgelopen jaar is de Triple Greb, bekroond als beste Noviteit in kaas op de recente Vakbeurs Foodspecialiteiten.

Triple Greb is een prachtige kaas met een opvallend uiterlijk. Hij werd aangekondigd als 'Nederlandse bergkaas'. Een marketinggrapje? Immers: Nederland heeft geen bergen. Zuid-Limburg heeft heel veel heuvels die allemaal 'berg' heten, maar een echte berg begint bij 500 meter, en met 'bergkaas' wordt doorgaans kaas uit de hogere alpenweides bedoeld, hoger gelegen dan duizend meter. Toch is het niet helemaal gek dat de makers met deze term zijn gekomen. 'Bergkaas' is ook een bepaald type kaas, waarbij je een bepaalde smaak mag ver-



Klaar voor het smeltseizoen?

Met de Elektrische Fondueset Pro staat er in een handomdraai een feestje op tafel. Zo geniet je niet alleen nu, maar het hele jaar door van smakvolle chocoladefondue, kaasfondue, hot pot en oliefondue.



BOSKA®
SINCE 1896

Food Tools for Life

Ga naar boska.com voor meer cadeau ideeën die een leven lang meegaan en lees alles over hoe het kopen van een BOSKA product bijdraagt aan een betere wereld.

Word jij één van onze 'Friends with Benefits'? Dan shop jij je cadeaus voor de feestdagen met korting en gratis verzending! boska.com



'Door het gat rijpt de kaas gelijkmatiger'



wachten. En qua smaak zit deze Triple Greb best in die richting. Deze kaas wordt gemaakt en afgerijpt bij kaasmakerij Hollandsche Meesters in Rhenen, van de melk van dieren die op of rond de Grebbeberg grazen. Vandaar toch een beetje 'bergkaas'. De kaas rijpt drie tot vier maanden en een wiel weegt zo'n zeven kilo.

Wat deze Triple Greb ook bijzonder maakt is de melk. Hij is gemaakt van koemelk, geitenmelk en schapenmelk, elk goed voor een derde deel. De structuur is wat steviger dan die van Comté of Gruyère; door de rijkheid van schapenmelk heeft hij meer wat van schapenkazen als Manchego of Pecorino. Door de gemengde melk heeft de geur van de kaas verschillende tonen. De smaak is nootachtig, en gaat bij het proeven van de bovenliggende toon van schapenkaas langzaam over in de meer gebalanceerde tonen van geit en koe.

De kaas rijpt in een natuurkorst, een natuurlijk ontwikkelde korst om de kaas. Er is dus geen gebruik van plastic of coating. De kaas wordt tijdens de rijping gewassen met een mix van pekewater en kruiden, wat een mooie invloed heeft op de smaakontwikkeling van de kaas. Het meest opvallend is natuurlijk het gat in het midden van de kaas. Door het midden van de kaas eruit te steken ontstaat ook daar natuurkorst en rijpt de kaas veel gelijkmatiger en ontstaat er een betere zoutverdeling over de kaas. Daardoor ontwikkelt de kaas extra veel smaak. Het hart van de kaas wordt apart verkocht.

Triple Greb is een prachtige kaas om van te genieten met een fijn glas chardonnay. Of een mooie thee natuurlijk. ◀

Geen vlees meer eten uit de bio-industrie, maar nog wel genieten van een eerlijk stuk vlees? De mannen van De Predetariër hebben er werk van gemaakt.

Philip Buys, James Snoerwang en Kaj de Jager heten ze. Drie jonge mannen die vinden dat je geen dieren moet eten die heel hun leven in een hok hebben zitten wachten op de slacht. Dat kan ook anders. Je hoeft er geen vegetariër voor te worden, maar als je vlees eet, dan vlees van dieren die in de vrije natuur hebben geleefd, met respect voor het ecosysteem. Dat is het idee. Ze stopten met hun kantoorbaan en startten een bedrijf met de naam De Predetariër. Zo brengen ze ambachtelijke wildproducten van uitzonderlijke kwaliteit naar de delicatessenwinkel. Hun doel is simpel: een duurzaam en eerlijk alternatief bieden voor de bio-industrie, met écht wild vlees.

In de Amsterdamse wijk De Pijp zijn ze een pop-upstore begonnen waar ze klanten hun verhaal kunnen uitleggen. Het vlees wordt geschoten om natuurgebieden in Nederland, Duitsland en Polen te beheren. Zo wordt bijvoorbeeld het aantal herten beheerd, om te zorgen dat nieuw bos kan groeien zonder kaal te worden gegeten. In hun winkel maken ze er smakelijke broodjes van en verkopen ze hun assortiment: diepgevroren stukken vlees om thuis te bereiden, en gevacumeerde producten voor op de borrelplank: delicate plakjes Coppa van wild zwijn met een diepe, kruidige smaak, karaktervolle Fuet van hert en wild zwijn, en een prachtige Prosciutto van hert en ree. Stuk voor stuk fijne vleeswaren, mooie begeleiders voor bijvoorbeeld een fijne wijn.

Philip: "Ons doel is mensen aan te sporen minder vlees te eten. En als je vlees eet, dan liever wild vlees. Waar onze producten in uitblinken, is niet alleen de smaak, maar ook de kwaliteit en oorsprong. Al onze charcuterie is gemaakt van écht wild dat vrij heeft geleefd en heeft bijgedragen aan het behoud van evenwicht in Europese natuurgebieden. Dit vertaalt zich direct naar de smaak: krachtige tonen, natuurlijke malsheid en een authentieke bite. Onze producten worden bereid zonder toegevoegde dierlijke bijproducten zoals gelatine, eieren of dierlijke darmen. In plaats daarvan gebruiken wij plantaardige darmen, waarmee we een volledig dier-vriendelijk en duurzaam eindproduct kunnen garanderen."

Wie voor een mooi wildproduct op de borrelplank niet naar Amsterdam wil fietsen kan ook in zijn eigen buurt terecht. Verschillende delicatessenwinkels in het land hebben al producten van De Predetariër opgenomen in hun assortiment. «



De mannen van De Predetariër, vlnr: James Snoerwang, Kaj de Jager en Philip Buys.

Eerlijk alternatief



Zuurkool met Gewurztraminer

Een Nieuwjaarstraditie. In sommige Europese landen (België, Duitsland) is het een traditie zuurkool te eten op nieuwjaarsdag. Dit zou geluk en welvaart brengen in het nieuwe jaar. In de Provincie Luik wordt een muntstuk onder het bord gelegd gedurende de maaltijd. In Duitsland gelooft men dat het eten van zuurkool geluk brengt en dat lange, dunne zuurkooldraden rijkdom en een lang leven symboliseren.

Voor 4 personen

Voorbereiding: 15 min

Kooktijd: 1 uur en 5 min

Ingrediënten

1 el olijfolie
 2 uien, in partjes gesneden
 3 teentjes knoflook, fijngehakt
 1 kg zuurkool, zorgvuldig gespoeld
 Specerijen: 2 kruidnagels, 1 laurierblad, 1 takje tijm,
 6 jeneverbessen, 8 korianderbessen en 12 peperkorrels,
 gebonden in een stukje gaas
 200 g gerookt spek, in plakken
 1 hammetje
 ½ l Gewurztraminer
 1 l water
 2 plakken kassler (gerookt varkensvlees)
 4 Frankfurter worstjes
 2 Poolse rookworst, in plakken gesneden
 zout, peper

Afwerking

1 appel, in dunne plakjes gesneden
 takjes tijm

1. Verhit de olijfolie in een grote pan en fruit de uien en knoflook totdat ze zacht zijn. Voeg de zuurkool, het gaas met de kruiden, spek, ham, wijn en water toe. Breng aan de kook en laat 45 minuten sudderen.
2. Voeg de kassler en worsten toe. Laat alles nog eens 20 minuten zachtjes doorkoken. Breng op smaak met zout en peper.
3. Serveer de zuurkool gegarneerd met dunne plakjes appel en takjes tijm.

Lekker met aardappelpuree.



Recept: Marie-Claire Quittelier

Fotografie: Tom Swalens



Smaakmakers!

De Amsterdamse chef-koks Merijn van Berlo en Maarten Bezem van restaurant Choux creëren duurzame smaakmakers door reststromen te fermenteren. Zo maken ze drie verschillende sauzen die je gerechten met een paar druppels een heerlijke betovering meegeven. En doordat producten uit reststromen worden gebruikt helpt het ook voedselverspilling te verminderen...

Garum is een saus van gefermenteerde vis die gemaakt werd door onder andere de Romeinen. Tegenwoordig kun je het vergelijken met Italiaanse Colatura di Alici of bijvoorbeeld vissaus die in veel Aziatische landen gemaakt wordt. Een traditionele garum of vissaus wordt gemaakt door vis in te leggen met zout. De enzymen die in de ingewanden van de vis aanwezig zijn zetten het fermentatieproces in gang en verteren de vis als het ware: het fermenteren, zoals je ook zuurkool maakt van witte kool. Bepaalde stoffen worden daarbij omgezet in andere. Bijvoorbeeld de eiwitten worden omgezet in aminozuren. Aminozuren zijn weer verantwoordelijk voor de beleving van umami, vandaar dat vissaus, maar bijvoorbeeld ook sojasaus, zoveel umami geeft en een smaakversterkende werking heeft. Bij het maken van sojasaus spelen dezelfde enzymen een belangrijke rol, alleen worden ze in dat geval geproduceerd door een schimmel (de *aspergillus oryzae*).



Merijn van Berlo (l) en Maarten Bezem.
Foto: Rinze Vegelien.

Maarten en Merijn maken garum van andere producten dan vis, met een methode die recent populair is gemaakt door onder andere restaurant Noma in Kopenhagen. Het is eigenlijk een soort hybride vorm tussen een vissaus en een sojasaus. Hierbij gebruiken ze diezelfde schimmel. Door die toe te voegen aan bijvoorbeeld paddenstoelen, krijg je eenzelfde soort fermentatieproces. Wat je uiteindelijk overhoudt is een umamibom waarmee je, door de smaakversterkende werking, alles lekkerder kan maken. Denk aan sauzen, dressings, marinades, soepen, etc.

In hun bedrijf 621 Ferments gebruiken de chefs als grondstoffen enkel reststromen. Voor de Mushroom Garum gebruiken ze de voeten van oesterzwammen. Voor de Beef Garum worden afsnijdsets gebruikt van vlees van Lindenhoff dat direct van de snijtafel komt. In plaats van dat het voor diervoeding wordt gebruikt, of dat het in de prullenbak belandt, maken Merijn en Maarten er iets moois van.

Voor de horeca zijn er flessen van 750 ml. Voor thuis in de keuken zijn er kleinere flessen van 160 ml. Er zijn drie garums van 621 Ferments: Beef, Mushroom en Black Garlic.

De garum van 621 Ferments is op de Vakbeurs Foodspecialiteiten bekroond met de Felix Wilbrink Award. «





Tapa 5.0 van de meester

Vleeswarenspecialist Paul van Trigt is al een leven lang ambassadeur voor verfijnde smaken. Hij werkt, doceert en ondersteunt anderen in het maken van topkwaliteit charcuterie. Dit jaar brengt hij een heel nieuw concept: luchtgedroogde worst in olie.

Vleeswaren uit een potje? Dat kennen we van paté's. Maar dit is toch worst... Paul van Trigt: "Tapa 5.0 noem ik het, het is een nieuw worstconcept. Het zijn stukjes droge worst van 5 gram, met een explosie van smaak en een ambachtelijke techniek. Het is een bonbonnetje van worst."

"Die smaakexplosie komt van de umami. Om deze worst te maken heb ik allerlei producten die rijk zijn aan umami bij elkaar gebracht en in de worst verwerkt. Vervolgens moet het een houdbare gedroogde worst worden. Het vocht moet eruit en hij moet beschermd worden tegen bacteriën. Daartoe laat

ik hem drogen aan de lucht, en vervolgens bescherm ik hem in een smaakvolle, umamirijke tomatenolie. In Italië zie je wel worst in olijfolie, maar die tomatenolie is nieuw. Het is in zonnebloemolie gefrituurde tomatenpuree."

Mooi! Lekker! Waar kunnen we het kopen...?

Paul verkoopt het niet, en hij maakt het ook niet op grote schaal. Paul heeft het concept bedacht, heeft een jaar plezier gehad aan het ontwikkelen van het recept en heeft het nu gratis ter beschikking gesteld aan slagers en delicatessenwinkels. Je kunt het dus zelf maken, ook als hobbykok thuis in de keuken. Het recept staat op zijn website, www.paulvantrigt.nl. Gelukkig zijn er ook al enkele bedrijven die het willen oppakken, en gaan leveren aan speciaalzaken.

Het is een modern concept, met een moderne naam. Die 5.0 komt voort uit de vijf pluspunten.

- 1: Luchtgedroogde worst in tegen bacteriën beschermende tomatenolie.
- 2: Smaakvolle hybride ingrediëntensamenstelling (naast vlees zitten er ook groenten, noten en kaas in de worst).
- 3: Eenvoudig recept zonder darm en een zeer snel bereidings- en droogproces.
- 4: 25% minder (nitriet)zout, vooruitlopend op strengere wetgeving.
- 5: Herbruikbare tomatenolie (in de sla, pasta, marinade of om in te bakken), en (hervulbare) verpakking.

Tapa 5.0 is een heerlijke borrelworst. Wat drinken we erbij? Met wit of rosé, of een niet te zware rode. ◀◀



'De worst wordt beschermd door de tomatenolie'

Toetje van witte chocolade, sinaasappelsaus en kruidkoek

Ik kan me niet herinneren hoe dit toetje precies is ontstaan. Waarschijnlijk toen ik een keer een witte chocolademousse wilde maken, maar die mislukte. Toen heb ik er gelatine aan toegevoegd en de mousse veranderde in een soort bavarois, waar mijn gasten dol op waren. De basis van dit dessert is een crème anglaise (vanillesaus). De rasp en het sap van sinaasappel geven een frisse, lichtzure toets aan de intense zoetheid van de witte chocolade.

Voor 4 porties
Vorbereiding: 30 min
Kooktijd: 8 min
Rusttijd: 15 min + 4 u

Ingrediënten

Crème anglaise (vanillesaus)
 3 eieren
 ½ el suiker
 1,25 dl room
 1,25 dl melk
 1 vanillestokje, gehalveerd en van het merg ontdaan

Sinaasappelsaus

2 dl (zoete) muskaatwijn
 rasp van ½ en sap van 1 sinaasappel
 3 el rietsuiker
 1 sneetje kruidkoek. Verkruimel de kruidkoek wanneer deze begint uit te drogen. De kruimels werken als bindmiddel voor de saus.

200 g witte chocolade
 rasp en sap van 1/2 sinaasappel
 1 blad gelatine (3 g), in koud water geweekt
 2 el slagroom

Crème anglaise (vanillesaus)

Roer de eieren en de suiker in een kom door elkaar tot het mengsel verkleurt. Zet apart. Breng de melk en de room met het vanillestokje aan de kook in een steelpan met een dikke bodem. Wanneer het mengsel het kookpunt bereikt heeft, temper onmiddellijk het vuur en laat enkele minuten heel zachtjes doorkoken. Haal de pan van het vuur en laat 15 minuten trekken. Voeg de warme melk voorzichtig beetje bij beetje toe aan de dooiers, en schenk ze alweer in de pan. Bind de saus onder voortdurend 'achtjes' roeren met een pollepel op laag vuur. Opgepast: de temperatuur mag niet boven de 80 graden komen. Haal uw vinger over de bolle kant van de lepel. De structuur is goed als sausranden niet meer samenvloeien. Schenk de saus door een fijne zeef en laat het afkoelen in de pan, geplaatst in een kom met ijskoud water.

Sinaasappelsaus

Verwarm de wijn met de sinaasappelrasp, het sinaasappelsap en de rietsuiker in een steelpan. Zodra het mengsel kookt, zet het vuur lager en voeg de kruimels kruidkoek toe. Laat zachtjes sudderen totdat de kruimels zijn opgelost.

De opmaak van het toetje

1. Doe de witte chocolade, sinaasappelrasp, -sap en resterende room in een magnetronschaal. Smelt in 2 minuten op 750 W. Zet apart.
2. Knijp de gelatine goed uit. Schenk de vanillesaus in een kom en voeg de gelatine toe. Laat afkoelen. Roer de gesmolten chocolade erdoor. Verdeel het mengsel over vormpjes, dek af met plasticfolie en laat minimaal 4 uur in de koelkast opstijven.
3. Keer vlak voor het opdienen de vorm om. Lepel er wat sinaasappelsaus over.

Lekker op een plakje kruidkoek, uitgestoken met een steekvorm. Garneer met een schijfje sinaasappel.



Recept: Marie-Claire Quittelier

Fotografie: Tom Swalens

Kwaliteit komt met de jaren

'Historisch gerijpte kaas'. Dat is de aanduiding van Reypenaer-kaas. En daar zit veel in. Het historische kaaspakhuis in Woerden, waar de kaas rijpt, is een attractie op zich, maar draagt ook bij aan de kwaliteit van de kaas. En die kwaliteit staat ook hoog aangeschreven in het buitenland, waar de XO Reserve tot de beste kazen van de wereld wordt gerekend.

Reypenaer wordt gemaakt door een familiebedrijf. Piet van den Wijngaard begint in 1936 met de handel in kaas, eigenlijk als ruilmiddel voor kruidenierswaren. Hij levert deze aan de boeren in de omtrek van Woerden en hij wordt betaald in kaas. Die kaas wordt in de loop der tijd steeds belangrijker in zijn handel. In 1947 neemt zoon Jan het bedrijf over en hij legt zich volledig toe op het rijpen van kaas. En die kaas wordt in Nederland steeds meer gewaardeerd. Inmiddels is al de vierde generatie in het bedrijf aan het werk.

Maar met alleen een goede familie heb je nog geen goede kaas. Om een verklaring voor de kwaliteit van Reypenaer te vinden kom je uit bij de melk (die komt uit Noord-Holland, waar de grassen door de inpolde-ring iets zilter zijn). En bij de rijping van de kaas: die vindt plaats in het historische kaaspakhuis uit 1906 aan de Oude Rijn in Woerden. Hier werden vroeger de kazen op platte boten aangevoerd. Vanuit zo'n schuit werd de kaas vanaf het water omhoog gegooid door de luiken aan de waterkant. In het pakhuis worden de kazen langzaam en langdurig gerijpt op vurenhouten planken in een bijzonder microklimaat. Met stenen



Lokaal-Cadeau

Een digitale boerderijwinkel keuzecadeaukaart

- ✓ Een duurzaam en lokaal cadeau
- ✓ Kies je eigen budget
- ✓ Gezonde en verse producten



Met Lokaal-Cadeau schenk je jouw medewerkers een lokale, gezonde en duurzame ervaring waarbij jij als bedrijf een impact maakt op de regionale economie en de duurzaamheid van Nederland. Iedere werknemer kiest zelf bij welke boerderijwinkel hij/zij wil kopen.

Leuk als verjaardags-, jubileums-, kerstcadeau of relatiegeschenk!

Meer informatie
www.lokaal-cadeau.nl



muren, houten vloeren en balken, voorzien van luiken, zowel binnen als buiten het kaaspakhuis.

Dat klimaat wordt nog altijd geregeld met de luiken; door openen of dichtten kan de temperatuur en de vochtigheid min of meer constant worden gehouden. Rijpen is een proces van smaak- en geurontwikkeling in de tijd. De variaties van de natuurlijke omstandigheden gedurende de rijpingstijd, in temperatuur en vochtigheid zijn belangrijk. De kaas past zich telkens aan de wisselende omstandigheden aan. De natuurlijke verschillen veroorzaken diepte en complexiteit in smaken en geuren.

De rijpingstijd vergt één tot drie jaar. Na één jaar rijpen is de 'originele' Reypenaer klaar voor de verkoop. De V.S.O.P. is minimaal twee jaar gerijpt. Het meesterstuk is de XO Reserve. Dit is een zomerkaas, de beste kwaliteit met extra veel room in de melk. Zo'n kaas kan extra goed rijpen. De kazen worden gesneden in 'schuitjes' van 190 tot 325 gram

die gevacumeerd worden verkocht. Fijn om nog te weten: door de lange rijping bevatten de V.S.O.P. en de XO Reserve geen lactose meer. ◀

'De XO Reserve is een zomerkaas, de beste kwaliteit met extra veel room'

De lekkerste aioli



... komt uit Zwolle!

Echt waar. Een kleine kring mensen in Zwolle weet het al jaren, maar nu beginnen ook delicatessenwinkels en restaurants in de rest van het land het te ontdekken...

Ergens rond 2002 gaat Jeroen Kneijber zelf maar zijn knoflooksaus maken. Want wat hij in de supermarkt tegenkomt is eigenlijk helemaal niet lekker. Te glazig, te kunstmatig, de smaak is meteen weg, en waar is de knoflook eigenlijk? Experimenterend in zijn eigen keuken ontstaat zijn eigen recept, met verse knoflook, een eigen kruidenmix en eigen gemaakte mayonaise. Na een paar jaar is het recept optimaal. Vrienden vragen erom als ze iets te vieren hebben: geen cadeau, maar graag een eigen gemaakte pot knoflooksaus. Jeroen tekent er zelf zijn persoonlijke etiket bij.

Dan wordt het 2018 en openen vrienden een restaurant in Amsterdam. Mogen zij Jeroens knoflooksaus op de kaart zetten? Zo ontstaat het idee dat hij maandelijks een voorraad Zwolsche Aioli maakt. Op een eerste streekmarkt in Zwolle probeert hij of er interesse is, maar binnen twee uur is hij zijn handel kwijt. Dan volgen ook de eerste delicatessenwinkels in de binnenstad van Zwolle die Zwolsche Aioli gaan verkopen. Vanuit Zwolle groeit het uit over heel Overijssel.

Een volgende stap is het televisieprogramma Binnenstebuiten. Hierin brengt chefkok Sharon de Miranda een bezoek aan boerderij De Huppe in Zwolle, waar de knoflook wordt geteeld. Ook nemen ze een kijkje in de keuken van Jeroen. Hier laat hij zien hoe zijn aioli wordt gemaakt (al blijft zijn kruidenmix geheim!). En wat zegt de chef-kok? "En óf ie gelukt is! Oh wat lekker!"

Zo willen nóg meer mensen genieten van de Zwolsche Aioli. Maar produceren voor het hele land, dat lukt niet meer vanuit de keuken thuis. Met De Wijndragers - dé sausfabriek in Zwolle - wordt zeer nauwkeurig gewerkt aan een recept dat op grotere schaal kan worden bereid, met alle regels van de NVWA. Na lang sleutelen is het hele team - inclusief Jeroen - eindelijk tevreden. Precies op tijd voor de Vakbeurs Foodspecialiteiten waar hij zijn Zwolsche Aioli laat proeven aan delicatessenwinkels uit het hele land. En zo kan eindelijk heel Nederland genieten van de echte Zwolsche Aioli.

Zwolsche Aioli is een romige delicatessa met een bijzondere kruidenmelange en een volrijke knoflookmaak, passend bij vele gerechten. Deze Zwolse knoflookmayonaise kenmerkt zich door de typische bite, smaak en structuur wat deze saus perfect als dip, smeersel of saus maakt. ◀

'Geen cadeau, maar graag een pot knoflooksaus'



De Hoeksche Waardse boeren Henk Scheele en René de Zeeuw bakken de lekkerste chips van uitsluitend eigen geteelde aardappelen.

Wil je zelf zien hoe dat gaat? Boek een rondleiding op www.hoekschehoeve.nl

Henk en René vonden het zonde om hun smaakvolle aardappelen anoniem te verkopen. Op de boerderij zijn ze hun eigen chipsfabriek begonnen.

Hoeksche Chips is verkrijgbaar in 9 verschillende smaken. Deze herfst komt, na vele verzoeken de "tuinkruiden" weer terug. Verkrijgbaar bij alle speciaalzaken.

Contactgegevens

Boendersweg 36a
3295 LB 's-Gravendeel

info@hoekschechips.nl
www.hoekschechips.nl

81% kans dat Ellen haar volgende verjaardag kan vieren



19% kans van niet

Op dit moment geneest 81% van de kinderen met kanker. Dat moet en kán beter. Het is ons doel om 100% genezing te halen. Helpt u mee? Met uw steun is onderzoek naar kinderkanker mogelijk en dit is hard nodig. Word donateur, steun KiKa éénmalig of kom in actie. Ga naar www.kika.nl



Uw steun is dus hard nodig



Ik wil geen medelijden, ik wil zaken met u doen.

U weet ongetwijfeld dat bedrijven die maatschappelijk verantwoord ondernemen, ook vaak succesvoller zijn. Ik wil u daarom een voorstel doen. Net4kids zorgt voor een concreet kinderplichtproject dat aansluit bij de visie van uw bedrijf. En in ruil daarvoor ontvang ik uw financiële support. Deal? Laten we verder praten op www.net4kids.org





Karamel met zeekraal

Bij CaramelZ zitten ze niet stil hoor. Zo'n jaar of tien geleden begonnen met het maken van topkwaliteit karamel, zijn ze elk jaar een stapje verder gegaan met smaken als Limoncello, Balsamico, Tonkabonen... Deze nieuwe CaramelZ Zeekraal is vooral populair in Zeeland en op Terschelling maar mag ook in het binnenland worden genoten.

www.caramelz.nl



Witschimmel van Blaarkop

Fransje is een prachtige Nederlandse witschimmelkaas, gemaakt door Mathilde in Kockengen. Bereid met gepasteuriseerde melk van Blaarkopkoeien van boer Dirco uit Baambrugge. Lactisch gestremd. Door de bijzondere rijkheid van de melk is de kaas zeer romig en vol van smaak. Dit kaasje mag wat blauwe schimmel ontwikkelen tijdens het rijpen en is op z'n lekkerst vanaf 2 tot 6 weken.

www.mathildeskaas.nl

Lekker Ontdekt



Italiaanse mosterddressing

Lodovici is een moderne azijnmaker uit Italië. Uit een range prachtige producten komt deze noviteit: Italian Wine Vinegar Dressing met mosterdzaad. Ideaal te combineren met een salade met kaas. De knapperige mosterdzaadjes in combinatie met de zoetzure dressing nodigen uit tot volop variëren.

www.voetsspecialiteiten.nl

Waar verkrijgbaar?

De producten in deze uitgave Lekkernijen zijn veelal verkrijgbaar bij de gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels in Nederland, of zij hebben een uitstekend alternatief voor u. De gecertificeerde winkels herkent u aan dit logo. In het hart van dit blad vindt u een overzicht van deze speciaalzaken.



Zoete Italiaanse geit

Boer'n Trots Geit Tentazione is bereid uit geitenmelk, met toegevoegde honing, knoflook, truffel, zwarte olijven, tomaat en oregano. Van de kaasmakerij van Landgoed Kaamps in Deurningen. De kruiden geven deze smeedige kaas een Italiaans tintje. Na bereiding wordt de korst van de kaas gewassen met een melange van echte honing wat hem een heerlijke zoete ondertoon geeft.

www.kaamps.nl

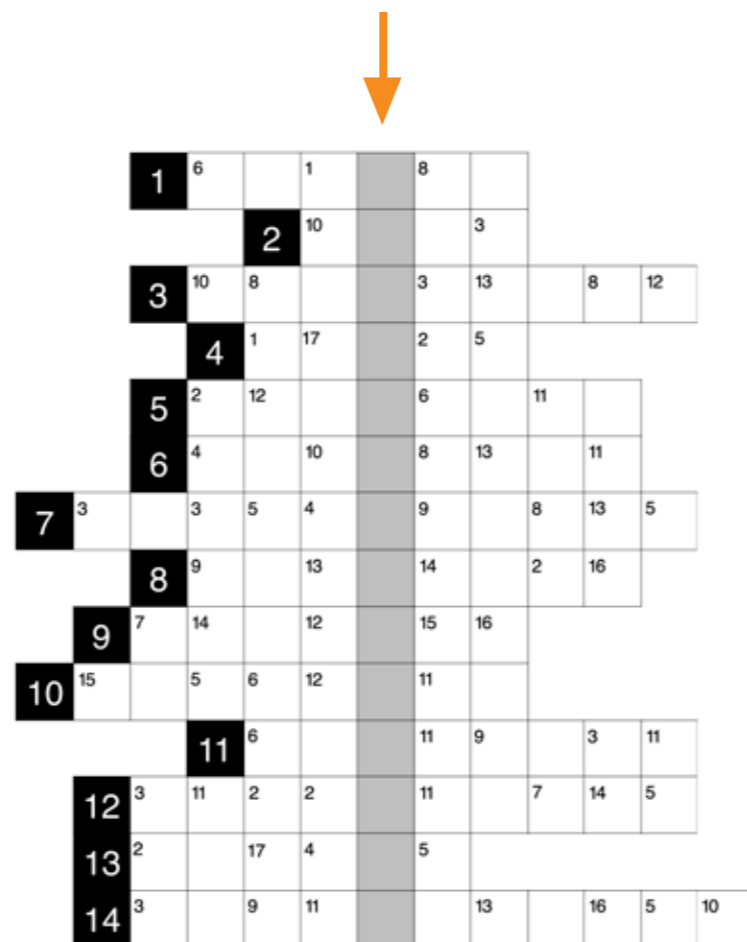
PRIJSPUZZEL

Win een lekkere tegoedbon van € 100,-

Filippine

- 1 Nieuwste dropsmaak van Klepper & zoon
- 2 Hiervan maakte Ernesto zijn eerste stropen
- 3 Kleine dappere held uit de bourgogne
- 4 Engelse delicatessie uit suiker, boter en room
- 5 Verkrijgbaar vanaf 7 juni
- 6 Gezellig om aan tafel te pellen
- 7 Rond Zwitsers kaasje dat je moet schrapen
- 8 Beroemde Spaanse schapenkaas
- 9 Delicate worst met paprika, knoflook en zout
- 10 Nieuwste smaak van CaramelZ
- 11 Zwarte olijf uit Griekenland
- 12 Zwarte olijf van de Italiaanse bloemenriviera
- 13 Boeren ... Oplegkaas, opgenomen in de Ark van de Smaak van Slow Food
- 14 Hiermee won Brandt & Levie de prijs voor Beste Noviteit 2024 op de Vakbeurs Foodspecialiteiten

Vul in het diagram de woorden in volgens de genummerde omschrijvingen. Gelijke getallen horen bij gelijke letters. In de grijze balk vindt u de beste leverancier voor al uw delicatessen. Dit is uw eerste oplossing.



Zo doet u mee

Win een lekkere tegoedbon van € 100,- die u kunt besteden in de foodspecialiteitenwinkel bij u in de buurt. U kunt hem winnen door de twee puzzels op deze pagina's op te lossen. Boven elke puzzel staat uitgelegd hoe u te werk gaat.

Klaar met puzzelen? Schrijf uw naam, adres, telefoonnummer, e-mailadres én de oplossing van beide puzzels op een kaartje en lever dit in bij een van de gecertificeerde speciaalzaken uit het overzicht in het hart van dit blad.

U kunt uw oplossing ook per e-mail insturen: stuur uw twee oplossingen dan samen met uw naam, telefoonnummer en mailadres naar

info@foodspecialiteiten.nl.

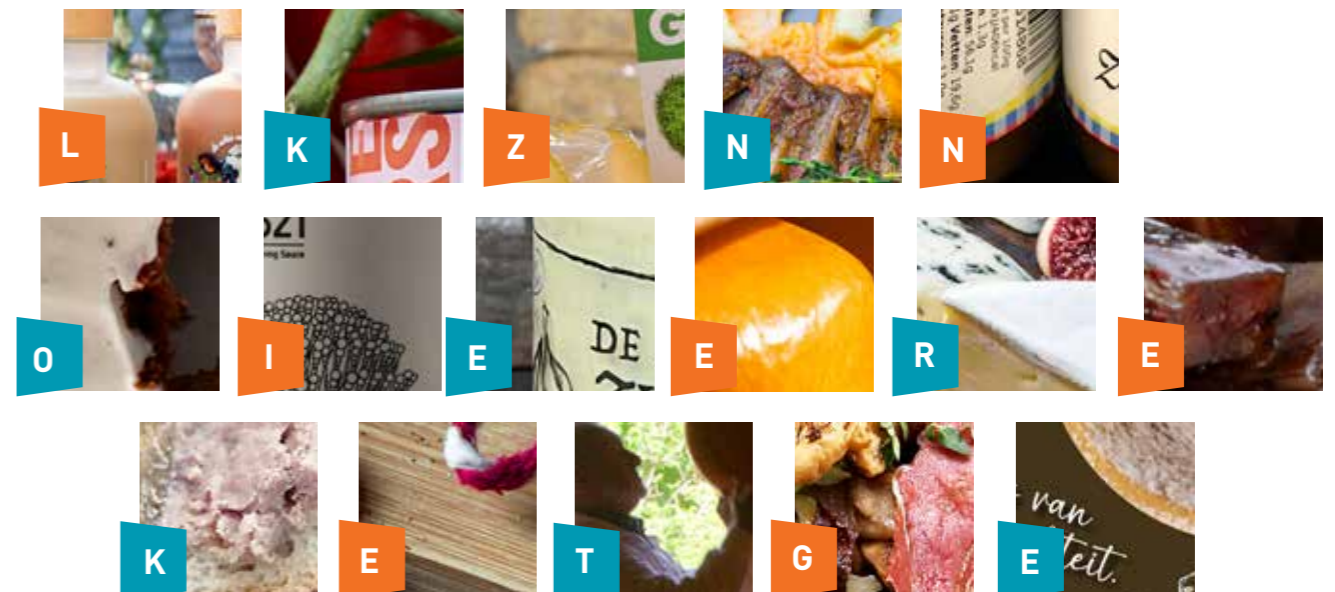
Doe dit vóór 1 februari 2025. Uit de goede oplossingen wordt de winnaar van de tegoedbon getrokken. De winnaar wordt bekendgemaakt op het Branche-Event van de foodspecialiteitenwinkels, op 2 juni 2025.

De prijs van onze vorige puzzels is gewonnen door Liesbeth Verweij uit Amstelveen. Zij kreeg de vorige editie van Lekkernijen uitgereikt bij Kaashuis Tromp Buitenveldert van ondernemer Tim de Koning, een prachtige winkel om haar tegoed te besteden aan fantastische delicatessen.



Zoekplaatje

Zoek het fotofragment uit de blokjes in deze Lekkernijen. In de fragmenten staan letters. Zet de letters in de volgorde zoals de foto's in deze Lekkernijen staan. Vul deze letters in bij de vakjes eronder. Dit is uw tweede oplossing.



Oplossing



SPANISH QUALITY SEALS



CERTIFICADO POR

Consorcio Serrano

 SELECCIÓN
 A MANO


**SPANISH
 CHORIZO**



CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL

CONSORCIO DEL CHORIZO ESPAÑOL

are the associations of traditional producers, united to defend the tradition of making authentic Spanish Serrano ham and authentic Spanish Chorizo, and spread their quality and authentic flavors around the world through their Quality seals.



consorcioserrano.com



chorizo.es