

## INGELEGDE RAAPJES MET HAZELNOOT

- 300 gram raapjes
- 2 eetlepels sesamolie
- 2 eetlepels ciderazijn
- 100 gram blanke hazelnoten
- verse koriander

Was de rapen, snijd ze in dunne plakken en doe ze in een schaal. Meng in een kommetje de sesamolie en ciderazijn, giet dit over de gesneden raapjes en laat ze een aantal uren staan; zo worden ze zacht.

Bak de hazelnoten in een droge koekenpan en maal ze fijn. Strooi de noten over de uitgelekte plakjes raap en garneer met een takje verse koriander.



## AARDPERENTAART MET GEITENKAAS

- 4 aardperen
- 100 gram blanke amandelen
- 250 bladerdeeg (van de banketbakker of diepvriesdeeg)
- 2 eieren
- 3 eetlepels crème fraîche
- zout en peper
- 125 gram jonge zachte geitenkaas

Verhit de oven tot 210 °C.

Schil de aardperen en snijd ze in stukjes. Stoom ze in 20 minuten gaar. Rooster de amandelen in een droge koekenpan goudbruin, laat ze afkoelen en maal ze grof.

Bekleed een ondiepe taartvorm van 25 cm doorsnee met het bladerdeeg en prik gaatjes in de bodem. Bestrooi de bodem met de gemalen amandelen. Schik de stukjes aardpeer in de vorm en strooi er een klein beetje zout over. Klop de eieren los met crème fraîche, zout en peper. Snijd de geitenkaas in plakjes.

Giet het eimengsel over de aardperenvulling en verdeel de plakjes geitenkaas erop. Bak de taart in de oven in 30 minuten gaar en goudbruin.





## SCHAATSSOEP

Voor 6-8 personen

- 400 gram spliterwten
- 500 gram vlees:  
runderklapstuk en/of 1  
varkenspootje of 2  
schouderkarbonades
- 150 gram doorregen spek of  
hamlappen
- 1½ liter water
- 2 pastinaken
- 2 wortelen, geel en wit of  
zwarte
- 2 haverwortels
- 1 wortelpeterselie
- 1 prei
- 2 aardappelen
- 1 kleine selderijknol,  
selderijblad
- 1 slagersrookworst of 2  
saucijsjes
- selderijzout
- zeezout en Javaanse peper

Wij gebruiken hiervoor (gele) spliterwten, (runder) klapstuk, echte varkenspoot of stukjes varkensvlees met been en eventueel vergeten groenten als haverwortel, pastinaak, witte en gele wortel en wortelpeterselie. Daarnaast nog niet vergeten selderijknol en prei en natuurlijk aardappel. Zijn er geen vergeten groenten dan is wortel en aardappel met selderij en prei ook heerlijk!

Was de spliterwten goed en doe ze samen met het vlees in een pan met het water. Breng het aan de kook en schep met een schuimspaan zo nu en dan het schuim van het oppervlak. Laat de erwten en het vlees 2 uur zachtjes koken. Vul zo nu en dan het vocht aan en roer regelmatig. Maak intussen de groenten schoon en snijd ze in kleine stukjes.

Haal het vlees uit de pan, verwijder de botjes en snijd het klein. Doe het gesneden vlees en de groenten in de pan met de erwten en laat ze 45 minuten op laag vuur garen. Voeg zo'n 20 minuten voor het einde van de bereiding de worst of saucijsjes toe. Breng de soep op smaak met wat selderijblad, selderijzout, zeezout en de peper (Javaanse of pippalipeper, deze peper groeit in de vorm van 1-2 cm lange 'zwarte katjes', hij is milder en zoeter van smaak dan de gewone zwarte peper).

Laat de soep als je hem een dag van tevoren maakt op de volgende wijze afkoelen: zet de pan in een bak met koud water en ververs het water een paar keer tot de soep echt koud is. Zet hem dan in de koelkast. Erwtensoepp kan snel gaan gisten! Haal de volgende dag wat van het gestolde vet eraf als je erwtensoepp wilt serveren met minder calorieën.



Wapserveen kon worden voorzien van gft-compost.

Dat vond Piet iets te veel van het goede en hij besloot samen met zijn vrouw op pad te gaan. Rugzak en lege jampotjes mee, en op zoek naar gisten, schimmels en algen die al eeuwenlang in de Drentse grond aanwezig waren. Water uit een zuivere sloot, bosgrond uit een rijk loofbos en een heideplag. Alles ging mee in de rugzak en de gevonden trofeeën werden thuis gemixed met eigen kweekjes van rauwe melk en appelsap in een oeroud houten vat. Het geheel werd gemengd met melasse en dat lieten ze een week of vier lekker rijpen totdat het zoetzuur je neus prikkelde.



*Vader en zoon aan het werk in de tunnels. Omdat vader Piet blind is, zijn er over het hele terrein waslijnen gespannen, die hij met zijn hand kan volgen naar de juiste locatie.*

Zij doopten het wonderelixer 'de Drentse oerbacterie'. Met deze Drentse oerbacterie hebben zij de uitgeputte en doodgespoten bodem van nieuw leven voorzien.

De situatie was nu omgekeerd: ze vochten niet langer tegen de schimmels en insecten, het werden hun vrienden.

De nieuwe kreet werd: 'Ondergronds boeren is bovengronds oogsten'.

De Drentse oerbacterie heeft nog meer mooie eigenschappen: in drie dagen tijd je kunt er eigen zuurkool (zonder zout) mee maken, je kan er zuurdesembrood mee bakken en je kunt je eigen darmfloraverbeteraar bottelen.

De oerbacterie heeft ervoor gezorgd dat hun producten 'smaak' hebben en dat vertaalt zich in de verkoop aan de restaurants en winkels.

Het assortiment is inmiddels uitgebreid naar zo'n twintig tot dertig soorten groente, maar ook vele kruiden sieren de tuinen.

In diverse video's op de website van De Heidevlinder wordt het leven en werken van de familie Dekker uitgebreid belicht.

Voor elke pionier die het zelf wil uitvinden hebben Piet en Frodo Het grote Boeroeboek geschreven met vermakelijke verhalen en tientallen tips: van het omgaan met de overheid en regelgeving, en van een houten pallet meubels fabriceren, tot aan dode stadgrond ontginnen.

Het boek is via de website van De Heidevlinder te bestellen.

## SOESTERKNOLLEN MET GEITENKAAS

- 200 gram Soesterknollen, meiraapjes of andere soorten raap
- 1 potje ingelegde geitenkaasbolletjes, 6 bolletjes 150 gram (wij gebruikten Egmondse bollen)



Simpel, heerlijk en een leuk voorafje of bijgerecht.

Wat een combinatie, de zachte aardse smaak van de Soesterknol, een soort raapje, met de romige geitenkaassmaak van de ingelegde kaasjes van de Klompenhoeve. Op Zorgboerderij De Klompenhoeve worden heerlijke ambachtelijke biologische geitenmelkproducten gemaakt. De melk is afkomstig van de geiten van de Klompenhoeve en enkele boeren in de omgeving. Alle producten hebben het EKO keurmerk. Ingelegde geitenkaas is te koop in Egmond maar ook in vele natuurwinkels.

Kook de miniraapjes in 15 minuten gaar in kokend water met zout. Giet ze af en laat ze uitlekken.

Vermeng de raapjes met de uitgelekte kaasjes en giet er nog wat kruidenolie uit het potje geitenkaas overheen.



## Twickel

### Levend cultuurmonument

**H**et boek *Onvergetelijke Groenten* overtreft de bestseller van Bartolomeo Scappi, kok van Pius v uit 1570 meer dan ooit. Ja, ik denk zelfs dat Erasmus bij het lezen van dit geweldige boek niet meer zou eten om te leven, maar gaan leven om te eten en wij op Landgoed Twickel gaan geïnspireerd door dit geweldige boek nog meer Onvergetelijke Groenten zaaien in onze oude moestuin.' Dit citeren wij uit de recensie van Hans Hondebrink, tuinbaas van Landgoed Twickel, naar aanleiding van het boek *Onvergetelijke Groenten*. Tijd om eens bij Hans langs te gaan en naar Delden af te reizen voor een goed gesprek.

Vlak bij het Twentse Delden ligt het kasteel Twickel, middelpunt van een prachtig landgoed van 4000 hectare met akkers en weilanden, bossen, heidevelden, beken en vennen. Op het landgoed bevinden zich 150 boerderijen, twee watermolens, een watertoren en de houtzagerij, maar wij komen voor de moestuin die achter de oude tuinmuur bij kasteel Twickel ligt

verscholen. Achter het 'moeshoes' (de voormalige landgoedwinkel) begint Hans, een rechtgeaarde Bourgondiër, in het voorjaarszonnetje te vertellen over zijn Twickel en 'zijn tuin'. Eerst over de geschiedenis van het landgoed dat van 1347 tot 1953 in familiebezit was; de laatste eigenaresse was Barones van Heeckeren van Wassenauer die er woonde tot haar overlijden in 1975. Sindsdien wordt het bewoond door de familie van haar achterneef Zu Castell-Rüdenhausen.



Het gesprek gaat over de originele moestuin, met kassen uit de 19e eeuw, half ingebouwd in de grond, die men alleen nog op oude vergeelde foto's tegenkomt. Over de lei-muur met vergeten appel- en perenrassen, waar zijn assistent Marc ter Horst met verve de scepter over zwaait. Over de grote groep vrijwilligers die, na 25 jaar verval van de moestuin, in 1993 begon met de restauratie van de moestuin met al haar karakteristieke elementen, zodat de moestuin weer een echte moestuin werd en een fantastisch levend cultuurmonument is geworden.

Bij de rondleiding over de tuin komen we – naast veel kruiden en groenten – rabarber tegen onder bleekpotten geteeld; kroppen sla, onder prachtige glazen cloches, en in de oude kassen o.a. courgettes met weelderige bloemen. Naast de stenen kassen staan de ouderwetse 'platte bakken' vol met eenjarige bloeiende planten die op het Landgoed moeten worden uitgezet. Dan begint Hans, bijna in 'plantentaal' – het Latijn moet hem reeds met de paplepel ingegoten zijn – over de bloemen, planten en struiken op het Landgoed te vertellen en neemt ons mee naar het kasteel. Naast het kasteel ligt de 'formele tuin' in Franse neo-barokstijl, in de orangerie staan de vele citrusbomen: de bittere sinaasappel, mandarijn

