

Recepten van weleer

DOOR: TINEKE VAN DER HAVEN

Smoot

Ingrediënten

2 l weiroom • 1/4 theelepel kaneel • ca 100 g bloem
• 50 g rozijnen • 50 g krenten • 2-3 eetlepels suiker

Smoot (ofwel 'pap van goor nat') was in mijn jonge jaren een graag gegeten pap tijdens de warme zomerdagen. Mijn moeder, een kaasboerin die ook weiboter maakte, maakte hem als volgt. Van de halfverzuurde wei, die een halve tot een hele dag had staan opromen in de weikuip, schepte ze de bovenste laag af. Deze weiroom werd 'goor nat' genoemd, waarbij 'goor' duidde op halfverzuurd.

1 Verwarm de weiroom in een pan tot bijna kookpunt en roer er een papje van weiroom en bloem door.

- 2 Breng de pap al roerende aan de kook.
- 3 Roer er de geweldige rozijnen en krenten door.
- 4 Laat enkele minuten al roerende doorkoken.
- 5 Maak hem op smaak met suiker en strooi er voor het opdienen wat kaneel over.

Tip: In plaats van weiroom kun je ook een mengsel van yoghurt en karnemelk proberen.

Aardappels met kaas

Ingrediënten

aardappelen • jonge boerenkaas • melk • boter

In Frankrijk en Zwitserland staan nog regelmatig gerechten op basis van aardappels en kaas op het menu. Niet verwonderlijk als je op een kaasboerderij woont en zowel aardappels verbouwt als kaas maakt. In Frankrijk kent men een variant van dit gerecht onder de naam Aligot (zie foto).

Ook in Nederland is het eten van aardappels met kaas geen onbekende gewoonte op de kaasboerderij. In het voorjaar, als de aardappels verschrompelden en flinke uitlopers kregen, was er weinig smaak meer aan. Mijn moeder maakte er dan 'aardappels met kaas' van. Daarvoor gebruikte ze natuurlijk de heerlijke jonge graskaas en daar was ze niet zuinig mee.

- 1 Kook de geschilde in stukken gesneden aardappels gaar.
- 2 Giet er wat melk over en doe er een klontje (wei) boter bij en bedek ze vervolgens met dikke plakken jonge graskaas.
- 3 Laat smelten en serveer met verse sla (met zure weiroom gemengd) zo uit de tuin.



Recepten van nu

Pesto met Boerenkaas

Ingrediënten (voor 2 tot 6 personen)

30 g verse basilicum • 2 el pijnboompitten • 25 g oude (liefst overjarige) Boerenkaas • 1 teentje knoflook • 6 el olijfolie extra vierge + extra voor bewaren • zout en peper | extra nodig: keukenmachine of blender

- 1 Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan op matig vuur in 3 minuten goudbruin. Laat ze goed afkoelen.
- 2 Snijd ondertussen de knoflook fijn, rasp de Boerenkaas en haal de blaadjes van de basilicum (gebruik alleen de blaadjes).
- 3 Draai de pijnboompitten met de Boerenkaas en knoflook in de keukenmachine of blender fijn.

- 4 Voeg de basilicumblaadjes toe en daarna heel geleidelijk, al draaiend, de olie, net zoveel totdat er een mooie smeuge pesto ontstaat.
- 5 Breng op smaak met zout en peper.

Tip: Combineer de pesto met pasta of kip.
Bereidingstijd: ± 15 minuten.



BRON: VOORLICHTINGSBUREAU BOERDERIJUIVEL

Boerenkarnemelk pannacotta

Ingrediënten (voor 4 tot 6 personen)

3 blaadjes gelatine • 300 ml slagroom • 80 g suiker • 1/2 vanillestokje (in de lengte doorgesneden) • 300 ml boerenkarnemelk • ca. 200 g rood fruit (aardbeien, aalbessen, blauwe bessen, frambozen, bramen) • 4 el roodfruitsiroop • 4 takjes munt | extra nodig: 4 of 6 glazen schaaltes van ca. 125 ml inhoud.

- 1 Laat de blaadjes gelatine ca. 10 minuten in koud water wellen.
- 2 Breng de room met de suiker en het vanillestokje aan de kook en laat het zachtjes ca. 5 minuten inkoken tot er 250 ml over is.
- 3 Neem de pan van het vuur, neem het vanillestokje eruit en roer de gelatine erdoor tot het is opgelost.
- 4 Roer de boerenkarnemelk door het mengsel.
- 5 Verdeel het fruit over de schaaltes en schep het pannacottamengsel erover.
- 6 Laat de pannacotta minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.
- 7 Schep er wat siroop over en garneer met munt.

Bereidingstijd: ± 30 minuten + 2 uur koelen.



BRON: VOORLICHTINGSBUREAU BOERDERIJUIVEL