



GROESTING

groentechef op locatie

recept: groestje appelradijs





GROESTING

Koken is als dansen in een levend schilderij!

Van kinds af aan speelt eten een belangrijke rol in mijn leven. Op mijn 12^e begin ik te koken, omdat de kok beslist wat er op het bord wordt getoverd. Sindsdien inspireren alle invloeden mij in de keuken, van mijn tante uit Parijs met haar befaamde ratatouille naar de pittige gerechten van mijn schoonzus in Ivoorkust tot de linzen- en rijstgerechten uit Nepal. Waar ik ook kom en wie ik ontmoet, mijn culinaire voelsprietten staan altijd open voor inspiratie.

Het plezier dat ik ervaar breng ik vandaag met Groesting tot in jouw keuken.

Ik kies bewust voor seizoensgroenten bij de lokale (bio)boer, volgens het smaak- en kleurenpalet die ik in mijn gerechten uitwerk. Zo tover ik via de korte keten een volwaardig vegetarisch gerecht bij je thuis op je bord.

Ik palm jouw keuken in op een dag in de week, in het weekend, op een (bedrijfs-)feestje of op jouw favoriete picknickplek.

Schuif je graag jouw voeten onder de tafel? Ik bereid vanuit mijn keuken tussen de Dendervallei en het Pajottenland jouw volwaardig vegetarische maaltijd voor. Kies jouw droomlocatie en ik kom de verwennerij ter plekke afwerken.

Met allergieën, intoleranties en diëten hou ik graag rekening!

Je kunt me inhuren voor: verjaardagsfeesten, communiefeesten, lentefeesten, personeelsfeesten, teambuildings, bedrijfslunchen, recepties, walking dinners, babyborrels...

Daag jij me uit op een unieke locatie? Twijfel je nog? Geef me een belletje, dan bespreken we samen de mogelijkheden.

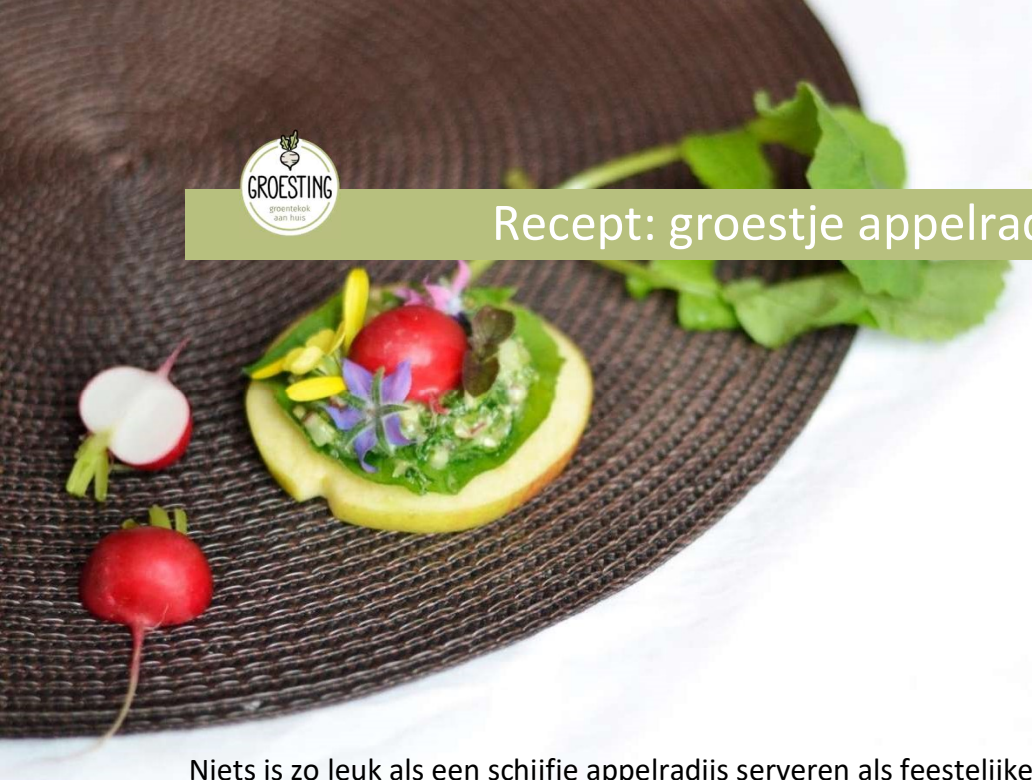
Tot snel,

Daniel Dumortier
0484 182 989





Recept: groestje appelradijs



Niets is zo leuk als een schijfje appelradijs serveren als feestelijke starter. De opbouw en versiering zijn een plezier voor het oog en het frisse van de appel bevordert de appetijt.

Ingrediënten (voor 4 personen)

Pesto

- 12g gesnipperde kruidige salades zoals mosterdblاد, radijsloof, pijplook, peterselie
- 12g geraspte kaas, mag zowel jong als oud zijn, geit, koe als schaap
- 24g Olijfolie
- 12g Zonnebloempitten
- Peper en zout
- Enkele radijzen
- Een beetje citroen

Appelschijf

- 1 stevige appel
- Citroen
- 4 mooie radijsloofbladeren

Afwerking

- Radijsjes
- Scheuten
- Walnoot
- Eetbare bloemen
- Peper

Materiaal

- Mortier of mixer
- appelboor

Bereiding

Pesto

Plet de zonnebloempitten in de mortier, voeg de salades, kaas, kruiden en olijfolie toe. Vijzel alles tot een smeuïge massa en voeg naar smaak peper, zout en een scheutje citroen toe. Voeg naar smaak enkele versnipperde radijsjes toe aan de pesto. Dat maakt de pesto lichter.

Appelschijfje

Was de appel, boor het klokhuis uit de appel en snij hem in sneetjes van 3 à 5mm. Zorg dat het gat van het klokhuis telkens in het midden van de schijf is. Besprenkel onmiddellijk met citroen om verkleuring te voorkomen.

Afwerking

Leg de appelschijfjes naast elkaar op een mooi plateau. Leg een radijsloofblad op het klokhuisgat. Vervolgens een koffielepel pesto over smeren en afwerken met een halve radijs, scheutjes, walnoot, bloemen.



Korte keten

Mijn **producten** koop ik bij lokale bio boeren zoals Boer Dirk uit Moorsel en boerderij De Loods in Aalst. Door dichtbij in te kopen beperk ik de voedselkilometers. Bovendien krijgt e boer in de korte keten een eerlijke prijs voor zijn waren.

Bio-groenten recht van het veld, daar ga ik voor. De grilligheden van het weer bepalen de oogst. Dat levert telkens een verrassend en met liefde samengesteld menu.

Exotische producten zoals koffie en chocolade zijn bij Groesting Fair trade! Mis ik iets dan koop ik het bij Ohne, de verpakkingsvrije winkel en in noodgeval in de gewone handel.



ApriLitieven

Benieuwd om meer Groestjes te proeven? Groestjes zijn de aperitiefhapjes van Groesting. Ze worden met veel zorg en liefde samengesteld door de groentechef. Lokale en verse bio groenten blijven de basis.

Op 23 en 24 april 2021 maak ik afhaalgroestjes. Ontdek het aanbod en bestel via www.groesting.com



een aperitief om te genieten

appelradis
mousse van witte boerentenen
bloemkool couscous
bietoplezier
wortelmartini
april wrap
saltibarsci
vanille-ij

van 9€-28,50€ - bestel tot 18 april
www.groesting.com



Molenstraat 91, 1770 Liedekerke

+32 (0)484 182 989

info@groesting.com

www.groesting.com

btw BE0756.978.003