



GROESTING

Recept 2

Duizendblad & Groesting

Spelen met kruiden





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





Hertshoornweegbree aardappelpannenkoekjes met appelperenbraambessen compote

Een mondvolle naam voor een super eenvoudig recept uit de klassieke Noord-Duitse keuken van mijn allerliefste schoonmoeder. Mijn kinderen zijn er dol op. Met hertshoornweegbree geef ik er naast de lange naam ook een kleine twist aan. De hertshoornweegbree geeft de pannenkoekjes een notensmaakje en een tikkeltje bitterheid. Ook de compote krijgt een twist. Ik heb het geluk om altijd een restje eigen braambessen in mijn diepvries te hebben. Die geven de appelmoes een leuk kleurtje en een extra smaakje.



Ingrediënten aardappelpannenkoekjes

- 2kg aardappelen
- 2 ajuinen
- 4 eetlepels havervlokken
- 5 eetlepels kikkererwtenmeel
- Gesnipperd hertshoornweegbree
- Peper en zout
- Olie om te bakken

Voor de appelmoes

- 2 appels
- 2 peren
- Enkele braambessen uit eigen tuin
- Snuifje zout

Bereiding aardappelpannenkoekjes

Was de aardappelen grondig voordat je ze gaat schillen. Eenmaal geschild mag je de aardappelen niet meer wassen. Hierdoor houden de aardappelen meer zetmeel wat de binding van de pannenkoeken helpt.

Rasp de helft van de aardappelen fijn, de andere helft van de aardappelen rasp je grof. De fijn geraspte aardappelen lijmen als het ware de grof geraspte aardappelen samen. Laat ze even uitlekken. Vang alle vocht op. Laat het vocht even staan. Je zal zien dat het zetmeel bezinkt. Giet het water weg en doe het zetmeel bij de aardappelen.

Meng de geraspte aardappelen met de havervlokken, kikkererwtenmeel, hertshoornweegbree, peper en zout. Voor de gelukkigen met een keukenrobot is dat zo geklaard. Je deeg is klaar om te bakken.

Bak telkens een grote soeplepel van de deeg in de pan. Je kan meerdere pannenkoekjes in één pan tegelijk bakken. Aardappelpannenkoekjes zijn het lekkerst vers.

Bereiding appelperenbraambessen compote

Appels en peren schillen en versnipperen. De braambessen kan je er zo bij doen. Hou je niet van de steentjes in de braambessen, duw ze dan eerst door een zeef. Alles enkele minuten op het vuur zetten en klaar is de appelperenbraambessen-compote. Poeh, van die lange naam mis ik adem.

Afwerking

Als afwerking kan je nog wat extra hertshoornweegbree bovenop leggen.

Dit gerechtje smaakt prima met Faro van Lindemans! Smakelijk!



Korte keten

Mijn **producten** kies ik in eerste plaats uit de korte (bio)keten. Dat zijn:

- Boer Dirk uit Moorsel
- Boerderij De Loods Aalst
- Duizendblad Ternat
- Schapenmelkerij Bosschelle Denderhoutem
- Melkerij Keymeulen Hofstade
- Geitenboerderij De Volle Maan Sint Lievens-Houtem

Hun nabijheid, de versheid en het seizoensgebundene komt de ecologische voetafdruk en de smaak van mijn grondstoffen ten goede. Het kan gebeuren dat bepaalde producten niet leverbaar zijn. In dat geval kies ik een gelijkwaardig alternatief!

Voor exotische producten zoals bijvoorbeeld koffie, kies ik resoluut voor Fair trade! Mis ik nog iets dan koop ik het bij Ohne in Aalst of in noodgeval in de gewone handel.



Molenstraat 91, 1770 Liedekerke

+32 (0)484 182 989 info@groesting.com www.groesting.com

Dorst

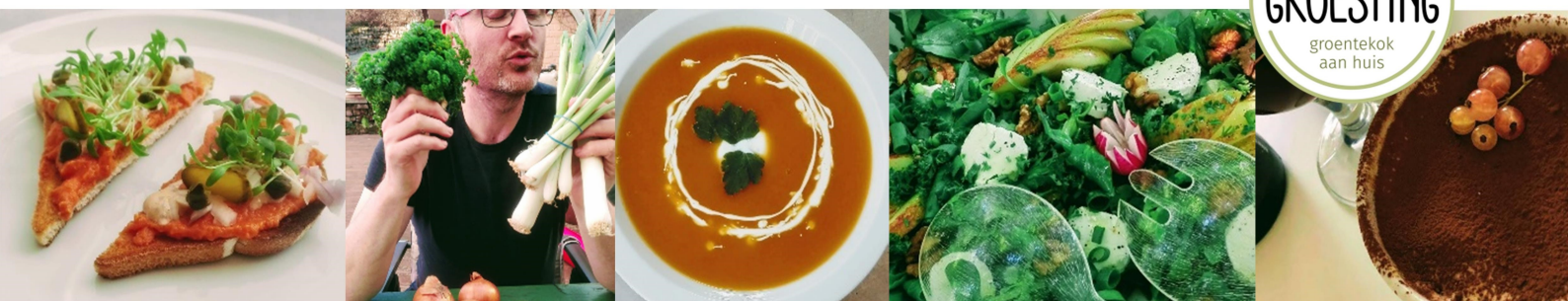
Bier: Als zytholoog/bierkenner kies ik dolgraag bij elke maaltijd een passend lokaal biertje. Daarbij kies ik uit het aanbod van kleine en lokale brouwerijen uit onder andere Herzele, Dendermode, Erpe-Mere, Dilbeek.

Druivensap maken we zelf met onze zelf gekweekte Liedekerkse druiven.

Liever wijn? Herman Troch van Domein De Kluizen uit Affligem/Herdersem maakt en kiest voor Groesting de beste Belgische wijnen.

Appelsap, appelpeer, appelkweeper, appelrabarber komen van De Seepscherf uit Baardegem

Kombucha haal ik bij Ferm uit Gent.



Spelen met kruiden is als dansen met de zintuigen. Ik krijg er maar niet genoeg van!