



delicatetexel

**Zilte lucht, groen gras en jonge duinen geven
Texelse gerechten, zoals lamskoteletjes en
appeltjes met duindoorn, net dat beetje extras.**

De smaak van Texel

Deze recepten komen uit het boek *De Smaak van Texel*
dat op 31 maart 2007 verschijnt bij Uitgeverij Nauta
Boek Texel. € 39,95. ISBN 9789077926048.



Lamskoteletten met rozemarijn en truffeloliepuree

12 Texelse lamskoteletten

12 takjes rozemarijn

2 eetlepels olie

2 theelepels Provençaalse kruiden

2 eetlepels grove mosterd

Truffelpuree

8 pureeaardappelen

50 gram boter

3 eetlepels room

truffelolie

Texel staat bekend om zijn schapen. Het gras vlak achter de zee dat de schapen eten zorgt ervoor dat het vlees van een Texels schaap zo bijzonder smaakt.

Bind een takje rozemarijn rond ieder koteletje. Meng olie, kruiden en mosterd en smeer dit mengsel over het vlees.

Schil en snijd de aardappelen in kleine blokjes. Doe ze in een pan met water, kook de aardappelen gaar en giet ze af.

Doe boter en room in een pan en verhit die tot de boter is gesmolten en de room goed warm is. Voeg de aardappelen toe en pureer ze tot een gladde massa. Voeg enkele druppels truffelolie toe aan de puree. Naar smaak zout toevoegen.

Verhit een koekenpan of grill voor op een hoge stand. Bak hierin de koteletjes 2-3 minuten per kant of nog iets gaarder.

Leg de koteletjes op een bord met de puree.



Hartige wrongeltaart van Wezenspyk

Op Texel staan twee kaasboerderijen: Wezenspyk en De Waddel, allebei in de buurt van Den Burg. Dit is een hartige taart met wrongel afkomstig van de kaasboerderij Wezenspyk, spinazie, blauwe kaas en walnoten. Wrongel is het eerste stadium van de kaas. Als er geen wrongel voorhanden is, kun je ricotta of hüttenkäse gebruiken. Oven voorverwarmen op 200° C.

1 groot blik croissantdeeg

350 gram wrongel of hüttenkäse of ricotta

400 gram wilde spinazie

1 teentje uitgeperst knoflook

2 bosuitjes, fijngesneden

2 ons roquefort of gorgonzola

4 losgeklopte eieren (houd 1 eetlepel eigeel apart om de noten te bestrijken)

peper en zout

Vet een taartvorm (Ø 24 cm) goed in. Rol het deeg uit en bekleed hiermee de vorm. Gebruik water om de stukken aan elkaar te krijgen (dit deeg kun je niet kneden). Druk gaatjes in de bodem van het deeg en bak de taart 20 minuten met bakpapier en droge bonen als steunvulling (dit heet blind bakken: het deeg wordt wel gaar, maar zal niet rijzen). Zo komt de vochtige vulling op een reeds gebakken bodem.

Bak in een wok de spinazie met de knoflook en fijngesneden bosui op een laag vuur in een beetje olijfolie. Laat de spinazie slinken. Haal het uit de pan wanneer er ongeveer een kwart van over is. Doe de spinazie in een vergiet, laat het zeer goed uitlekken en hak de spinazie fijn.

Neem een grote kom en vermeng de wrongel met de spinazie en de kazen. Dit kan ook in de keukenmachine. Doe de losgeklopte eieren bij het kaas-spinaziemengsel. Vervolgens peper en zout toevoegen.

Meng alles goed door elkaar. Haal het bakpapier met de droge bonen van de taartbodem en giet de vulling in de taartvorm. Garneer de taart met de walnoten, die met een kwastje met los geklopt eigeel zijn bestreken. Bak de taart ongeveer 45 minuten op 180°C.

Plaats eventueel halverwege de baktijd een vel aluminiumfolie op de taart om een te bovenkant te voorkomen. Haal de folie er de laatste 5 minuten af. Wanneer de baktijd verstreken is, is de taart nog niet helemaal stevig.

De kaas stolt wat tijdens het afkoelen. Wacht met aansnijden van de taart tenminste 15 minuten.





Gevulde appeltjes met duindoorn

Duindoorn heeft een frizzure smaak en bevat veel vitamine C. Het groeit op de kalkhoudende grond van jonge duinen op Texel. Duindoorns die in het wild groeien zijn eetbaar. Er worden ook duindoorns gekweekt en die zijn iets zachter van smaak. Op Texel heten ze Doorebesse of Doores. Er is op Texel van alles te koop met duindoorn. Oven voorverwarmen op 160°C. Smaakt goed bij een wild- of zuurkoolgerecht.

Appels

100 gram amandelspijs

2 eetlepels duindoornjam

2 eetlepels duindoornsiroop

Enkele duindoorns

Doe de duindoornjam en siroop in een kom en meng er de amandelspijs door. Prak het goed door, zodat het smeugig is maar niet te nat. Hol de appels van bovenuit met een appelboor. Verwijder de klokhuizen en maak eventueel met een mesje mooie streepjes op de appel.

Vul de appels met het duindoormengsel. Zet de appels in een niet te grote ovenschaal. Giet een bodempje water en een scheepje basterdsuiker in de schaal. Bak de appels tot ze gaar zijn in ongeveer 30 minuten. Ze mogen niet in elkaar storten. Schep tijdens het bakken af en toe wat suikerwater over de appels.



Chutney van nectarines

Deze chutney smaakt goed bij schapenkaas of lamsvlees. Een verrassende smaak, zoet en pikant. Ook lekker met tortillachips als dip. Gebruik voor de chutney een roestvrijstalen pan en bewaar het in potten die goed schoongemaakt zijn. Geen metalen deksel, want door de azijn gaan de deksels roesten. Potten met een zogenaamd wasdeksel zijn goed.

7 nectarines (ontpit en ontveld)

2 grote zoete uien

1 theelepel zout

2 dl azijn

1 stuk verse gemberwortel

150 gram suiker

Kruidentmengsel

3 theelepels korianderzaad

2 theelepels pimentbessen

10 kruidnagels

½ theelepel zwarte peperkorrels

2 blaadjes laurier

4 korianderpeulen

Bind de kruiden in een stukje neteldoek of een groot thee-ei. Hang het kruidenmengsel in de pan en laat het in het chutneymengsel trekken. Ontvellen van nectarines gaat gemakkelijk wanneer de nectarine even in heet water wordt gedompeld gedurende een halve minuut. Daarna met koud water afspoelen en schillen. Doe de nectarines, de in stukken gesneden ui en het zout in een grote roestvrijstalen pan of braadpan en voeg de azijn toe. Roer alles goed door en doe er de in stukjes gesneden gemberwortel en suiker bij. Hang vervolgens het thee-ei of het zakje met de kruiden in het nectarinemengsel. Kook alles op een laag vuur. Wanneer het mengsel pruttelt het vuur temperen en nog ongeveer 15 minuten laten sudderen. Zet dan het vuur uit en laat de kruiden nog een half uurtje trekken. Haal vervolgens de kruiden en de gemberwortel eruit. Laat de chutney afkoelen en giet deze in schone potjes.