



# Onvergetelijke groenten

# RECHT VOOR Z'NRAAP

Na het succes van het kookboek *Onvergetelijke groenten* hebben Annette van Ruitenburg, Ruth de Ruwe en Han de Kroon een vervolg gemaakt met *Onvergetelijke groenten – Recht voor z'n raap*. Hierin weer veel recepten met groenten voor de thuiskok, maar ook portretten van bevlogen kwekers uit het hele land zoals De Historische Groentehof, Twickel en Hof van Twello.

UIT HET BOEK VAN ANNETTE VAN RUITENBURG, RUTH DE RUWE EN HAN DE KROON FOTO'S: RUTH DE RUWE



# Vier seizoenen in de tuin van Annette

Annette van Ruitenburg heeft een passie voor voedsel, voor (vergeten) groenten en voor koken. Ze geeft advies en workshops en heeft tussen de bedrijven door ook nog tijd voor de moestuin bij haar huis De Waaldam op Texel waar ze jaarrond tuint.

## \* Winter

Vergeeten groentesoep uit de moestuin, hele bonken klei zitten aan de pastinaken wanneer ik ze uit mijn tuin haal. 'Spier' heet de grondsoort die je hier aantreft: komt nog van de tijd dat hier in mijn tuin in De Waal op Texel een oude havenmond was. Een droge bovenlaag, maar altijd vocht een paar centimeter dieper. Oude grond: veel klei en voedzaam. Prei moet er echt met een vork uitgestoken worden, zo diep zit hij. De haverwortel heeft zich ruim vertakt, recht naar beneden lukt niet. De selderijknol is niet al te groot, maar het groen is mooi vers. De peterseliewortel is een mooie, dikke wortel geworden en ruikt heerlijk. De bieten zijn nog goed te oogsten en de boerenkool smaakt goed. Een imposante kruiwagen vol geeft een mooie pan boerenkool, keurig afgehaald, zonder harde nerven. Voor veel wintermaaltjes kan ik zelfs in januari nog de tuin in! Alles het resultaat van de vergeten groentezaden die ik dit voorjaar zaaide.

## \* Voorjaar

Een tuin in rust. Hoe vroeger het voorjaar, hoe meer rust. Alle onkruid en al het snoeiwerk wil ik gedaan hebben voordat het groeien begint. Werken tegen de klok in, als er nog laat sneeuw ligt. Ineens is het er dan, het voorjaar. Kleine tekenen van nieuw leven in overwinteraars en onkruid, het fluitenkruid kleuter hoog. Vlier roept om geplukt te worden, het kan nog net, ben altijd een beetje te laat. We maken liters siroop als dorstlesser voor de warme dagen die komen gaan. Het zaaiplan is klaar en de bordjes gesopt, we gaan beginnen. De eerste sla, de zilveren bladeren van de kardoen en het kruidige van de engelwortel, en hopen op de artijsjok. Dankbaar voor de Nieuw-Zeelandse spinazie die zonder zorg gewoon verschijnt. Wat kun je daar toch veel mee, het scherpe blad jong als spinazie of sla. Nu dus grond bewerken, zaaien en schoffelen, elk jaar weer de finish proberen te halen van de langste dag.



## Aardperentaart met geitenkaas

- Ingrediënten**
- 4 aardperen
  - 100 g blanke amandelen
  - 250 g bladerdeeg (van de banketbakker of diepvriesdeeg)
  - 2 eieren
  - 3 el crème fraîche
  - zout en peper
  - 125 g 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.



## Bietenburger met roergebakken snijbiet

Een gezonde hamburger met mooi gekleurde snijbiet voor een feestelijke lunch. De kinderen zijn er dol op.

- Ingrediënten**
- enkele snijbietbladeren
  - 2 el olijfolie, plus extra
  - 1 el boter
  - 1 ui, fijngehakt
  - 500 g kalfsgehakt
  - 1 gekookte biet, fijngeraspt
  - 2 eidooiers
  - 1 el kappertjes, uitgelekt en gehakt
  - zout en peper
  - hamburgerbroodjes, bijvoorbeeld Italiaanse bolletjes

- ✓ Was de snijbiet en snijd de bladeren klein. Verhit 1 el olijfolie in een wok en roerbak de snijbiet kort.
- ✓ Verhit de boter en overgebleven olijfolie in een koekenpan en smoor hierin de ui op een laag vuur glazig. Schep hem uit de pan en zet opzij. Vermeng het gehakt met de geraspte biet, eidooiers en kappertjes. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de ui toe en meng alles goed door elkaar. Kneed het gehaktmengsel en maak er mooie burgers van. Bestrijk ze met de olijfolie en bak ze in de koekenpan in hete olie circa 10 minuten aan elke kant.
- ✓ Verdeel de roergebakken snijbiet over de opengesneden broodjes en leg op elk ervan een hamburger.

## \* Zomer

Altijd te veel of altijd te weinig. Zonder mijn handen gaat de tuin zijn gang. Courgette plukken het liefst dagelijks, zo klein mogelijk, dan kunnen we het aan. En een tuin vol sla. Gaat het lukken met de tomaten? Wind, regen en droogte, alles kan in een Texelse tuin. Wat we eten heeft met het weer te maken. De zorgvuldig gekweekte haagbeuk zorgt voor rust in de tuin. Ik kan niet werken met veel wind, het maakt me onrustig. Maar de haagbeuk staat en zorgt voor luwte en warmte.

Sproeien wil ik niet, ben solidair met de boeren. Maar dan is er de behoefte aan water. Regen, dat geeft groei aan alles. Het ene jaar is het de melde, het jaar daarop de muur, altijd wat anders, altijd een nieuwe beheersing.

Soms worden ze je vijand, maar wanneer er een recept voor is, worden het vrienden, zoals muur, zevenblad, brandnetel of bramenblad.

Ineens koester ik ze en worden ze geoogst.

Lange avonden met heerlijk eten in de tuin met op de achtergrond de kikkers in de sloot. Wat ik eet is die avond geoogst, wat ik combineer wordt tijdens het schoffelen bedacht.

## \* Herfst

Rust en oogst. Een mooie tijd, nazomeren en nagenieten van alles wat er groeit. Het gaat niet meer zo snel, wekelijks wieden is niet meer nodig en het oogsten van overvloed is voorbij. Gewoon de tuin in lopen en tegenkomen wat er nog is: nog wat sla, bonen en kruiden. Een laatste tomaat of artijsjok. Appels en perenvelop en ook de tamme kastanjes voor het poffen ga ik binnenhalen. Heeft de walnoot nu eindelijk wél noten? Vlierbessen, bramen om straks het wild te begeleiden. Rozenbottels staan op springen, ik pluk een deel, de rest is voor de vogels.

Thuis aan het werk om alles in te maken als smaakmaker voor de winter. De kas opgeruimd, de bomen gesnoeid en de paden geschoffeld. Een herfst met een belofte van rust en bezinning, ik laat geleidelijk aan de tuin los. En dan hopen op vorst zodat de grond zich kan reinigen. Ik trek me terug, ga binnen leven. Heerlijk genieten, niets hoeft en dan zomaar ineens komen de plannen voor het voorjaar.



## Aspergepakketjes van (Texelse) asperges met ham en kaas uit de oven

### Ingrediënten

- 16 middeldikke asperges (4 per persoon)
- 4-8 plakjes ham in dunne reepjes
- 80 g geraspte kaas, bijvoorbeeld Rustiek van Wezenspyk of andere oude koemelkkaas
- boter
- zout en peper
- ¼ bosje peterselie, fijngehakt
- Saus
- 75 g boter
- 1 ei citroensap
- aluminiumfolie

- ✓ Asperges worden 's ochtends vroeg gestoken. De asperge mag het daglicht niet zien om te voorkomen dat de parelwitte kleur verandert. Het is een hele kunst dat steken: de asperge moet in de grond gesneden worden waarbij hij niet mag breken.
- ✓ Verhit de oven tot 175 °C. Schil de asperges, verdeel ze over vier stukken aluminiumfolie en bestrooi ze met een klein beetje zout en peper. Verdeel de (lams)ham over de asperges en strooi vervolgens de kaas erover. Leg er een stukje boter bij. Vouw de pakketjes dicht en gaar de asperges 20-22 minuten in de oven.
- ✓ Maak eventueel nog een saus: smelt de boter en roer er citroensap en peterselie door.
- ✓ Serveer de pakketjes zodat ieder ze aan tafel zelf kan openen. Geef de citroenbotersaus erbij. Heerlijk met gekookte krieltjes.

## Roast potatoes van zoete aardappel, aardappel, pastinaak en wortelpeterselie

Lekker met zoete aardappel en aardappel die nauwelijks afkookt. Nieuwe aardappelen kunnen met schil en al worden bereid.

### Ingrediënten

- 200 g zoete aardappelen (yams)
- 200 g vastkokende aardappelen
- 200 g pastinaak
- 200 g wortelpeterselie
- olijfolie
- takjes rozemarijn of tijm
- grof zeezout en versgemalen peper

- ✓ Verhit de oven tot 220 °C. Schil de zoete aardappelen en was de 'gewone' aardappelen (bijvoorbeeld telta of roseval). Schrap de pastinaak en wortelpeterselie. Snijd alles in stukken van gelijke grootte.
- ✓ Verhit een scheutje olie in een ovenschaal tot hij goed begint te walmen en schep voorzichtig de aardappelen, pastinaak en wortelpeterselie erdoor. Bestrooi met grof zeezout. De aardappelen en groenten worden nu eerst dichtgeschroeid en krijgen daardoor een mooi gesloten buitenkant. Zet ze in de oven en laat ze in 45 minuten gaar worden. Binnenin zijn ze zacht: de perfecte roast potato. Schep aardappelen en groenten wel elk kwartier om, zodat ze aan alle kanten goed gaar worden. Voeg tot slot rozemarijn en tijm toe.

### Tip

Je kunt eventueel de schillen van de zoete aardappel en van de eventueel geschilde aardappelen en groenten ook frituren. Was ze, dep ze droog en frituur ze kort in hete olie. Leuk als extra gamering en natuurlijk zero food waste!



Je kunt dit gerecht ook maken met havenwortel, winterwortel en gele of witte wortel.



**BOEK** | Onvergetelijke groenten - Recht voor z'n raap  
**AUTEURS** | Annette van Ruitenburg, Ruth de Ruwe en Han de Kroon  
**UITGEVER** | Fontaine Uitgevers  
**PRIJS** | € 24,95  
**ISBN** | 978 90 5956 414 5  
**INFO** | www.fontaineuitgevers.nl