

STROOP SMEREN

De kip wordt er mals en 'sticky' van,
de witlof krijgt een vleugje zoetzuur en de
boffert een heerlijke karamelsaus. Met de
intense smaak van stroop is het mooi koken

Fotografie **Maarten van der Wal**
Styling en productie **Marian Flint**
Recepten en foodstyling **Ingmar Niezen**



STOOFPOTJE

Lekker met een pastinaakstampotje of zelfgemaakte, dikke frieten

STOOFVLEES MET BIER & APPEL-PERENSTROOP

Vergeet de knijpfles met pannenkoekenstroop en ontdek wat je allemaal met échte appel- en perenstroop kunt maken. De authentieke Limburgse stroop is een fantastisch no-waste-product op basis van fruit. Op de 'slow' manier gestookt, zonder een enkele toevoeging. De friszure smaken, de diepe ondertoon van karamel en een licht bittertje maken deze stroop geschikt voor zowel zoete als hartige gerechten. Je zou hem bijna met heel pure chocolade kunnen vergelijken. De friszure smaken in appel-perenstroop zijn een goede tegenhanger voor rijke, wat vettere gerechten als de bonenrisotto met spek en het stoofvlees. De donkere karameltonen proef je goed in de tarte tatin met peer, gember en gekaramelliseerde walnoten. En de gebakken witlof met stevige specerijen krijgt een licht zoetzuur accent. Proef de stroop ook eens puur op een dikke snee witbrood met boter. Of lepel wat uit het potje met een stukje overjarige brokkelkaas. Dit oer-Hollandse ingrediënt verrast in al deze gerechten en meer, dus experimenteer er lekker op los!



WITLOF MET STROOP, VIJFKRUIDENPOEDER & VELDSL

Five spice-powder kennen we uit de Chinese keuken, maar voor dit Nederlandse recept maak je vijfkruidenpoeder met smaakmakers van eigen bodem. Het zoete van de stroop en het pittige van de specerijen leveren een spannend voorgerechtje op! Lekker met een kopje ijskoude (niet zo Nederlandse) sake.

4 personen

- 50 g veldsla (Amsterdams vet)
- 3 el olijfolie
- 1 el wittewijnazijn
- 1 tl van elk: mosterdzaad, karwijzaad, korianderzaad, venkelzaad, zwarte peper
- 4 stronkjes witlof
- 30 g roomboter
- 3 el appel-perenstroop
- 25 g geroosterde pistachenoten, gehakt

1 Was en droog de sla (eventueel in een slacentrifuge). Meng de olijfolie en de wittewijnazijn tot een simpele

dressing, breng op smaak met zout en peper en zet apart. Als je de dressing gelijk bij de sla doet, wordt deze slap.

2 Stamp de specerijen grof in een vijzel of leg ze op een snijplank, bedek ze met een theedoek en plet ze met een deegroller.

3 Snijd elk witlofstronkje in 4 parten. Smelt dan de boter in een grote koekenpan op middelhoog tot hoog vuur en bak de witlofparten met de specerijen 4-5 minuten; schep tijdens het bakken regelmatig om. Schep als de witlofparten bijna gaar zijn de appel-perenstroop en 2 el water in de pan. Zet het vuur hoger en bak de parten nog 2-3 minuten tot de witlof een donkere glanslaag krijgt.

4 Schep de veldsla om met de dressing en verdeel de salade over 4 kleine borden. Verdeel de witlofpartjes over de bordjes en druppel er nog wat extra stroopsaus over. Serveer met de gehakte pistachenoten.

Tip Chinees vijfkruidenpoeder bestaat uit steranijs, kaneel, venkelzaad, szechuanpeper en kruidnagel.

Stroop rijpt zelfs nog na in de pot, net als een goede fles wijn

STOOFVLEES MET BIER & APPEL-PERENSTROOP

Dit ouderwetse stoofvlees maak je het allerlekkerst met dubbel (bruin) bier. Bijvoorbeeld een Belgisch 'Dubbel Dik' biertje van brouwerij 'De 7 deugden' uit Osdorp. Daarin vind je smaken als kruidnagel, zoethout en steranijs. Met de verse oregano en de licht gekaramelliseerde, gepofte knoflook geef je een eigentijdse, mediterrane draai aan dit stoofvlees. Lekker met een pastinaakstampotje of dikke frieten.

4-6 personen

- 2 uien
- 1 kg doorgeregen runderlappen
- 4 el bloem
- 60 g roomboter
- 1 laurierblaadje
- 4 takjes verse oregano
- 200 ml runderbouillon
- 5 zongedroogde tomaatjes, in reepjes gesneden
- 300 ml dubbel bier (zie tip)
- 1 bol knoflook
- 4 el appel-perenstroop
- 1 kg aardappels

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de ui in fijne blokjes en zet apart. Snijd het vlees in grove stukken van 2x2 cm en bestrooi het met zout, peper en bloem. Verhit de boter in een grote, ovenvaste braadpan op middelhoog vuur en voeg het vlees toe als het schuim van de boter is weggetrokken. Bak de stukjes vlees rondom bruin, voeg dan de ui toe en bak 2 minuten mee. Voeg het laurierblaadje, de oregano, de bouillon en de reepjes zongedroogde tomaat toe en blus het geheel af met het bier.

2 Neem de pan van het vuur en schuif hem in de voorverwarde oven. Laat het gerecht 1 ½ uur zachtjes stoven. Kwast ondertussen de bol knoflook in met wat olijfolie en leg hem op een met bakpapier beklede bakplaat. Schuif deze bij het stoofvlees in de oven en laat in 1 uur helemaal zacht worden. Haal de bol dan uit de oven en laat hem ongeveer 10 minuten afkoelen. Snijd het topje van de knoflook, knijp de knoflook uit de teentjes en prak het in een kommetje fijn met de appelstroop. Roer het knoflookmengsel door het stoofvlees in de oven en laat het dan nog eens 1 ½ uur verder garen.

3 Boen intussen de aardappels schoon en snijd ze met schil in dikke frieten. Laat de frieten 10 minuten weken in koud water. Verhit ondertussen een frituurpan met frituurolie voor op 160 °C. Dep de frieten goed droog en bak ze 5 minuten voor in de olie. Schep ze uit de pan. Als het stoofvlees gaar is, bak je de frieten af op 180 °C tot ze goudbruin en krokant zijn. Verwijder de laurierblaadjes uit de stoofschotel en serveer het vlees met de frieten.

Tip Dubbel of donker bier is een type bovengistend bier, meestal gist het nog na op de fles. De kleur varieert van middel- tot donkerbruin en het alcoholpercentage ligt rond de 7%.

RISOTTO MET SPEK, ROZEMARIJNPESTO & STROOP

Deze klassieke, romige risotto met spek en bonen maak je met een traditionele basis van ui, bleekselderij, Hollandse bonen en langzaam gestoofd spek. De rozemarijnpesto geeft een pittig

extraatje. Lekker met een flinke lik appel-perenstroop.

4 personen

- 150 g gedroogde bruine bonen (een nacht in water geweekt)
- 200 g zuurkoolspek
- 3 takjes rozemarijn
- 1 bosje verse bladpeterselie
- 1 teentje knoflook
- 50 g geroosterde pijnboompitten
- 100 g geraspte pecorino
- 50 g roomboter
- 1 grote ui, gesnipperd
- 2 stengels bleekselderij, in plakjes gesneden
- 250 g arboriorijst (zie tip)
- 250 ml droge witte wijn
- 1 liter groentebouillon
- 4 el appel-perenstroop

1 Doe de geweekte bonen in een pan met water en voeg het spek toe. Breng aan de kook op middelhoog vuur en draai het vuur dan laag. Laat het geheel in ongeveer 1 uur gaar stoven. Laat de bonen en het spek uitlekken, maar bewaar het vocht.

2 Pluk voor de pesto de naaldjes van de takjes rozemarijn en hak ze grof met de peterselie. Pureer de kruiden in een keukenmachine met de knoflook, pijnboompitten en de helft van de pecorino. Doe de pesto in een kommetje en zet apart.

3 Smelt de helft van de boter in een grote braadpan op middelhoog vuur en bak hierin de ui en bleekselderij in 5 minuten zacht en glazig. Voeg de rijst en de bonen toe en bak een minuutje mee. Blus af met de witte wijn en laat de rijst al het vocht opnemen voordat je een soeplepel van de bouillon toevoegt. Blijf regelmatig roeren. Wacht met het toevoegen van de volgende lepel bouillon tot de vorige is opgelost.

**VOLLE
SMAAK**

RISOTTO MET SPEK,
ROZEMARIJNPESTO & STROOP



VENKEL MET KIP IN MOSTERD-STROOPMARINADE

Herhaal tot de bouillon op is of de rijst al dente is. Draai het vuur uit en schep de rest van de boter plus de helft van de kaas door de risotto. Leg het deksel op de pan en laat de risotto nog een paar minuten staan. Serveer de risotto dan op voorverwarmde borden met een lepeltje pesto, een eetlepel appel-perenstroop en eventueel nog wat druppels olijfolie. **Tip** Arboriorijst is een licht klevende rijst, met grote, bijna ronde korrels die tijdens het koken veel vocht opnemen. De rijst blijft vanbinnen stevig en is daarom perfect voor het maken van risotto.

KIP IN MOSTERD-STROOPMARINADE

Kies bij dit gerecht voor verschillende kippdelen (dijen, drumsticks en/of kipkarbonades). Kip die je aan het bot gaart, heeft veel meer smaak. Met smaakmakers als stroop, mosterd en peren zet je in no-time een mooi, goudbruin kippetje op tafel. Lekker met gestoomde gort en een klontje gezouten boter.

4-6 personen

- 3 el Hollandse mosterd
- 3 el appel-perenstroop
- 2 el olijfolie
- 1 rode chilipeper, grof gehakt
- blaadjes van 2 takjes salie
- 1 kg kip, in stukken
- 2 rode uien, in parten
- 2 nog harde peren, geschild, in lange parten
- 2 el citroensap

1 Verwarm de oven voor 180 °C. Meng voor de kipmarinade de mosterd, appel-perenstroop, olijfolie en chilipeper goed door elkaar. Hak de helft van de blaadjes salie grof en roer door de marinade. Zet apart.

2 Leg de stukken kip in een grote braadslee en bestrooi ze met zout en peper. Schep de partjes ui en peer om



BOFFERT MET PADDENSTOELEN & KNOFLOOK-STROOPSAUS

met het citroensap en leg ze tussen de stukken kip. Schenk de marinade over het geheel en verdeel de rest van de salieblaadjes erover. Schuif de braadslee in de oven en rooster de kipstukken in 45-50 minuten goudbruin en gaar. Serveer met de gort.

BOFFERT MET PADDENSTOELEN & KNOFLOOK-STROOPSAUS

Trommelkoek, ofwel boffert, is een traditioneel gerecht uit de noordelijke provincies. Deze hartige variant met tijm en gebakken paddenstoelen wordt au bain-marie in de oven gestoomd in een trommelkoek- of tulbandvorm. Voor de finishing touch overgiet je hem met een toffeesaus van gekaramelliseerde appel-perenstroop en balsamicoazijn.

12 personen

- 1 bol knoflook, teentjes los
- 1 el olijfolie
- 4 el appel-perenstroop

- 2 el balsamicoazijn
- 4 takjes tijm, alleen de blaadjes
- ½ tl zout

Voor het brood

- 400 g zelfrijzend bakmeel
 - 3 eieren
 - 175 ml karnemelk
 - 100 g oude, harde geitenkaas, geraspt
 - 1 tl mosterdpoeder
 - 1 tl zout
 - 15 g gedroogde paddenstoelen, geweld
 - 50 g gesmolten roomboter, plus extra
 - 50 g paneermeel
- Extra** een tulbandvorm van ca. 1½ liter met deksel (of trommelkoekvorm)

1 Pel voor de stroopsaus de teentjes knoflook, blancheer ze in kokend water en laat uitlekken. Snijd de knoflook dan grof. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog tot hoog vuur en bak hierin de knoflook in 3 minuten glazig. Voeg de appel-perenstroop toe, roer goed en laat op



PEREN TARTE TATIN MET WALNOTEN, GEMBER & APPEL-PERENSTROOP



- rasp en sap van 1 citroen
 - 2 cm stukje gember, geraspt
 - 50 g roomboter
 - 75 g witte basterdsuiker
 - 2 grote el appel-perenstroop
 - 30 g geroosterde walnoten
- Extra** een ovenvaste lage pan (ca. 26 cm doorsnede)

middelhoog vuur karamelliseren. Blus de saus af met de balsamicoazijn en 100 ml water. Voeg dan de tijmblaadjes en het zout toe, en laat nog 5 minuten zachtjes koken.

2 Verwarm de oven voor op 200 °C. Meng het bakmeel, de eieren, karnemelk, kaas, het mosterdpoeder, zout en de uitgelekte paddenstoelen in een grote kom. Klop het mengsel met een elektrische mixer op middelhoge snelheid tot een stevig beslag. Roer dan de gesmolten boter er voorzichtig door. Zet apart.

3 Vet de tulbandvorm (of trommelkoekvorm) plus het deksel in met wat gesmolten boter en bestrooi met paneermeel. Sluit de vorm af met het deksel en schud goed zodat de hele vorm bedekt is met paneermeel. Vul de vorm dan voor $\frac{2}{3}$ met beslag en leg het deksel erop. Vul een braadslee tot 2 vingers hoog met kokend water, zet de tulbandvorm erin en bak hem 45 minuten in de voorverwarmde oven. Giet er tussentijds kokend water bij als het water in de braadslee snel verdamp.

4 Neem de tulbandvorm uit het hete water, haal het deksel eraf en leg een bord ondersteboven op de vorm. Keer de trommelkoek om en schud heel voorzichtig tot je voelt dat-ie loskomt. Verwijder de vorm, snijd de trommelkoek in plakken en serveer met de stroopsaus.

PEREN TARTE TATIN MET WALNOTEN, GEMBER & APPEL-PERENSTROOP

'Flaky pastry', ook wel 'ruw bladerdeeg' genoemd, is wat steviger dan klassiek bladerdeeg, Voordeel? Het is superegemakkelijk om zelf te maken en dé basis voor deze stevige peren tarte tatin. Lekker met een klodder hangop!

8 personen

Voor het deeg

- 120 g bloem
- 125 g roomboter
- 125 g MonChou (roomkaas)
- $\frac{1}{2}$ tl zout

Voor de vulling

- 750 g peren

1 Doe alle ingrediënten voor het deeg in een mengkom. Kneed het mengsel met de hand tot een samenhangende deegbal en laat deze 1 uur rusten in de koelkast. Rol daarna uit tot een ronde lap van 30 cm doorsnede.

2 Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de peren, snijd ze in de lengte doormidden en verwijder de klokhuizen. Schep de halve peren om met het citroenrasp, het -sap en de gember. Smelt de boter in een ovenvaste lage pan en roer de suiker en de appelstroop erdoor. Draai het vuur dan laag, leg de walnoten en de peren met de bolle kant in de pan en leg het deksel erop - laat de peren in 10-12 minuten zachtjes garen.

3 Haal de pan met de peren en noten van het vuur en bedek met de ronde deeglap. Zet de pan in de oven en bak de tarte tatin 30-40 minuten tot het deeg goudbruin en knapperig is. Haal hem dan uit de oven en laat de taart 10 minuten afkoelen. Leg een bord op de pan, keer om en snijd de tarte tatin in puntjes. Serveer met een grote eetlepel hangop. ●