



Voor Anja die vanaf het allereerste
begin heeft meegezaaid, meegezorgd
en meegeleefd.

Voor Henk die de boerderij zag
en wist dat het goed was.

En met dank aan een regenboog
van medewerkers die de afgelopen
20 jaar kleur en smaak aan
de Veldkeuken hebben gegeven.



INHOUD

Het geheim van de Veldkeuken	11	Choco-kersentaart	110
		Courgette-cake met tijm en kwarkroom	113
Brood ^{ve}	17	Koek	115
Brood bakken met zuurdesem	19	Grietkoeken	116
Zuurdesem maken	20	Chocolade-pistachekoekjes	119
Hollands graan, grotere diversiteit, meer smaak	28	Pompoenpitkoekjes	119
Haverbrood	33	Rozemarijnspritsjes	120
Speltbrood met abrikozen en hazelnoten	34	Rogge-brownies	122
Landbrood	37	Haverkletsoppen	125
Volkoren-zadenbrood	38	Speltspeculaasbrokken	126
Hazelnoot-rozijnenbrood	41	Kruidkoek ^{ve}	129
Daslook-olijvenbrood	42	Granola ^{ve}	131
Gekiemde Utrechtse blauwe	45	Haver-bananen-pannenkoekjes ^{ve}	132
Emmerzaden-baksteen	47	Anijsscones met aardbeien en vlierbloesemroom	135
Pitabroodjes	48		
Bagels	50	Bladerdeeg	139
Desem-speltcrackers	52	Zelf bladerdeeg maken	140
		Seitanbroodjes	143
Op brood	59	Courgette-plaattaart	144
Bietenaioli ^{ve}	62	Amandelstaaf	146
Knolselderijcrème met gebakken paddenstoelen ^{ve}	65	Appelgalettes	149
Muhammara ^{ve}	66		
Rode linzenhummus ^{ve}	69	Hartige taart	151
Dukkah ^{ve}	69	Volkoren-spelt quichebodem	153
Daslookboter	70	Glutenvrije quichebodem	153
Doperwtencrème ^{ve}	71	Mini-quiches met ui en brie	155
Pompoencrème ^{ve}	73	Courgettequiche	156
Spruitjespesto	74	Asperge-venkelquiche	159
Gebakken peren met walnoten	77	Witlofquiche met blauwe kaas en hazelnoten	160
Dronken vijgen in port	77	Quiche met geroosterde bietjes en geitenkaas	163
Boerenkoolpesto ^{ve}	78	Sperziebonenquiche	164
Rode koolpesto	78		
Kersen-bietenchutney ^{ve}	81	Salade	169
Paprikagelei ^{ve}	81	Zoetzuur van venkel ^{ve}	170
Roomkaas met aardbeien en venkelsiroop	83	Salade van geroosterde romanesco en Remeker ^{ve}	173
Gele bietenjam met kamille ^{ve}	85	Tomatendressing	173
Pompoenjam met rozemarijn ^{ve}	85	Venkel-radijsjessalade met feta	174
Tosti Veldkeuken classic	86	Mosterddressing	174
		Koolrabisalade met appel en druiven ^{ve}	177
Taart	89	Mieriksworteldressing	177
Sinaasappel-rozemarijncake	90	Parelgortsalade met geroosterde pompoen	178
Gekonfijte sinaasappelschijfjes	90	en paddenstoelen ^{ve}	
Rabarbertaartjes	93	Mungbonensalade ^{ve}	181
Pompoencheesecake	94	Snijbonensalade met gerookte tofu ^{ve}	182
Bramentaart	97	Sinaasappeldressing	182
No-bake chocoladetaart ^{ve}	98	Quinoasalade met lentegroenten ^{ve}	185
Citroen-meringuetaart	101	Groene salade met aardbeien en geitenkaas	187
Bûche de Noël	102	Balsamicodressing	187
Paddenstoeltjes	102		
Chocolade-bietentaart	106		
Abrikozentaart met kokos	109		

Fermenteren ^{✓*}	189
Groenten fermenteren	190
Gefermenteerde wortels	193
Gefermenteerde bloemkool	193
Gefermenteerde groene asperges	193
Kimchi met pruimen	194
Curtido	194

Soep	197
Feijoada ^{✓*}	199
Geroosterde bloemkoolsoep ^{✓*}	200
Witlofsoep	203
Pittige paprika-gembersoep met kokos ^{✓*}	204
Kastanjesoep ^{✓*}	207
Éénogige bouillabaise met saffraanrouille en nori ^{✓*}	208
Gepocheerde eieren	208
Rode uiensoep ^{✓*}	211
Romige venkelsoep	212

Kleine gerechten	215
Radijsjes met broodkruim	216
Doperwtenfritters	219
Kooldolma's ^{✓*}	220
Harissa ^{✓*}	220
Gepaneerde schorseneren	223
Gegrilde lente-uitjes met romescosaus ^{✓*}	224
Gegrilde polenta met rode koolpesto	227
Kroketjes van pastinaak en oesterzwammen	228
Eitjes uit de oven met pangrattato en ingelegde rode ui	231

Grote gerechten	235
Lentepasta met gegrilde asperges ^{✓*}	237
Herfststooftje ^{✓*}	238
Bloemkoolrisotto met raapsteeltjespesto	241
Fafafel van lupine en geroosterde wortel ^{✓*}	242
Malfatti met beurre blanc	245
Linzenpaté	247
Preiclafoutis met gebakken oesterzwammen	248
en ingelegd mosterdzaad	
Pitabroodjes met kruidige oesterzwammen ^{✓*}	251
Madame Jeanette hotsauce ^{✓*}	251
Speltburger	252
Citroen-peterseliemayonaise	252
Worteldog ^{✓*}	255
Zachte broodjes	255
Farinata ^{✓*}	256
Farinata met spinazie, rode ui en blauwe kaas	259
Farinata met ricotta, citroen, courgette en doperwten	260
Gefrituurde kappertjes ^{✓*}	260
Farinata met broccoli en walnotensaus ^{✓*}	263
Farinata met daslookpesto en gegrilde lentegroenten	263

Toe	267
Seringengranita ^{✓*}	269
Mini-rabarbertrifles	270
Semifreddo met bramen	273
Vlierbloesembeignets	274
Gevulde appeltjes met vanillesaus	277

Drank	281
Aardbeien-verveinesiroop ^{✓*}	283
Kweepeersiroop ^{✓*}	283
Citroen-gembersiroop ^{✓*}	284
Venkelsiroop ^{✓*}	284
Zwartebessensiroop ^{✓*}	285
Ijskoffie	287
Waterkefir ^{✓*}	288
Vlierbloesemchampagne ^{✓*}	291

Index	295
Colofon	302
Dankjewel	302

Streekgenoten	
Boerderij Eyckenstein	57
De zomerkoningen van Amelisweerd	136
Legpluimveehouderij de Buijserd	167
Fungi Factory	233
Wijnen van 't fort	265
Lindegaard	279

✓* = vegan of makkelijk aan te passen naar vegan







HET GEHEIM VAN DE VELDKEUKEN

Sinds ons eerste kookboek van de persen rolde, groeide al snel de vraag naar een vervolg. Sommige thuishokks misten nog enkele specialiteiten. Waren die soms geheim?

Nee hoor, geheimen kennen we niet bij de Veldkeuken. Wel recepten die nog in ontwikkeling zijn. Omdat je als kok of als bakker altijd nieuwsgierig bent naar de nieuwe oogst, nieuwe smaken, nieuwe ingrediënten en andere bereidingen. Een goed recept nodigt zowel uit tot herhalen als tot experimenteren en daarom wil je het niet te vroeg vastleggen. Maar: zodra het kan delen we het graag. Vandaar dit nieuwe boek. Met zowel eenvoudige gerechten als recepten die wat meer uitdagen.

Veranderingen

De ontwikkelingen bij de Veldkeuken geven daarnaast ook genoeg stof voor een kakelvers kookboek. Zo is ons restaurant, in het koetshuis van Oud-Amelisweerd, grondig gerenoveerd in 2015. Het resultaat: meer keuken, een groter restaurant, een ruimer terras en eindelijk ruimte voor een winkeltje waarin we onze eigen producten verkopen. Dat worden er namelijk steeds meer. Vanuit de landgoedkeuken bereiden we bijvoorbeeld pesto's, chutneys, huisgemaakte mosterd, gepickelde groenten, jams, dips, soepen en pastasauzen. Werkelijk alles wat geogst wordt krijgt een smakelijke bestemming.

In 2019 verhuisde onze bakkerij naar een monumentale boerderij op Landgoed Rhijnauwen: 't Goed ten Rhijn. De realisatie van dit plan kostte maar liefst tien jaar, iets wat we vooraf gelukkig niet wisten. Maar wat is het mooi geworden! Een grote bakkerij met een steenoven, een rotatieoven, een gekoelde patisserie-werkplaats, een prachtige landgoedkeuken in de oude paardenstal met een groot werkblad op de oude voederruif. Waar we ook heel trots op zijn is een zelfgebouwde graanmolen, waarop René graan maalt uit de streek. Rondom de boerderij ligt het erf met een bloementuin vol eetbare bloemen, kruiden én een eigen graanakkertje met Utrechtse Blauwe.





Speeltuin

Alles bij elkaar is het één grote speeltuin geworden voor bakkers en koks. Ons Veldkeukenteam is de afgelopen jaren dan ook flink gegroeid. We hebben zelfs een heuse keukenbrigade, compleet met officiële chef-kok en souschef. Zij bereiden in de zomermaanden wekelijks een Oogsttafel: een driegangen verrassingsmenu, met de oogst van de moestuinen.

Ondanks alle ontwikkelingen blijven we trouw aan onze basisprincipes. We koken met biologische ingrediënten van het landgoed en uit de streek, we werken circulair, ons interieur is duurzaam, we verbouwen milieubewust, we wassen en poetsen milieuvriendelijk en we bezorgen elektrisch. Bovendien zoeken we altijd naar kansen om de wereld een beetje beter en leuker te maken. Gelukkig wordt dit voor steeds meer mensen belangrijk.

Eigen oogst

De Veldkeuken lijkt soms zelf net een tuin: er is altijd ergens groei of ontwikkeling, er rijpt iets, je schoffelt hier en daar om ruimte te scheppen, en sommige hoekjes waar je even niet naar omkijkt gaan een verrassend eigen leven leiden. En soms is het tijd om te oogsten. Dat doen we in zekere zin met dit kookboek. Het is de opbrengst van zes jaar ontwikkeling in onze Veldkeuken. We hopen dat iedereen er evenveel plezier aan beleeft als wij hadden bij het samenstellen. Eet en kook lekker!

