

Het nieuwe Feestdagen Receptenboekje: The Making of...

We, dat zijn Yvet, Cobie, Mirjam en ik, Janneke hebben het boekje vol feestelijke recepten dat je deze week in de tas vindt, weer met veel plezier gemaakt.

Op een zonnige herfstdag richtten we de keuken van Landgoed Thedinghsweert, waar ik woon, in als kook- en fotostudio en gingen we aan de slag.



Het bedenken

Dit jaar was de wens vanuit de winkels voor het receptenboekje "Met eenvoudige recepten tot echte showstoppers komen". Eigenlijk is dat natuurlijk altijd wat we het liefst willen, haha, maar ik heb toch nog meer mijn best gedaan om zo makkelijk mogelijke recepten te bedenken, met eenvoudige ingrediënten van het seizoen.

Daarnaast worden er tijdens de voorbesprekingen met bijv. groente-inkopers, assortimentsbeheerders of bedrijfsleiders ook producten genoemd die we moeten gebruiken, omdat ze bijv. echt van het seizoen zijn, onbekend zijn, of gewoon eens wat meer aandacht verdienen. Daarmee ga ik dan aan de slag bij het bedenken van de gerechten. Vaak probeer ik dingen uit, maar veel vaker bedenk ik het in mijn hoofd, schrijf wat losse ideeën op en sleutelen Mirjam en ik er ter plekke op de kookdag aan.

De dag van de fotoshoot

We verzamelen 's ochtends vroeg, beginnen natuurlijk met homemade lekkers bij koffie en thee!

Dan heb ik de dag ervoor de boodschappen al in huis, de benodigde kerstspullen en geschikt servies zijn van zolder gehaald, er zijn groene takken en besjes geplukt... Na koffie en overleg kunnen mijn vaste kookmaatje Mirjam (van Odin Foodcafé Velp) en ik aan de slag. We bereiden dus echt de gerechten op dat moment, maken aantekeningen, proeven heel veel en dan gaan we stylen en fotograferen. Soms maak ik zelf de foto's, maar zoals je ziet, zijn de prachtige foto's dit keer van ex-collega Cobie, die dat zo goed kan!

Yvet, die de eindredactie doet, was er dit keer voor het eerst bij (de mooie handen bij de Siciliaanse koekjes zijn van haar!) en heeft ervoor gezorgd dat het boekje helemaal perfect in elkaar zit.

Dat betekende voor haar veel redigeerwerk, de juiste foto's zoeken, de opmaak bepalen, de logistieke planning maken. Voor mij rest dan nog: 1000 x de recepten nakijken en aanpassen. Vaak moeten ze korter en bondiger, of anders verwoord worden. Dan kan het eindelijk naar de drukker! Als het eerste versgedrukte bundeltje boekjes uiteindelijk binnenkomt is het sowieso al feest! Ook spannend natuurlijk, maar we zijn vooral trots op onszelf! We hebben samen iets moois gemaakt!

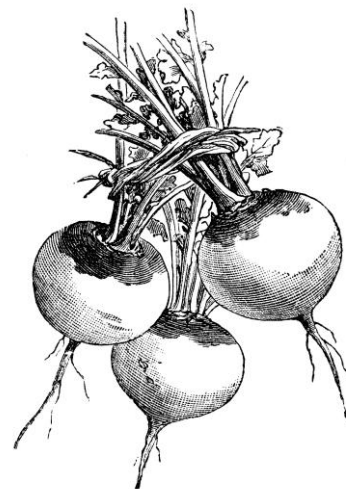
Ik wens je veel lees- en kookplezier!
Liefs, Janneke

Bekijk het boekje hier met de QR code of op Odin.nl/nieuws



Pasta met raapjes en champignons

Raapjes lijken op grote radijsen, maar dan wit met soms bovenaan wat rood. Was de raapjes met een borsteltje schoon. Oudere exemplaren moet je misschien schillen, maar jonge kun je zo gebruiken. Je kunt ze raspen of in stukjes snijden voor een frisse salade, maar je kunt ze ook gewoon uit het vuistje eten, net als radijs. Ze zijn milder van smaak dan de radijs.



Ingrediënten

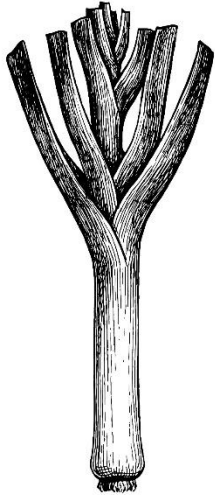
- 300 g tagliatelle of fussili
- 2 el boter
- 300 g raapjes
- 1 ui, gesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 200 g kastanjechampignons, in plakjes
- 100 ml bouillon of witte wijn
- 100 ml room
- 150 g geraspte pittige kaas
- verse peterselie
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verhit de boter in een pan en fruit er de ui glazig in. Snij de raapjes in partjes. Voeg ze toe aan de ui.
2. Bak even mee en voeg dan de knoflook en de tijm toe. Ook dit even licht aanfruiten en na 2 minuten afblussen met de bouillon en de room.
3. Laat zo ongeveer een kwartier garen.
4. Kook de pasta beetgaar in een ruime pan gezouten water.
5. Verhit ondertussen 1 el boter in een koekenpan en bak de paddenstoelen snel en omscheppend op hoog vuur goudbruin.
6. Meng de kaas door de romige raapjes. Proef of er misschien nog zout en peper bij moet.
7. Giet de pasta af door een zeef en laat goed uitlekken. Meng de saus door de pasta.
8. Verdeel de champignons over de pasta.
9. Eet er een lekkere salade bij.

Preisoep met parmezaancroutons

Stevige, maar romige soep met knapperige kaascroutons.
Comfortfood!



Ingrediënten

- 400 gr aardappelen
- 400 g prei
- 3 tenen knoflook
- 1 tl kerriepoeder
- 750 ml bouillon
- olijfolie
- 200 ml room
- **Voor de croutons:**
- 25 g Parmezaanse kaas stuk, fijngeraspt
- 100 g ciabatta of ander brood in grove blokjes
- 1 teen knoflook
- olijfolie
- versgemalen peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Was de prei goed en snij in ringen.
2. Hak de knoflook fijn.
3. Verhit wat olie in een soeppan en fruit de knoflook lichtbruin. Voeg aardappelen en prei toe en bak even mee. Strooi de kerriepoeder erover en roerbak mee. Giet de bouillon erbij en laat ongeveer 20 minuten zachtjes koken. Pureer de soep, voeg room toe en breng de soep op smaak met peper en zout.
4. Maak ondertussen de croutons:
5. Bestrijk sneetjes brood met het snijvlak van een doormidden gesneden knoflookteen. Snij het brood in blokjes en doe in een kom met 1½ eetlepel olijfolie, de geraspte Parmezaan en zout en peper. Hussel, spreid uit op een bakplaat bekleed met bakpapier en bak 8 tot 10 minuten in de oven. Zet apart.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische prei

Puur Origine in Grubbenvorst, Nederland

biologische oranje pompoen

Bio Brothers in America, Nederland

biodynamische raapjes

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische komkommer

Eco Sur in Almeria, Spanje

biologische eikenbladsla

Biogarden in Bellegarde, Frankrijk

biologische clementines

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biologische Conference peren

De Elshof in Dronten, Nederland

...deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Week 49