

VAN EENVOUDIG STREEKPRODUCT NAAR CULINAIR HOOGSTANDE

Smaakmakers ONTDEKKING VAN EEN BIJZONDER ROODFRUIT DESSERT'

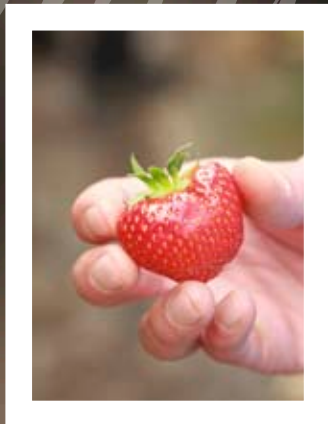
Tekst: Josua Oechies en Bert Dijkenborgh. Foto's: Bert Dijkenborgh en Landbouwe.nl. Met dank voor een inspirerende dag.

JOSUA OECHIES IS SINDS BEGIN DIT JAAR CHEF-KOK VAN KASTEEL COEVORDEN. ZIJN KEUKENBRIGADE KOOKT EIGENTIJD EN WERKT BIJ VOORKEUR MET REGIONALE INGREDIËNTEN OM DE FRANS-MEDITERRANE KEUKEN EEN HEEL EIGEN EN STERKE SIGNAATUUR TE VERLENEN. VANDAAG BEZOECT JOSUA EEN AANTAL PRODUCTENTEN IN DE REGIO. OP ZOEK NAAR DE SMAAK VAN DE HONDRUG.

LEASMAK COEVORDEN
Josua Oechies
Chef de Cuisine



Smakemakers op de Hondsrud

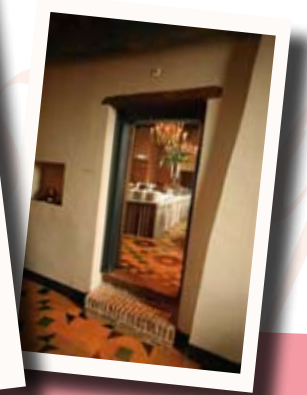


“ *Marianne is een vrouw met passie voor haar vak* ”

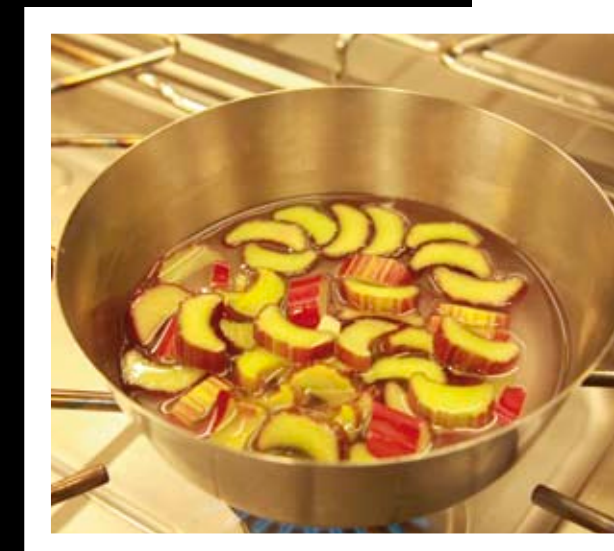
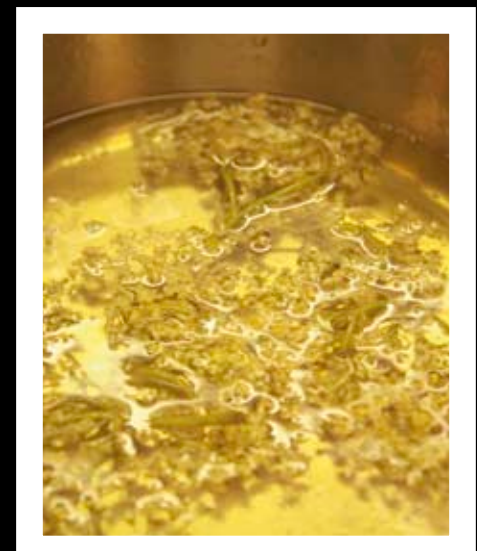
Eerst een bezoek aan Marianne Fokker van Frambozentuin. Zij begon haar kwekerij in 2006. Het is mooi dat ze, dwars tegen de eisen van de grote kwekers in, pas plukt wanneer de vruchten rijp zijn. Wat een verschil, één dag langer rijpen dan de handel wil en zoveel meer smaak. Marianne is een vrouw met passie voor haar vak.



Ik wil de echte melkleverancier wel eens zien. Het is een bijzondere boer die zijn koeien nog de gehele dag buiten laat grazen. Waar zie je dat nog in dit land? En, is het raar dat je een koe met horens tegenwoordig bijzonder vindt? Nostalgie spat ervan af bij de Karwij in Rolde. Ja, en wat doe je met de restjes melk? Kaasmaken blijft mooi.



Iedere dag wanneer ik naar Coevorden rij, zie en ruik ik de vlierbloesem. Eindelijk gevonden bij het bedrijf van Joop Zwiep: rabarber van de koude grond. Leuke ontmoeting met een Drentse leermeester.



Aardbeien met rabarber en een siroop van vlierbloesem

- INGREDIËNTEN:**
 1 bakje aardbeien
 100 gr rabarber
 200 gr suiker
 250 gr water
 een mooie tak vlierbloesem
 250 gr Yogarde
 1 ltr boeren karnemelk
 450 gram witte basterdsuiker

WERKWIJZE:
 Kook van 250 gr water en 200 gr suiker een siroop. Leg hier de gewassen vlierbloesem in. Schil de rabarber. Voeg de schillen gelijktijdig met de vlierbloesem aan de kokende siroop toe. Haal het geheel van het vuur en laat het afkoelen. Snijd de rabarberstengel in stukken van 5 centimeter en verdeel deze weer in 4 strips van ongeveer dezelfde dikte. Maak 250 gr karnemelk met 450 gr suiker warm tot de suiker is opgelost, voeg dit aan de koude karnemelk toe en draai er ijs van in de ijsmachine. Zeef de vlierbloesemsiroop in een schone steelpan en breng deze siroop aan de kook. Voeg hier nu de rabarberstrips aan toe, laat dit 1 minuut koken en zet het geheel vervolgens koud. Was de aardbeien, haal de kroontjes eraf en halveer de aardbeien. Meng enkele eetlepels rabarber-vlierbloesemsiroop door de Yogarde. Haal het ijs uit de machine en dresseer het bord zoals op de foto is afgebeeld.

“Jammer dat de lezer het niet kan ruiken...”

Een van de drie domeinen, de kookstudio van kasteel Coevorden. Voor mij ook de ideale plek om een dessert van de Drentse bioproducten te maken. Een dagje door Drenthe was top! Nu weer lekker achter de kachel. Jammer dat de lezer het niet kan ruiken. Wat lekker al die ambachtelijke producten. De smaken kloppen in mijn hoofd, nu ook nog een mooi plaatje op het bord.

