

DOUBLE DUTCH FOOD WEEK



THE GREEN HOUSE
eat meet relax enjoy

INHOUDSOPGAVE

Van eigen bodem | 3

Dutch Food Week Menu | 4

Meer Nederlands | 5

Thuisrecept: Huzarensalade | 7

Thuisrecept: Ovenschotel met zuurkool | 9

Thuisrecept: Bitterkoekjespudding | 11



VAN EIGEN BODEM

Van 7 tot en met 14 oktober vindt Dutch Food Week plaats, een week waarin bewustwording over voedsel van eigen bodem centraal staat. Door heel Nederland zijn leuke activiteiten te doen waarbij je kennismaakt met onder andere Nederlandse boeren, tuinders, ondernemers, wetenschappers én de Nederlandse keuken.

Wij serveren deze week een speciaal driegangenmenu dat bomvol Nederlandse producten zit. Iets dat ons heel goed past, aangezien we sinds het begin vijf jaar geleden al streven naar een betere wereld door onder andere het Dutch Cuisine-principe te volgen. Dutch Cuisine zet zich in om de Nederlandse eetcultuur te herwaarderen en te zorgen voor verduurzaming. Dat betekent bijvoorbeeld dat een menu uit 20 procent dierlijke en 80 procent plantaardige eiwitten bestaat. Maar ook het gebruik van seizoensgroenten, slimme restverwerking en aandacht voor (ondergewaardeerde) producten van eigen bodem zijn belangrijke pijlers.



Wij trappen ons speciale menu dan ook af met een heerlijke c/mocktail met Double Dutch en dopen deze actieweek gelijk om in Double Dutch Food Week! Double Dutch is een bedrijf van de Nederlandse tweelingzusjes Joyce en Raissa. Zij maken verschillende frisdranken met innovatieve smaken zoals cranberry en gember of rabarber en dennennaalden, naast basismixers als tonic, sodawater en gemberbier.

Ben je na het lezen en proeven geïnspireerd geraakt? Ga dan thuis aan de slag met de recepten die we met liefde met je delen. Zo herwaarderen we samen de Nederlandse keuken!

Menu



DUTCH FOOD WEEK MENU

(7-14 oktober)

Voor

Als eerste gerecht serveren we een huisgemaakte huzarensalade. Zoals bij zoveel gerechten, doen ook bij deze koude salade verschillende verhalen de ronde over het ontstaan. We weten wel dat het al decennialang favoriet is bij heel veel Nederlanders. Hoewel het inmiddels van het kerstmenu is verdwenen, vinden wij de huzarensalade een knap staaltje Nederlands glorie. Wij maken 'm met onder andere Nederlandse aardappelen, wortels, augurken, doperwtjes, kropsla, gestoofd rundvlees en een gekookt eitje.

Hoofd

Een lekkere stamppot gaat er altijd in. Met boerenkool, worteltjes, zuurkool, of, zoals ons hoofdgerecht, met verse andijvie. Dit typisch Nederlandse gerecht maken we met ingrediënten uit de regio en serveren we met een heerlijk worstje van Amsterdamse varkens die worden gevoed met restjes die Amsterdammers weggooien. Ze krijgen de tijd om te groeien en wroeten lekker in de grond. Liever geen vlees? Geen probleem, een vegetarische stamppot is ook mogelijk!



Na

Als 'toetje' komt er een oude vertrouwde vlaflip op tafel. Maar wij maken er natuurlijk wel een extra feestje van. De originele yoghurt-vla-limonade-combinatie is door de chefs getransformeerd in een yoghurtparfait met vanillecrumble, krokante frambozen, frambozencoulis, verse frambozen en crème anglaise.



Meer Nederlands



MEER NEDERLANDS

**Aandacht voor ons voedsel hebben we het hele jaar door.
En nog wat extra's voor producten van eigen bodem.
Deze leveranciers kom je bij ons tegen:**

Graan van Molen de Valk

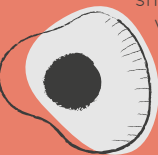
Lekker Hollands graan van een molenaar uit Montfoort. Daar houden wij van, voor ons brood of de pizzetta's.

Jam van Twisted Jams

De buitenbeentjesjams van Twisted Jams worden gemaakt van groentes en fruit die te klein, te lelijk, te recht of te krom zijn voor in de winkel.

Eitjes van Kipster

Eieren van blijde kippen smaken beter. Dat weten ze ook bij Kipster. En daarom openden wij samen met dit innovatieve bedrijf onze eigen duurzame boerderij.



Oesterzwammen van GRO

We serveren graag de producten van GRO, waar ze onder andere bitterballen maken met oesterzwammen die op ons eigen koffiedik groeien.

Lekkere Lakenvelders

Onze vleesbitterballen worden gevuld met het restvlees van Lakenvelders: heuse kasteelrunderen die populair zijn in sterrenrestaurants.

Dondersteentjes bij de thee

Onze koekjes komen uit Utrecht. De dondersteentjes worden gemaakt van deegrestjes van andere koekjes. Da's letterlijk andere koek!



Zuivel van Weerribben

In de biologische en ambachtelijke boerderijzuivel van boer Klaas de Lange van Weerribben Zuivel proef je de natuur.



Sapjes van Schulp

De sappen van Schulp worden in Breukelen gemaakt van lokaal fruit, zonder toegevoegde suiker en kleur-, geur- of smaakstoffen. De pulp wordt veevoer.

L'eaukaal water

In Utrecht komt het bronwater gewoon uit de kraan. We serveren het gekoeld, met of zonder bubbels. Je kunt ook kiezen voor Sourcy, van de Utrechtse Heuvelrug.

Liever koolzaad

Koolzaadolie is ons lokale, gezonde en lekkere alternatief voor olijfolie. We gebruiken het in de keuken, bijvoorbeeld in vinaigrettes of om in te bakken.

Gerstenat van Lowlander Beer

Het natuurlijke bier van Lowlander wordt gebrouwen met kruiden, specerijen en vers fruit, oftewel botanicals. En het is nog duurzaam ook!

Thee van Wilder Land

Wilder Land staat voor biodiversiteit en natuurherstel. Ze planten hun eigen ingrediënten op Nederlandse bodem en maken daar natuurlijke theeën van.



Fris van Roze Bunker

Roze Bunker gaat de plakkerige problemen uit de voedselindustrie te lijf met kilo's puur fruit en verse kruiden. Ze maken er heerlijke siropen van.

Gin van Odds & Ends

De Utrechtse destilleerderij Odds & Ends produceert gin met overvloedige ingrediënten uit de regio, zoals gember, appels en wilde kruiden. Proost!



HUZARENSALADE

Lekker op een boterham, stokbroodje of een grote lepel zo uit de kom, huzarensalade is altijd een goed idee.

Bereiding

1. Verhit een braadpan met dikke bodem op hoog vuur en bak de rundersukade ongeveer 5 minuten aan twee kanten aan, tot goed bruin.
2. Voeg de ui, het laurierblaadje en de kruidnagel toe. Voeg water toe tot het vlees onder staat. Breng het water aan de kook, draai het vuur laag en laat het vlees 2 uur zacht koken.
3. Schil ondertussen de aardappel en doe deze in een pan met koud, gezouten water. Breng aan de kook en kook de aardappel in 10 tot 15 minuten gaar. Giet af, laat iets afkoelen en snijd in blokjes van een halve centimeter.
4. Snijd de wortel in blokjes zo groot als doperwten. Verhit 1 tot 2 eetlepels zonnebloemolie in een koekenpan en bak de wortel 5 tot 10 seconden aan, voeg 2 eetlepels water toe en laat 20 tot 30 seconden garen met deksel op de pan.

INGREDIËNTEN (VOOR 2 PERSONEN)

- Klontje roomboter
- 200 gr rundersukade
- 1 gele ui, gepeld en in kwarten
- 1 laurierblaadje
- 1 kruidnagel
- 60 gr kruimige aardappel
- 50 gr wortel
- 3 el mayonaise
- 60 gr doperwten uit de diepvries, ontdooid
- 2 hardgekookte eieren, gehalveerd
- 0,5 tl paprikapoeder
- 12 kleine blaadjes kropsla, uit het hart van de krop
- Cornichons en zilveruitjes om te garneren



5. Haal na 2 uur het vlees uit de bouillon. Kook de bouillon in tot een stroperige substantie en meng door het vlees.
6. Doe de wortels samen met de ontdooide doperwtten, de aardappels en het vlees in een kom. Maak aan met mayonaise tot een smeùge, vaste consistentie. Breng op smaak met zout en peper.

Serveer de huzarensalade met de blaadjes sla, cornichons en zilveruitjes. Leg de eitjes met hun bolle kant boven op de huzarensalade en bestrooi met paprikapoeder.



OVENSCHOTEL MET ZUURKOOL

Warm, verzadigend en gevuld met oer-Hollandse ingrediënten. Deze ovenschotel past perfect in onze Double Dutch Food Week, al is het maar omdat wij Nederlanders de enige zijn die zuurkool met aardappelpuree mengen voor een heuse stampot. Deze ovenschotel is een heerlijke variatie daarop.

Bereiding

1. Schil de aardappels en snijd de grote exemplaren doormidden. Spoel ze schoon en kook ze gaar in een pan met licht gezouten kokend water.
2. Verhit een hapjespan met wat roomboter en fruit op laag vuur de ui.
3. Spoel ondertussen de zuurkool met koud water af, laat goed uitlekken en snijd de appel in blokjes.
4. Voeg de linzen toe aan de ui en breng op smaak met zout en peper.
5. Knijp het overtollige vocht uit de zuurkool en voeg samen met de rozijnen in weekvocht en de appelblokjes toe aan de pan. Meng alles goed door.
6. Voeg de witte wijn of appelsap toe en doe de deksel op de pan. Stoof 10 minuten op laag vuur, of totdat de zuurkool wat zachter is geworden. Verwarm ondertussen de oven voor op 220 graden en vet een ovenschaal in met boter.

INGREDIËNTEN (VOOR 2 PERSONEN)

- 1 kg kruimige aardappels
- 100 ml melk
- 40 gr room- of kruidenboter
- Bosje peterselie, fijngesneden
- 1 ui, fijngesnipperd
- 300 gr gekookte linzen
- 1 pakje zuurkool naturel
- 2 el witte rozijnen, geweekt
- in witte wijn of water
- 1 appel, geschild
- 300 ml witte wijn
- of appelsap
- 125 gr crème fraîche



7. Zet het vuur uit en roer de crème fraîche door de zuurkool. Giet de aardappels af en stamp ze fijn. Maak een smeuvige puree met melk en boter en breng op smaak met zout en peper. Roer vervolgens de gehakte kruiden door de puree.
8. Schep de zuurkool in de ovenschaal en verdeel hier de aardappelpuree over. Strijk de puree glad en trek er vervolgens met een vork strepen in. Zet de schaal ongeveer 20 minuten in de oven totdat er een knapperig korstje vormt.



BITTERKOEKJESPUDDING

Deze bitterkoekjespudding is echt een dessertklassieker. Gevuld met heel veel bitterkoekjes en een vleugje vanille. Je kunt dit recept in een klassieke puddingvorm maken, maar ook kiezen voor enig andere vorm. Hmmmm...

Bereiding

1. Neem de helft van de bitterkoekstukjes, meng ze desgewenst met wat amandellikeur en zet ze opzij.
2. Week de gelatineblaadjes in koud water.
3. Snijd het vanillestokje open, verwijder de merg en voeg beide toe aan een pan met 220 ml melk. Breng aan de kook en roer regelmatig door.
4. Verwijder als de melk kookt het stokje en meng intussen de rest van de melk met de suiker, maïzena en eidooiers tot een glad mengsel. Giet al roerend de helft van de hete melk op het suikermengsel. Roer het goed door.
5. Giet dit mengsel vervolgens terug bij de melk in de pan en breng alles onder voortdurend roeren aan de kook. Voeg de bitterkoekstukjes zonder likeur toe en laat het mengsel zo'n 2 minuten al roerend doorkoken. Haal de pan daarna van het vuur.
6. Knijp de geweekte gelatineblaadjes uit, meng deze door de melksubstantie en laat afkoelen tot lichaamstemperatuur.
7. Klop de slagroom lobbige en spatel in twee delen door de afgekoelde custard. Meng er tot slot de

INGREDIËNTEN (VOOR 2 PERSONEN)

- 150 gr bitterkoekjes, in stukjes
- Scheutje amandellikeur, optioneel
- 4,5 gelatineblaadjes (7,5 gr)
- 275 ml melk
- 0,5 vanillestokje
- 70 gr suiker
- 10 gr maïzena
- 2 eidooiers
- 300 ml slagroom

overige (in amandellikeur geweekte) bitterkoekstukjes door en giet het mengsel in een vorm. Je kunt het ook in kleine gldasjes scheppen. Laat de pudding minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

8. Dómpel de vorm voor het serveren enkele seconden in een bak met heet water en kijk daarbij uit dat er geen water bij de pudding komt. Maak met een scherp mes de bovenkant rondom los en stort de pudding vervolgens op een schaal.

Garneer de bitterkoekjespudding met slagroom en bitterkoekjes.





THE GREEN HOUSE
eat meet relax enjoy

Contact

The Green House
Croeselaan 16
3521 CA Utrecht

 [tgh_utrecht](#)  [TheGreenHouseUtrecht](#)  [the-green-house-utrecht](#)