

Restaurant de Tuinkamer Natuur op je bord

Alwin Leemhuis
Gitta Luiten



INHOUDSOPGAVE

Het sprookje van moeder natuur	5
Voorwoord Jonnie & Thérèse	
Smaakexplosies in de kas	6
De Priona Tuinen: geen gewone tuin	12
De mensen	16
Hoe gebruik je dit boek?	22
PLANTEN	27
GERECHTEN	99
Amuses	101
Voorgerechten	115
Soepen	135
Hoofdgerechten	145
Kaas	171
Desserts	179
Friandises	203
NATUUR IN JE GLAS	213
BASISRECEPTEN	231
Zaai kalender	253
Register	254



Het sprookje van moeder natuur

‘Er was eens een *zwiene*, niet ver hier vandaan. Die hield van de natuur en maakte daarvan zijn bestaan.’

Sprookjes bestaan niet.
... Of toch wel?

Alwin, of *Zwiene*, zoals wij hem noemen, is een jongen van het platteland die kok wilde worden en uiteindelijk bij ons, bij De Librije, terechtkwam. Hij heeft voor alle onderdelen van De Librije gewerkt: hij regelde Food on Tour (waarbij we evenementen organiseren op vele bijzondere buitenlocaties in Nederland), kwam bij de kookschool Librije's Atelier terecht en kookte uiteindelijk zelfs in het Librije's Zusje. Een echt Librije-dier, dus. Na een paar mooie jaren sloeg hij zijn vleugels uit richting de Priona Tuinen. Hij duikt regelrecht de natuur in. Zijn echte en oprechte betrokkenheid bij de natuur vinden wij prachtig om te zien. Niet vanuit een hype of trend, of omdat je erover mee wil praten, maar écht uit pure interesse. Alwin schroomt niet de ongebaande paden te bewandelen en te werken met niet-gangbare onderdelen van planten of dieren. Veel afkomstig uit de Priona Tuinen, waar sowieso duizenden planten staan – een plek die hoe dan ook een *must* is om eens te bezoeken. Jullie zullen versteld staan van het raffinement, maar tegelijk ook van de eenvoud die je daar zal vinden. En nu maakt hij vanuit (en over) zijn passie en kennis ook nog eens dit inspirerende boek. Alwin, wij zijn trots op je en hopen dat je nog veel meer mensen mag inspireren. En wij hebben mazzel – je zit ook nog eens bij ons in de buurt.

Groeten,

Jonnie & Thérèse Boer
De Librije





Aardpeer

Helianthus tuberosus

Aardpeer (ook bekend als topinamboer of Jerusalem artichoke) is een vast onderdeel van het Tuinkamer-menu. Aardperen zijn heel veelzijdig in de keuken: Alwin gebruikt ze als puree, gepoft, gefermenteerd, in zoetzuur, azijn en in ijs. Jonge knollen kan je dun geschaafd ook rauw eten.

De knollen lijken op onregelmatige aardappeltjes, maar de smaak en structuur zijn anders (ze lijken in de verte een beetje op artisjok).

Volgens Alwin is er geen groente die zoveel verschillende smaken en texturen in zich heeft. Elke manier van bereiden brengt een andere smaak naar voren, terwijl het toch herkenbaar aardpeer blijft. Gepoft worden ze nootachtig en zalvig; gefrituurd worden ze zoet, krokant en een beetje bitter; gefermenteerd lijken ze een beetje op drop en worden ze wat taaier. Het sap smaakt heel aards. Kortom, Alwin blijft ermee experimenteren en dat leidt tot bijzondere gerechten, bijvoorbeeld het aardpeer-hoofdgerecht op p.158 en het dessert op p.198.



Aardpeer in de tuin

SOORTEN

De aardpeer is onderdeel van de grote familie *Helianthus*, waar ook zonnebloemen (*Helianthus annuus*) onder vallen. De bloemen zijn zonnebloem-geel, met een kleiner hart en grotere bloemblaadjes.

Voor de knollen-oogst wordt meestal *Helianthus tuberosus* gebruikt, die produceert de grootste en lekkerste knollen. Er zijn veel soorten van, met verschillende kleuren, vormen en smaak. Tegenwoordig kom je ook vaker de zonnewortel (*Helianthus strumosus*) tegen, maar die is minder makkelijk verkrijgbaar.

Er is ook een variant die voor de siertuin wordt gekweekt. Daar gaat het om de bloemen, die zijn groter, maar de knollen zijn kleiner. *Helianthus* 'Lemon Queen' is de bekendste, die door Henk Gerritsen ook in de Priona Tuinen is geplant. Wij gebruiken in de keuken ook wel de bloemen van deze soort.

ONZE FAVORIET

Omdat wij grote aantallen gebruiken, kweken we vooral soorten met grote knollen als 'Arancha', 'Rote Keule' en 'Gföler Rote'. Er zijn veel soorten en ze zijn allemaal lekker, dus probeer er vooral een paar uit!

KWEKEN

De plant groeit uitbundig en is heel sterk. Hij is winterhard en kan, afhankelijk van de soort, tussen de 1½–3 meter hoog worden – let dus op waar je 'm neer zet. Hij kan als windscherm dienen, maar is door zijn hoogte gevoelig voor omwaaien door harde wind. En hij werpt schaduw: aan de noordkant van de (moes)tuin is daarom het handigst.

De plant vermeerdert met ondergrondse uitlopers, zet 'm dus niet op een plek waar je dat niet wil hebben. Een verhoogde bak houdt 'm op zijn plek.

VERZORGING

Zolang het zomers niet al te droog is, heb je er verder geen omkijken naar.

OOGSTEN

Je kunt de knollen vanaf november oogsten, als de planten afsterven. Graaf ze voorzichtig op en schud de aarde er af. Oogst alleen wat je gaat gebruiken: ze zijn eenmaal opgegraven niet heel lang houdbaar. In de grond blijven ze wel goed, dus je kunt ze de hele winter naar behoefte opgraven.

PLANTEN

Je plant de knollen tussen november en april direct op de definitieve plek (ze houden niet van verplaatsen). Plantafstand is 75 × 30 centimeter, reken op 1½–2 kilo knollen voor 10 m².

STANDPLAATS

Aardperen houden van zon. Omdat de planten hoog worden is het slim om ze niet op een hele winderige plek te zetten.

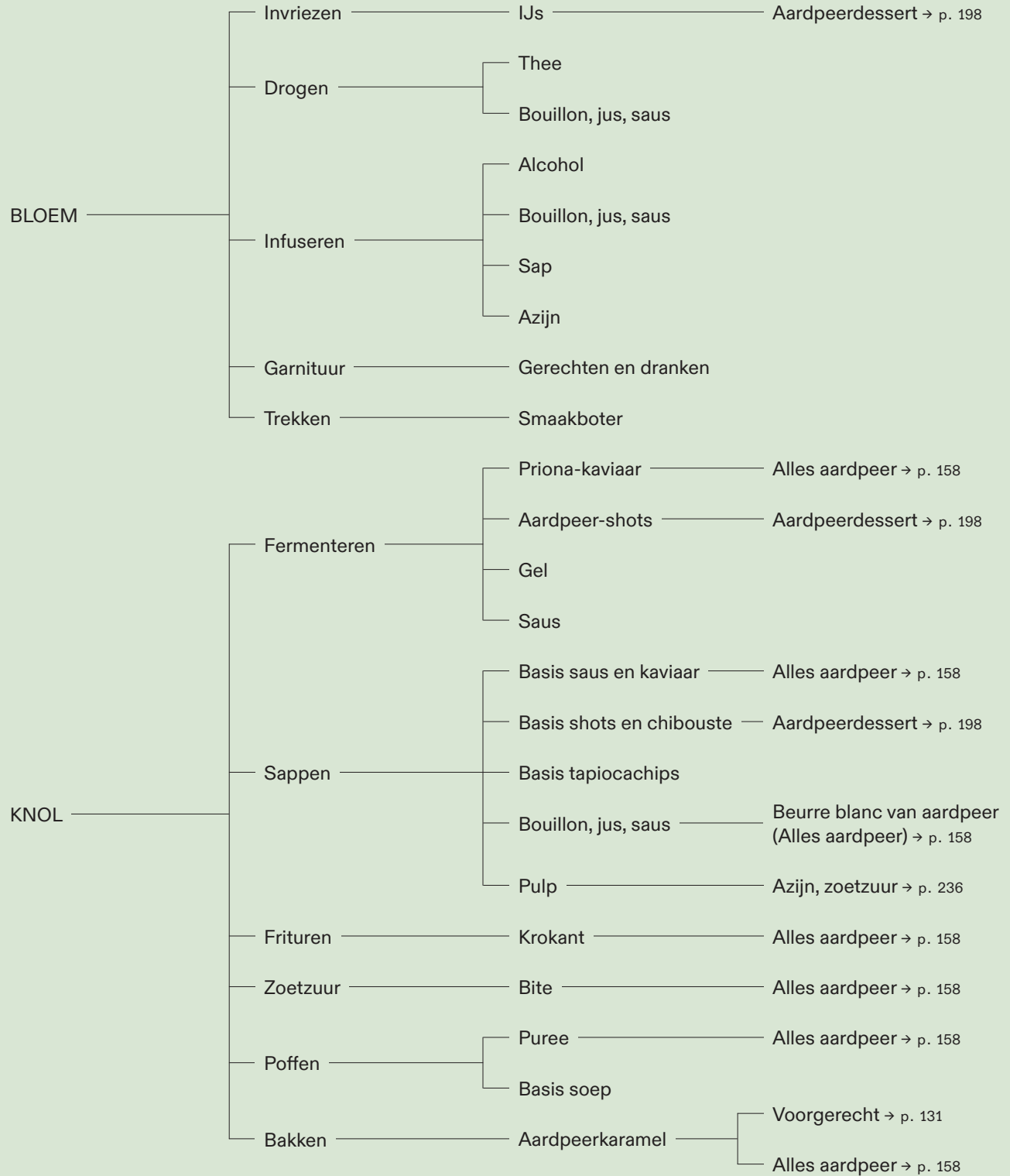
KNOLLEN KOPEN

Vreeken's Zaden heeft een groot assortiment verschillende soorten. Je hoeft ze maar een keer te kopen, als je ze eenmaal hebt geplant, kan je er na het oogsten een paar terug planten voor het volgende jaar.

OOK IN POT?

Ja, mits een diepe, grote pot.

Aardpeer in de keuken





Doperwtenpuree

met karnemelkcrème, dragon-gel en chrysantensaus

Voor 4 personen

Dit gerecht is letterlijk het voorjaar op je bord! De jonge doperwten zijn op hetzelfde moment rijp als de jonge chrysanten beginnen te bloeien (je gebruikt voor dit recept vooral het jonge blad). Het zoete van de erwten, het fris-pittige van de chrysant en de anijssmaak van de dragon werkt perfect met het lichte zuur van de karnemelk.

TOT 1 WEEK VAN TEVOREN

MAAK DE DOPERWTENPUREE

- 500 gr doperwten (vers of diepvries)
- 10 gr peper en zout
- 100 ml (vegan) room (wij gebruiken Risso Chanty Duo Vegan)
- rasp en sap van 2 limoenen
- eventueel: bergamotzout

BENODIGDHEDEN

kleine bakjes of (puree)vormpjes, thermoblender (eventueel)

1. Doe alle ingrediënten in een pan en verwarm tot 100 °C (of, als je een thermoblender hebt, draai hierin tot 100 °C).
2. Als het net aan de kook is, haal van het vuur, doe in de blender en maal glad.
3. Schenk het mengsel over in (ingevette) kleine bakjes of vormpjes van ongeveer 50 gram puree per stuk en zet in de vriezer tot het bevroren is.

1 DAG VAN TEVOREN

MAAK DE KARNEMELKCRÈME

- 200 ml karnemelk
- 100 gr crème fraîche
- citroensap, naar smaak
- 3 gr agar agar

BENODIGDHEDEN

keukenmachine

1. Doe de karnemelk met de crème fraîche, het citroensap en de agar agar in een pan en zet op het vuur.
2. Breng de massa al roerend (met een garde) aan de kook en laat even doorkoken tot het voldoende gebonden is.
3. Stort de massa in een kom en laat afkoelen. Bewaar tot gebruik in de koelkast.

MAAK DE CHRYSTANTENSAUS

- 800 gr versgeplukte chrysant* (je kunt zowel de stengel, het blad en de bloem gebruiken)
- 200 ml water
- 10 gr zout
- 35 ml citroensap

→



- 10 ml yuzusap
- 1 gr xanthaangom

* Als je deze niet zelf kweekt, dan kunt je ze ook bij een goede toko krijgen onder de naam Tong ho of Shungiku. Hou een paar jonge mooie blaadjes en/of bloemen apart voor het serveren.

BENODIGDHEDEN
sapmachine

1. Doe de chrysant in de sapmachine tot je 300 gram sap hebt.
2. Meng de overige ingrediënten behalve de xanthaangom door het sap en roer tot een egale massa.
3. Roer dan beetje voor beetje de xanthaangom erdoor. Wacht na elk schepje even; is de saus dan nog te dun, doe er dan nog een beetje bij. Herhaal dit tot de saus de dikte van karnemelk heeft.
4. Bewaar tot gebruik afgedekt in de koelkast.

OP DE DAG ZELF

MAAK DE DRAGON-DIPGELEI

- 3 bossen dragon, grofgehakt
- 500 gr gewassen spinazie
- 1 liter biologisch appelsap
- 25 gr agar agar
- 5 gr xanthaangom

BENODIGDHEDEN
sapmachine

1. Doe de dragon en spinazie in de sapmachine en maak tot sap.
2. Doe over in een pan, roer de andere ingrediënten erdoor en breng onder voortdurend roeren (met een garde) aan de kook.
3. Haal ondertussen de doperwtenspuree uit de vriezer en haal uit de mallen. Steek in elke vorm een cocktailprikker (of dessertvorkje).
4. Zet het vuur laag en doe een deksel op de pan. Dip de pureevormpjes twee keer achter elkaar in de geleï (zodat er twee lagen omheen komen) en leg op een bord om te laten opstijven.
5. Haal de karnemelkcrème uit de koelkast, doe in een keukenmachine en draai glad. Breng op smaak met het bergamotzout.
6. Leg in het midden van elk bord een pureevorm.
7. Schenk of spuit de karnemelkcrème eromheen en giet daar omheen het chrysantensap.
8. Maak af met de chrysantenblaadjes en -bloemen.

