



25 JAAR VISIONS

**JUBILEUM
KOOKBOEK**

INHOUD

Voorwoord	4
Interview met Richard Smit	8
● Groene asperges met geitenkaas en sinaasappel dressing	12
● Geitenkaas-courgettebloemen-tempura	14
● Bosbes-lavendel koekjes	16
● Gin cocktail met Framboise en rozenblaadjes	18
● Gegrilde lavendel-honing kip	20
Interview met Rob Baan	24
● Gemarineerde coquille met Yka Leaves, Honny Cress, Blue Ocean en BlinQ Blossom	28
● Kokosgelei op Vananco Leaves	30
● Nieuwe haring new style	32
● Oosterse bouillon met Crazy Pea en Oost-Indische kers	34
● Makreelbrandade met saffraanzuurkool en goudsbloem	36
Interview met Dieneke Klompe	40
● Tomatensalade	44
● Eiersalade	46
● Pompoensoep	48
● Gegrilde courgette met feta	50
● Vierkleuren kip	52

Interview met Frank Radder	56
● Waterkerssalade met gepocheerde zalm en klaverbloem	60
● Brandnetelsoep	62
● Frittata met wilde rucola	64
● Dipsaus van groot kaasjeskruid	66
● Pasta met tomaten, gegrilde aubergine en wilde marjolein	68
Interview met Alain Caron	72
● Gebakken ei met munt-basilicumolie, mosterd-gembercrème en Blue Ocean bloemen	76
● Kruiden-bloemensalade met rozen-sinaasappelvinaigrette	78
● Gepocheerde peer met rozenblaadjes en appelcompote	80
● Rode bietjes met truffel, balsamico-vinaigrette, paarse viooltjes, Shiso Leaves Purple, Bean Blossom en Scarlet Cress	82
● Gerookte zalm met viooltjes en crème van Zaanse mosterd	84
Het visions team	88
Colofon	96

VOORWOORD

Wie jarig is trakteert, dat is een mooie traditie die wij graag in ere houden.

Als je, als bedrijf, 25 jaar wordt, zijn er heel veel mensen die een traktatie verdienen.

Maar wat geef je dan? Bij traktatie denk je vaak aan een versnapering, eventueel een vloeibare.

Op onze manier hebben we een aantal aspecten verenigd, want we willen uiteraard iets beeldends doen. Iets moois om te bekijken met een wereld aan details die "verbeelden", foto's met smaak.

Geïnspireerd door kijken naar de creaties worden de smaakpapillen verleid en kan de lezer aan de slag en de versnapering zelf maken! Zo vaak en zoveel u maar wilt.

Wellicht nu nog onbekende combinaties van eetbare bloemen in een gerecht zullen u aangenaam verrassen.

In een periode van 25 jaar komen er hoogte- en dieptepunten voorbij en als je zonder al te veel kleerscheuren zo'n periode doorkomt mag je jezelf een geluksvogel noemen.

Visions kan terugkijken op een prachtige periode van 25 jaar en ik onderstreep de toewijding van het huidige team en degenen die daarvan eerder deel uitmaakten. Zij hebben allen in grote mate meegewerkt aan dit succes.

Samen met loyale klanten en externe relaties maakten zij de realisatie mogelijk van wat Visions is geworden. Onze twee disciplines: botanische- en reclamefotografie staan als een huis.

Bij de totstandkoming van dit boek is de creativiteit en het doorzettingsvermogen van dit Visions-team de drijfveer geweest.

Dit heeft geleid tot dit prachtige resultaat.
Op naar het volgende tijdperk!

December 2013
Richard Smit









NAAM

Richard Smit

BEROEP

Algemeen directeur Visions Pictures

BEKEND VAN

Het bedrijf dat alle planten in the picture heeft. Het adres voor de meest frisse en modernste botanische foto's, maar ook voor prikkelende reclameconcepten.

MEER INFO

www.visionspictures.com

RICHARD SMIT

OVER GROENMARKTEN, ROZENGEUR EN KRUISBESTUIVING

Als je bedrijf een kwart eeuw bestaat, trakteer je. Op een bloemenkookboek, in dit geval. Maar daarnaast is zo'n mijlpaal ook een mooi moment voor reflectie. Managing director Richard Smit over het succes van Visions: “Ik kijk met trots terug op 25 jaar verandering.”

Hoe zag Visions er 25 jaar geleden uit?

“Ik begon samen met mijn compagnon Aad Faas, ook een fotograaf, in een oude houtzagerij op de Hereweg met vooral heel veel ambitie en voelbare passie voor fotografie. We wilden groot, internationaal, maar tegelijkertijd persoonlijk contact met de mensen, of ze nu klanten of modellen waren. Enthousiasme genoeg. En dat kun je niet spelen. De klanten hadden dat ook door; al vrij snel haalden we grote opdrachtgevers binnen. Na een jaar hadden we twee mensen in dienst en nog geen twee jaar later moesten we verhuizen naar een grotere locatie bij Meer & Duin. En toen hadden we ineens tien tot vijftien man in dienst.”

Dat klinkt als een droom voor elke ondernemer.

Was het alleen maar rozengeur en maneschijn?

“We waren, zonder het echt door te hebben, van klein naar middelgroot gegroeid. De tijd van team overleggen, businessplannen en projectbesprekingen brak aan. Ik, duidelijk tweeling als sterrenbeeld, vond alles leuk, nam de uitdaging met beide handen aan. Maar na verloop van tijd ontdekte ik dat ik me toch het liefst met fotografie en, inmiddels ook, video bezig hield. Gelukkig waren we ondertussen zo groot gegroeid dat binnen het team nieuw talent aanwezig was om de ‘organisatiekant’ van het werk over te nemen, en ik me zelf weer volledig kon richten op het creatieve proces.”

‘Ik zeg altijd: je moet een goede fotograaf zijn, maar mensen moeten je ook zien zitten als persoon.’

Visions is de bekendste fotoleverancier voor de groenmarkt. Ben je een natuurliefhebber?

“Ik houd van bloemen, groenten en fruit, van levende producten, ik vind het fijn om 's morgens vroeg door een veldje te lopen, langs de bloemen met de dauw erop. Prachtig en heel fotogeniek. Dat levert ook een stukje spanning op: als het mooi weer is, moet het op de plaat, want morgen kan het weer anders zijn, dan ben je te laat. Mijn favoriete plekje ligt aan de Loosterweg: boompjes-slootje-bollenvelden; Nederland op z'n smalst en de Bollenstreek op z'n mooist. Daar kan ik zeker van genieten, maar ik houd ook juist van mensen. Om ze te fotograferen en filmen, en om samen met ze te praten over processen en dat te vertalen naar beeld. Naar beeld dat verkoopt.”

Je bent een mensen-mens.

“Ik zeg altijd: je moet een goede fotograaf zijn, maar mensen moeten je ook zien zitten als persoon. Op die manier kun je een topproduct leveren, heel belangrijk want een slechte foto mag en kan je nooit goed praten. Fotografie is een heel persoonlijk vak, waarbij je altijd de balans moet zoeken tussen product en persoon. Wij leveren maatwerk, dus persoonlijk contact is onmisbaar. Ook intern trouwens. Ik heb een paar hele talentvolle mensen om mij heen verzameld. Veel daarvan werken hier al jarenlang, zo niet vanaf het begin. Een behoorlijke saamhorigheid, ook dat is belangrijk.”

Waaraan herken je een Visions-foto?

“Behalve dat we de markt heel goed kennen, is onze grootste kracht dat we met reclamefotografen werken. Dat zie je aan de foto's. Visions maakt de modernste, friste groenfoto's, maar dan wel volgens de wensen van de klant. Het is geen vrij werk, geen kunst omdat wij het mooi vinden. Hoewel er wel altijd een soort eigenwijsheid in zit. Als wij zeggen dat iets 'groen' wordt, wordt het ook groen. Maar wil de klant per sé 'paars'? Dan wordt het paars. Zo houden we de relatie in stand. Die drive en ambitie hebben we trouwens niet alleen voor de groenmarkt, die is voor alle markten hetzelfde.”

Voor alle markten?

“We doen de reclamefotografie voor bedrijven uit de top 20 in diverse industrieën. Van jachtbouw tot zaadveredelaars tot textielindustrie. Dat houdt ons scherp, de kruisbestuiving tussen reclame- en groenfotografie. En we groeien met onze klanten mee.”

Ook in deze tijd?

“Juist in deze tijd. Het toverwoord is tegenwoordig: het is crisis, dus we doen het niet, maar ik ben ervan overtuigd dat je het beter wel kunt doen. Vertrouw maar op onze expertise, dat het goed is wat we maken. Wij doen in elk geval waar we zelf in geloven. Met het hele team.”

Als je het over mocht doen, zou je het dan weer precies zo doen?

“Ik kijk met trots terug op 25 jaar verandering. Ik vind het leuk dat we het hele proces meegemaakt hebben, en dat we nu zijn waar we zijn: aan de top. Toen ik begon, wist ik niet dat ik later precies 'zo'n tafel, zo'n kantoor, et cetera' wilde, maar nu wil ik het ook niet verliezen. Je kunt in dit vak van tevoren niet bedenken wat je allemaal te wachten staat of welke problemen je tegenkomt, je moet gewoon in het diepe springen. Of, zoals Richard Branson zegt: 'Screw it, let's do it!'”

Richard over het bloemenkookboek

"Dit bloemenkookboek combineert drie aspecten waar Visions expert in is: bloemen en planten, culinair genot en topfotografie. Ik ken weinig mensen die eten niet leuk vinden en een groot deel van onze klanten zit in de wereld

van eten of bloemen. Hiermee geven we onze signatuur af, vieren we dat Visions 25 jaar bestaat én krijgen onze relaties een leuk cadeau. En dat het koken met bloemen relatief nieuw is, maakt het extra leuk. Eet smakelijk!"





GROENE ASPERGES MET GEITENKAAS EN SINAASAPPEL DRESSING

Hoofdgerecht voor vier personen

Ingrediënten:

2 bosjes groene asperges
2 ons zachte geitenkaas

Voor de dressing:

200 g sap van 1 sinaasappel
6 el olijfolie
1 el witte wijnazijn
1 tl mosterd
tijm
zout en zwarte peper

Eetbare bloemen:

goudsbloemen
komkommerkruid
lavendelbloemen
Oost-Indische kers



- Snijd de uiteinde van de asperges en kook ze in zout water in ongeveer zes minuten gaar.
- Meng de ingrediënten voor de dressing met elkaar. Giet de dressing over de asperges en verkruiemel de geitenkaas erover. Garneer met de bloemen.

KOMKOMMERKRUID

Tussen de bonte verzameling bloemen die deze asperges kleuren, vind je een lila tot felblauw sterretje; de bloem van het komkommerkruid (*Borago officinalis*). Hij is een beetje wollig, maar smaakt juist fris. Als, inderdaad, komkommer. Hoewel de *Borago officinalis* een geneeskrachtige werking wordt toegeschreven (tegen onder meer reuma, hoge bloeddruk en depressie), bevat hij ook een lage concentratie pyrrolizidine alkaloiden, die schade aan de lever kunnen veroorzaken. Dus neem het zekere voor het onzekere en neem niet te veel komkommerkruid tot je.

GEITENKAAS-COURGETTEBLOEMEN-TEMPURA

Voor- of bijgerecht voor vier personen

- Meng de geitenkaas met de bieslook en vul hiermee voorzichtig de courgettebloemen.
- Splits de eieren. Klop de eidooiers los met het koude water. Doe de bloem, de maïzena en het zout en peper naar smaak in een kom. Voeg al roerend het ei-watermengsel toe. Roer tot een glad beslag.
- Klop in een schone kom de eiwitten stijf en schep het eiwit voorzichtig door het beslag.
- Gebruik het beslag direct.
- Haal de bloemen door het beslag. Verhit de arachideolie in een wok. Test met een stukje beslag of het heet genoeg is. Als het meteen begint te borrelen, kun je de courgettebloemen goudbruin frituren.
- Serveer direct.



Ingrediënten:

4 courgettebloemen
100 g zachte geitenkaas
1 el bieslook, fijngehakt

Voor het tempurabeslag:

2 eieren
2 dl ijskoud water
35 g maïzena
150 g bloem, gezeefd
1 tl zout
vers gemalen zwarte peper
arachideolie om te frituren

COURGETTEBLOEMEN

De courgette en zijn bloem (courgette fleur) zijn niet inheems, maar geïmporteerd uit Midden-Amerika. Omdat de courgette in Nederland makkelijk blijkt te groeien, heeft hij nauwelijks bestrijdingsmiddelen nodig. Hij is zelfs vaker biologisch dan op de verpakking staat. Iedereen met een moestuin, weet hoe enthousiast de courgette zich hier voortplant. Die weet ook dat een uit de kluiten gewassen groente minder smaakt dan een kleine. De bloemetjes van de vrouwelijke plant moeten vóór 9.30 's ochtends geoogst worden, omdat ze alleen 's nachts open gaan. Daarna drogen ze uit. Maar indien je ze 's ochtends oogst, dan heb je ook wat. De courgettebloem is een van de grootste, sterkste en meest veelzijdige eetbare bloem.





BOSBES-LAVENDEL KOEKJES

Goed voor één trommel koekjes

Ingrediënten:

100 g bosbessen
1 el citroensap
citroenrasp van 1 citroen
60 g suiker
240 g bloem
2 tl bakpoeder
een halve tl zout
1 tl (gedroogde) lavendel
80 g boter, koud en in dobbelsteentjes
75 g crème fraîche

Keukengerei:

ijslepel

Eetbare bloemen:

lavendel



- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Doe de bosbessen, het citroensap, -rasp en twee el suiker in een kom. Meng en zet weg.
- Meng de bloem met de rest van de suiker, het bakpoeder, het zout, twee derde van de lavendel en de boter tot een kruimelig deeg. Voeg nu de crème fraîche toe. Kneed dit tot een deegbal en vouw voorzichtig het bosbessenmengsel erdoor.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Schep met een kleine ijslepel bolletjes deeg. Leg deze op de bakplaat en druk een beetje plat.
- Bak in 25 minuten goudbruin.
- Bestrooi de koekjes met de overige lavendelbloemetjes en laat ze afkoelen op een rooster.

HOLLANDSE ZOMERKOEKJES

Een Hollandse vrijdagmiddag in augustus. Volgens de kalender is het zomervakantie, maar als hij naar de hemel kijkt, wil hij ook best geloven dat het november is. Met zo veel regen heeft hij niet eens zin om bosbessen te gaan verzamelen, zoals woensdag. Verveeld kijkt hij uit het raam. Volgt met zijn vinger de druppels op het glas. Was hij maar op vakantie, waar dan ook, iets met strand en zonnebrandcrème. Moeder roept. Of hij wat lavendel wil plukken uit het bloembakje op het balkon. Ze doet de oven vast aan. Koekjes bakken in de zomer. Gezellig en lekker.

GIN COCKTAIL MET FRAMBOISE EN ROZENBLAADJES

Aperitief voor vier personen

Ingrediënten:

30 ml droge gin
30 ml Framboise likeur
150 ml champagne

Garnering:

frambozen
enkele rozenblaadjes



- Meng de bovenstaande hoeveelheden gin, Framboise en champagne.
- Doe de frambozen in een glas, giet de cocktail erover en garneer met de rozenblaadjes.

ROZENBLAADJES

De roos is ondubbelzinnig mooi, maar heeft een dubbelzinnige betekenis. Het rood staat voor liefde, voor vruchtbaarheid, het wit voor maagdelijkheid en reinheid, en het geel voor haat. Haar blaadjes strooien we uit om een huwelijk in te zegenen. Of over de gin cocktail. Deze zou niet misstaan op datzelfde huwelijk.

Rozen voor culinair gebruik komen we tegen in (Indische) rozenstroop of in het blik rozensnoepjes van oma. En oma serveerde daar misschien wel een lekker glas roosvicee bij, gemaakt van rozenbottels.





GEGRILDE LAVENDEL-HONING KIP

Hoofdgerecht voor vier personen

Ingrediënten:

4 kipfilets
2 el (lavendel)honing
2 el Provençaalse kruiden, gemengd met lavendel
zout en versgemalen zwarte peper



- Dep de filets droog met keukenpapier. Meng de honing met de kruiden en bestrijk de kip hiermee.
- Laat een grillpan rokend heet worden. Grill hierop de filets aan beide kanten in ongeveer 15 minuten goudbruin. Bestrooi met zout en peper en serveer met een groene (bloemen)salade.

LAVENDEL

Het klinkt exotisch, lavendel in je kip. Maar toch is het paarse bloemetje een veel geziene gast in de keuken, ook in de Nederlandse keuken. Zo zit zij bijna standaard in de Provençaalse kruidenmix, die op zijn beurt toch wel in de meeste Hollandse keukenkastjes te vinden is. In Frankrijk gaat zij ook graag door de kaas en in Zuid-Afrika door de lamsstoof. De bloem bevat veel etherische oliën, wat haar een favoriet maakt voor zeep, shampoo, crème en rustgevende aromatherapie. Bijen die ervan snoepen, produceren geurige lavendelhoning. Zij geeft veel geur en smaak, dat mag duidelijk zijn. Voor sommigen iets te veel, het is een dominante tante.







NAAM

Rob Baan

BEROEP

Eigenaar Koppert Cress

BEKEND VAN

Micro-groenten, ook wel 'cressen' genoemd, die op zo'n beetje elk restaurantbord prijken. De succesvolle tuinder/ondernemer blijft uitbreiden en (her)uitvinden, zowel met nieuwe producten, als nieuwe plaatsen over de hele wereld.

MEER INFO

www.koppertcress.nl

ROB BAAN

SUCCESVERHAAL VAN EEN MODERNE AVONTURIER

In de thee zwemt een lavendelbloemetje. “Puur toeval,” schokschoudert Rob Baan, “ik zal je het verhaal van deze thee vertellen. Ik heb een personal investment project met een kwekerij in Kenia, die de tijd en munt voor deze melange verbouwt. De lavendelplanten om het landje heen dienden als windblokkers. Toen ik die zag, hebben we ze ook maar door de thee gedaan. Prachtig toch?”

Rob Baan houdt van verhalen vertellen. Daar geniet hij niet alleen zichtbaar van, het is ook zijn manier om geld te verdienen. Zo voorziet hij zijn producten van een zweem mystiek en romantiek. Alleen al door de creatieve naamgeving krijgen de plantjes een eigen verhaal. “We hebben een blad dat heerlijk naar Camembert smaakt: *From Age Leaves*®. Die hadden we ook kantjesloot kunnen noemen, want we hebben hem letterlijk langs de kant van de sloot gevonden. Maar ja, met zo’n naam wil niemand het hebben.”

AVONTURIER

Zijn eigen verhaal had eigenlijk in 1600 moeten beginnen, vindt hij. Dan was hij een ontdekkingsreiziger, een *plant hunter* geweest. Maar ook vier eeuwen later kan hij makkelijk doorgaan als moderne avonturier. “Mijn inspiratie voor Koppert Cress is ontstaan in Korea; een land dat moest overleven na de oorlog, waardoor de bewoners noodgedwongen een natuurvolk zijn. Daar groeien allemaal plantjes die je in andere landen niet tegenkomt. Ze kunnen in principe wel overal groeien, maar we zijn ze vergeten. Als ik in Korea naar ‘nieuwe’ soorten zoek, loop ik op wolken.”

Koppert Cress begon met microplantjes, de zogenaamde 'cressen'. Eetbare bloemen werden later geïntroduceerd onder de productgroep 'specialties', 'plantjes waar geen cress van te maken is, maar die toch bijzonder genoeg zijn om aan te bieden. De eerste specialty was de Shiso® Leaf. "Ken je de kartelrandjes die tussen je sushi kunnen zitten? Dit is de echte versie ervan. Shiso is familie van de brandnetel, en heeft als kenmerk dat het aseptisch werkt. In Japan eten ze het van oudsher bij de rauwe vis. Het hoort bij elkaar. Een prachtig product en het is nog lekker ook."

NJET

"De bloemetjes begonnen als een grap. Ik kweekte tomaatjes op de grond van de collega-tuinder. Toen ik een keer bij hem langs kwam, zag ik een plant vol bloemen. Zijn die te eten? Vroeg ik. Hij haalde zijn schouders op, ik stak er één in mijn mond. Ik steek altijd alles in mijn mond. Een heerlijk fris bloemetje en hij ziet er geweldig uit. Ik heb meteen alle planten opgekocht. Dit werd de Apple Blossom. Nee, het is geen appelbloesem, maar ik ga ook niet verklappen dat het een begonia is." Inmiddels wordt zo'n tien procent van de omzet binnengehaald door bloemetjes, en dat aandeel groeit gigantisch. Ook Rob Baan ziet dat eetbare bloemen steeds populairder worden.

De tuinder proeft alles zelf. "Dat is het mooie als je eigen baas bent. Ik ben mijn eigen smaakpanel. En als iets mij niet bevalt, zeg ik gewoon: njet. Tegen koriander bijvoorbeeld. Of ik dat alsjeblieft kon maken, werd mij gevraagd. Maar ik haat koriander. Vervolgens heb ik 200 soorten moeten proeven voordat ik er eentje kon vinden die wel door de beugel kon." Ook de bloemen hebben dus allemaal niet alleen kleur, maar ook smaak. "Nou ja, de smaak van viooltjes is eigenlijk niet bijzonder genoeg. Maar mijn zoon, die ze in Amerika met veel succes verbouwde, drong aan en uiteindelijk hebben we hele bijzondere Cornabria Blossom®. En ze lopen als een tierelier. Maar onze Anise Blossom bijvoorbeeld, overigens geen familie van de anijs, smaakt echt naar beschuit met muisjes, dat haalt iedereen er meteen uit. En de Dushi® Button is zo zoet als suiker. Nee, hij komt

'Terwijl mijn vrienden whisky dronken, zocht ik op de motor de kust af voor een plantje'

niet van de Antillen, maar hij is wel ontwikkeld door een Antilliaanse medewerkster."

HUITRE VÉGÉTALE

Zijn laatste special is de BlinQ Blossom®, met veel moeite en twee jaar aan research ontwikkeld, en het resultaat mag er zijn; een diamant van een plant. Het zilte juweel doet het heerlijk en sierlijk op zeevruchten. Vandaag presenteert Yuri Verbeek hem met een coquille. Op die coquille prijken ook Blue Ocean bloemen, de bloemetjes van Oyster Leaves®. Rob Baan vertelt er met smaak nog een laatste verhaal bij. "Ik heb eens in een oud Frans kookboek de term 'huitre végétale' zien staan. Navraag leerde dat dat plantje niet meer in Frankrijk stond, maar wel in onder andere Nova Scotia, Canada. In 2004 ben ik ernaar op zoek gegaan. Terwijl mijn vrienden in de pub whisky dronken, reed ik op de motor de kusten af. En daar groeide hij inderdaad. We zetten het hier op kweek, maar de plantjes schoten al snel door. Als kweker wil je eigenlijk geen bloemetjes, want dan gaan de planten zaden maken en stoppen ze met groeien. Maar we ontdekten dat deze plant supermooie blauwe bloemetjes maakte. We begonnen met tien potjes, en telen er nu een halve hectare van."

Het succesverhaal van Koppert Cress is nog lang niet afgelopen. Er valt kennelijk nog veel te ontdekken, op product- en productiegebied, maar ook in nieuwe (super)markten. "Ik riep in 2006 nog dat ik niet meer uit hoefde te breiden,

maar twee jaar later kocht ik er alweer land bij." Hij laat zich met liefde verrassen door de toekomst. "Boven alles hoop ik dat Koppert Cress een heel oud bedrijf wordt. De tweede

generatie loopt zich al warm. Ik zie ons als een parfummerk; Koppert Cress Monster-Barcelona-Tokyo-New York. Alleen Barcelona heb ik nog niet."





GEMARINEERDE COQUILLE MET YKA LEAVES, HONNY CRESS, BLUE OCEAN EN BLINQ BLOSSOM

Amuse voor 4 personen



Ingrediënten

een half vanillestokje
1 dl zonnebloemolie
4 coquilles, schoongemaakt
1 Yka Leaf
Honny Cress
Blue Ocean
BlinQ Blossom

- Snijd het vanillestokje in de lengte open, schrap het merg eruit en meng door de zonnebloemolie. Laat de coquilles twee uur in de olie marinieren.
- Verwarm een pan op hoog vuur. Neem de coquilles uit de olie en schroei ze circa 30 seconden aan beide kanten goudbruin.
- Snijd de Yka Leaf in vieren. Leg op ieder bordje een coquille. Leg op ieder coquille een stukje Yka Leaf en garneer met de Honny Cress, Blue Ocean en BlinQ Blossom.

KLEURRIJK ZUUR, ZOUT EN SUIKER

Yka Leaves zijn zuur als rode klaverzuring. Honny Cress smaakt zo zoet als de steviabloem. De BlinQ en de Bleu Ocean juist zilt als een oester. Wie heeft er nog azijn, suiker of zout in de keuken nodig? Alle smaken zijn te vinden in de natuur, en, in dit geval, bij de kwekerij van Koppert Cress. Chefkok Yuri Verbeek combineert ze op eigen wijze met de neutrale, romige, maar ook exclusieve smaak van een coquille. Niet moeilijk om te maken, wel een avontuur om te eten.

KOKOSGELEI OP VANANCO LEAVES

Amuse voor 4 personen



- Kneus het limoenblaadje en doe samen met de sereh, laos, knoflook, kokosmelk, groene curry en vissaus in een steelpan. Breng op een middelmatig vuur aan de kook. Haal weer van het vuur en laat twintig minuten trekken. Roer af en toe door om vellen te voorkomen.
- Week de gelatine in ruim koud water.
- Zeef het kokosmelkmengsel en breng opnieuw aan de kook.
- Knijp de gelatine uit en roer door de hete kokosmelk. Laat iets afkoelen en schenk het in een plastic vormpje. Laat acht uur (één nacht) in de koelkast opstijven.
- Zet op ieder bordje een Vananco Leave. Schep met een parisienneboor mooie bolletjes uit de kokosgelei en leg deze op en naast de bloem. Garneer met Aclla Cress, maal er verse zwarte peper over en strooi wat gedroogde chilipeper rondom.

Ingrediënten:

een halve stengel sereh, fijngesneden
3 cm laoswortel, fijngesneden
1 teentje knoflook, fijngesneden
1 vers limoenblaadje (djeroek poeroet)
1 blikje kokosmelk à 400 ml
1 tl groene currypasta
1 tl vissaus
3 blaadjes gelatine
4 Vananco Leaves
Aclla Cress
gedroogde chilipeper, in ringetjes

Keukengerei:

parisienneboor

VANANCO LEAVES

Een spectaculair hoogstandje, een ware explosie van smaken en kleuren, de superlatieven vliegen je om de oren. Echt een plaatje dat zo in een sterrenrestaurant past. Maar wie het recept thuis uitprobeert, ontdekt al gauw (en zijn gasten met hem) de chef in zichzelf. Hij moet alleen nog wel een portie geduld aan de ingrediëntenlijst toevoegen, want de gelatine heeft acht uur nodig om op te stijven. De Vananco Leaves zijn de tropische verrassing van Koppert Cress. Ze hebben nauwelijks smaak, maar compenseren dat met hun extravagante verschijning. Gelukkig zijn ze ook lekker stevig, om de kokosgelei waardig te kunnen dragen.





NIEUWE HARING NEW STYLE

Hartige snack voor 4 personen

Ingrediënten:

4 nieuwe haringen
een halve komkommer, geschild en in
kleine blokjes
1 sjalotje, gesnipperd
15 pijpjes bieslook, in stukjes
1 dl zonnebloemolie
30 ml natuurazijn
4 bieslookbloemetjes
12 borage bloemetjes



- Laat de haringen op kamertemperatuur komen.
- Doe het sjalotje en de komkommerblokjes in een schaal. Doe de bieslook met de zonnebloemolie in een mengbeker en pureer met de staafmixer.
- Schenk de bieslookolie door een fijne zeef over de komkommerblokjes. Voeg de azijn toe en schep om.
- Leg de haringen op een bord en schep er een royale hoeveelheid dressing over. Garneer met de bieslookbloemetjes en borage bloemetjes.

BIESLOOKBLOEMEN

Ze zweven vrolijk boven het groen van de bieslook; wit-paarsige sneeuwvlokjes. In principe zou je kunnen zeggen dat dat betekent dat je te lang gewacht hebt met het oogsten van de bieslook. Bloemen putten immers de plant uit, zo luidt de tuinwet. Maar het valt bij de bieslook wel mee. Hij kan een stootje hebben, dus schrik niet van de bloemetjes. Knip ze af en kook er (koud) mee. Als de stengels taai worden, kun je ze ook met een gerust hart kortwieken. Er komen vanzelf nieuwe, verse, sappige sprietjes voor in de plaats. Super bij vis, door de aardappelsalade of door de roomkaas.

OOSTERSE BOUILLON MET CRAZY PEA EN OOST-INDISCHE KERS

Voorgerecht voor 4 personen

Ingrediënten:

750 ml kippenbouillon
1 teentje knoflook, fijngesneden
3 cm gemberwortel, fijngesneden
een kwart rode chilipeper, zonder zaad en in ringetjes
1 vers kardemomblad
5 limoenblaadjes
20 ml sojasaus (Kikkoman)
50 ml gembersiroop
Crazy Pea
4 Oost-Indische kers bloemetjes

OOST-INDISCHE KERS

De Oost-Indische kers strijdt samen met het viooltje om de titel 'bekendste eetbare bloem'. Oost-Indische kers wint het zeker op smaak. De hele plant is eetbaar en is kruidig, radijs- of mierikswortelachtig, smaakt lang niet zo lief als hij eruit ziet. Met dank aan zijn mosterdolieglycosiden. Veel mensen zijn gek op Oost-Indische kers in hun tuin. Ook biologische boerin Dienneke Klompe zweert erbij. Niet alleen omdat hij de tuin zo gemakkelijk zomers mooi geel-oranje-rood kleurt, maar ook omdat hij de eigenaar een flinke dienst bewijst als bliksemafleider voor bladluis. Wie vergeten is de prachtige bloemen te oogsten, kan de zaden verzamelen. Als ze nog niet hard zijn, lenen ze zich ook perfect voor kappertjes.



- Breng de kippenbouillon aan de kook. Kneus het kardemomblad en het limoenblad en voeg met de knoflook, gemberwortel, en chilipeper aan de bouillon toe. Zet het vuur laag en laat tien minuten zachtjes koken.
- Neem de pan van het vuur en laat dertig minuten trekken.
- Roer de sojasaus en gembersiroop door de bouillon, schenk door een zeef en doe in een kannetje of theepot.
- Verdeel de Crazy Pea over vier mooie kommen, leg de Oost-Indische kers er bovenop en schenk de bouillon aan tafel in de kommen. Let op dat je niet over de Oost-Indische kers schenkt (hij gaat vanzelf op de bouillon drijven), deze zal door de warmte van de bouillon verleppen.





MAKREELBRANDADE MET SAFFRAANZUURKOOL EN GOUDSBLOEM

Voorgerecht voor vier personen

Ingrediënten:

1 grote kruimige aardappel
visvlees van een halve gestoomde makreel
100 g crème fraîche

Voor de saffraanzuurkool:

100 g zuurkool
een half sjalotje
75 ml witte wijn
50 g ganzenvet
10 draadjes saffraan

Garnering:

4 goudsbloemen

- Kook de aardappel in de schil in licht gezouten water beetgaar. Giet de aardappel af, laat iets afkoelen en stroop de schil er met een mesje af.
- Breek de makreel in stukjes en prak de warme aardappel erdoor. Spatel de crème fraîche erdoor en breng op smaak met peper en zout. Laat opstijven in de koelkast.
- Spoel de zuurkool in een vergiet onder koud stromend water en laat uitlekken. Pel en snipper het sjalotje en doe met de witte wijn, het ganzenvet, de saffraan en de zuurkool in een steelpan en breng aan de kook. Zet het vuur laag, het deksel op de pan en laat 15 minuten zachtjes garen. Roer af en toe om.
- Giet de zuurkool af en laat tot kamertemperatuur afkoelen.
- Verdeel de zuurkool over vier glaasjes en schep de makreelbrandade erop. Garneer met een goudsbloem.



GOUDSBLOEMEN

De Calendula officinalis inspireert. Zo schreef Shakespeare er een gedicht over en geloofden Slavische mannen dat hij hordes meisjes aantrok. Afrodite, de Griekse godin van de liefde, hield tuiten met goudsbloemen toen haar geliefde Adonis stierf en Christenen gaven de bloem de naam Mariagold, omdat ze zo mooi als Maria zou zijn. Ook de oranjes hebben een speciale band met de goudsbloem.

Tegenwoordig maken fabrikanten er (baby)shampoos en crèmes tegen huidaandoeningen van. Ook inwendig schijnt hij heilzaam te zijn voor onder meer gal en lever. De kok waardeert hem vooral om zijn goud-oranje kleur. Het zou oneerbiedig zijn om te zeggen dat je hem kunt gebruiken als vervanging voor saffraan. Goudsbloem is misschien niet zo duur, maar toch wel net zo mooi. En Yuri gebruikt ze niet voor niets allebei.







NAAM

Dieneke Klompe

BEROEP

Biologisch boerin

BEKEND VAN

De vrouw die echt bijzondere planten, kruiden en bloemen verbouwt. Dieneke wint met haar producten niet alleen prijs na prijs, maar vooral het hart van elke chefkok.

MEER INFO

www.bijzonderegroenten.nl

DIENEKE KLOMPE

EEN BIJZONDERE GEWONE BOERIN

Dieneke Klompe wil een gewone boerin zijn. Maar eigenlijk vindt niemand haar 'gewoon'.

**Mensen noemen haar een creatieveling, een pionier,
of in ieder geval een bijzonder mens met buitengewone producten.**

“Als mensen hier komen, vraag ik ze hun telefoons uit te schakelen. Die leiden zo af. Zodra het mobieltje afgaat, is alle aandacht op slag verdwenen. Als je hier komt, zet ik je eerst op een stoel en zeg: ga maar even genieten. Probeer eens af te dalen van je hoofd naar je hart.”

“Tachtig procent van mijn dagen krijgt een vette 8. Dat was wel eens anders, toen ik in de Randstad woonde. Hier hoor ik thuis, met mijn werkschoenen in de Zeeuwse klei, waar ik zelf ook uit ben opgetrokken. Ik wilde altijd boeren, mijn eigen boerderij, met bijzondere, biologische groenten, kruiden en eetbare bloemen. In 2000 ben ik, niet gehinderd door enige kennis, begonnen met het inzaaien van een

stukje land. Ik zette er wat maïs omheen, hoppa. Eigenlijk wilde ik met 100 soorten gewassen beginnen. Dat werden er iets minder. Maar goed, het spul begon te groeien. Wat moest ik ermee? Ik ben gaan bellen en doen. Pas toen ik proefpakketjes weg ging brengen, besloten een paar groothandels dat ze mijn spullen moesten hebben. En zo reed ik 's ochtends voor 5.00 uur met de auto naar Rotterdam, langs de groothandels, tot en met het Forepark in Den Haag, om vervolgens direct door naar school te gaan, waar ik werkte als lerares.”

FLOW

“Jarenlang had ik alleen een pipowagen voor mijn gereedschap. Een koelcel stond in de schuur bij een boer in de

'Idealistisch? Ik ben Atlas niet'

buurt, net als mijn tractortje. Achteraf denk ik: "Hoe kreeg ik het voor elkaar?" Maar gaandeweg kwamen er allerlei goede dingen op mijn pad. Ik liep tegen mensen aan waar ik praatjes mee kon maken, die mij hielpen. En ieder jaar wordt het hier mooier, praktischer, volwassener. Ik zit in de flow, het balletje rolt steeds beter. Dat klinkt spiritueel en dat is het ook. Dit is mijn droom."

"Ik ben een gewone boerin, net zoals mijn vader en mijn broer boeren zijn. Ik verbouw eetbare bloemen en planten, maar ik spreek over natuurlijke kleur-, geur- en smaakstoffen. Het is arrogant om te zeggen dat ik anders ben dan anderen, maar laatst zei iemand: "Als hij een paddenstoel is, ben jij een truffel". Een buitengewoon gaaf compliment. Talent betekent niet alleen dat je goed planten kunt kweken, maar ook hoe je ze bij elkaar zet. Het woordje 'creatief' is superbelangrijk, bij alles wat ik doe. "

KIPPENVEL

"Als het aan mij ligt, verhandel ik alles van de plant, van het zaad tot de bloem. Eetbare bloemen zijn onwijs veel werk, alleen al omdat je stuk voor stuk de beste uit moet zoeken. Een chef moet er minimaal een week mee kunnen werken."

"Mijn producten passen perfect bij de sprankelende, lichte, citrusachtige keuken, zoals die van Zeeuws-Vlaanderen. Ze gaan naar groothandels, gewone huis-tuin-en-keuken-restaurants en naar creatieve chefs. Sergio Herman heeft gezegd dat hij kippenvel krijgt van mijn spullen. Ja, daar ben ik trots op. Een andere sterrenchef vertelde dat hij mijn producten gelijk herkende bij een kookwedstrijd waar blind geproefd werd. Misschien is dat wel het bijzondere aan mijn bedrijf: de combinatie met de creatieve koks. Zij hebben een roestvrijstalen aanrechtblad, maar als daar geen kwaliteit op ligt, komen ze niet ver. Ik spar graag met

chefs. Het is geweldig om te horen en proeven wat zij met mijn oogst doen. Wat ik aan hen leer? Ik probeer ze over te halen om flexibel te zijn zodat ze soepeler worden in hun menu-samenstelling. Bijvoorbeeld dat ze geen aardbeien in december willen verkopen. Of haal eens iets simpels als een wortel uit de grond, poets hem af en proef. Heerlijk. Als je je van je haren tot je tenen ergens voor inzet, dan wordt het wat. Voor koks geldt: als jij je deeg kneedt terwijl je met je gedachten ergens anders zit, wordt het nooit zo goed als wanneer je er helemaal bij bent."

ELDORADO

"Ik werk met de natuur, dus ik ben altijd aan het scharrelen, schuiven en rommelen, en soms sta ik te huilen omdat alles kapot gehageld is. In het seizoen heb ik het te druk om te knippen met mijn ogen. Ik begin met werken als de zon opkomt en stop pas als het donker is. Doordat ik biologisch teel, kan ik niet 'even snel' tekorten of plagen repareren. Daarom probeer ik de grondconditie zo goed mogelijk te houden. Ook door elke dag voor mijn planten te zingen – nee, geintje. Over alles hier is nagedacht: welke planten moeten waar? Wanneer moet ik bekalken? Wat kan ik doen om het microklimaat goed te houden? Hoe zorg ik dat er altijd wat bloeit voor de natuurlijke bestrijders? Ik teel geen 30 soorten tomaten, maar alleen de gewassen die in mijn kraam te pas komen. Ik probeer iets uit, en als het geen succes is, blijft er soms wel een plukje staan in mijn rariteitenkabinet, maar meestal belandt het simpelweg op de composthoop. Biodiversiteit, een mooi woord, daar werk ik ook voor. Mijn tuin is een eldorado voor allerlei soorten vogeltjes, hommels en bijen. Ik heb uitgezocht hoe kippen het liefst leven. Het zijn bosvogels, dus heb ik ze een beschut plekje gegeven, en de eitjes zijn super lekker."

ATLAS

"Nee hoor, ik ben niet idealistisch, ik ben Atlas niet. Het moet wel normaal blijven. Ik ga gewoon met het vliegtuig op vakantie. En ik eet ook vlees. Alleen maar twee keer per week, niet iedere dag. Dan stop ik één van mijn eigen kip-petjes in de pan. En ja, ook mijn mobiele telefoon staat wel eens aan, natuurlijk."





TOMATENSALADE

Bijgerecht voor vier personen

Ingrediënten:

200 g grote rijpe tomaten, in partjes
200 g rijpe (wilde) kerstomaten,
gehalveerd
200 g feta, verkruimeld

Voor de dressing:

2 el citroensap
2 el witte wijnazijn
een halve tl rietsuiker
2 dl olijfolie
1 knoflookteentje, fijngesneden
zout en zwarte peper

Eetbare bloemen:

Oost-Indische kers, blaadjes
knoflookui
korianderbloemen
1 korenbloem, kroonblaadjes
goudsbloemen, gesnipperd



- Meng alle ingrediënten voor de dressing met elkaar en giet deze over de tomaten.
- Maak op smaak met zout en peper. Verdeel de feta erover.
- Strooi losjes de blaadjes van de Oost-Indische kers, de knoflookui, korianderbloemen, de korenbloemblaadjes en de gesnipperde goudsbloemen erover.

KORIANDERBLOEMEN

Het is een kwestie van haat of liefde, weinig mensen hebben een genuanceerde relatie met koriander. Vijanden noemen hem 'overheersend' of 'zepig', vrienden vinden hem 'intens' en 'fris'. Nu hebben de begrippen zepig en fris qua beleving best veel overeenkomsten, dus zo gek is dat niet. Sterker nog: koriander bevat dezelfde moleculen als zeep, dus ook wetenschappelijk gezien klopt de vergelijking. Wat voor het blad geldt, geldt overigens minder voor de zaden. Die smaken heel anders. Maar we hebben het hier over de bloemen en die zijn juist extra intens, fris of overheersend. En, dankzij de nectar, ook zoeter. Niet alleen apart voor de pupillen, maar ook voor de papillen dus.

EIERSALADE

Bijgerecht voor vier personen



Ingrediënten:

6 eieren, hardgekookt en in stukjes
3 el mayonaise
2 el platte peterselie, grofgesneden
3 lente-uitjes, in ringetjes
zout en zwarte peper

Eetbare bloemen:

klaverbloemen

- Meng alle ingrediënten met elkaar en maak op smaak met zout en versgemalen peper.

ANJERS

Anjers in je eten, de Romeinen deden het al. Hoewel zij het vooral gebruikte om hun wijn te aromatiseren. Anjers smaken friszuur tot kruidig. Als kruidnagel. Logisch, want kruidnagel en anjers behoren beide tot de familie van de caryophyllaceae. Eet alleen de blaadjes, de bloembodem is niet zo lekker; bitter. Anjers worden ook wel Mariabloemen genoemd. Ze zouden staan voor het lijden van Maria, en, daaruit voortvloeiend, voor onvoorwaardelijke moederliefde. Een andere symbolische betekenis van paarse anjers is wispelturigheid. Voor wie niet kan kiezen welke kleur hij over z'n eiersalade sprenkelt, mogen rode anjers (symbool voor de liefde) ook best.





POMPOENSOEP

Soep voor vier personen

Ingrediënten:

1 pompoen van 2 kg vruchtvlees, in stukken

1 ui, gesnipperd

3 el lichte olijfolie

1 knoflookteentje, fijngesneden

1 aardappel, in stukken

1 l groentebouillon

zout en zwarte peper

1 dl room

Eetbare bloemen:

tijmbloemen

goudsbloemen

knoflookbloemen

- Verhit de oven op 200 graden.
- Leg de pompoen in een ovenschaal, besprenkel met twee eetlepels olijfolie en bestrooi met zout.
- Bak de pompoen in ongeveer 45 minuten, tot hij zacht begint te worden.
- Verhit één eetlepel olijfolie in een pan en bak hierin de ui glazig.
- Voeg de knoflook, aardappel en pompoen toe en giet de bouillon erbij. Doe de deksel op de pan.
- Breng de soep aan de kook en laat op zacht vuur een half uurtje doorkoken.
- Pureer de soep met een staafmixer en breng op smaak met zout en vers gemalen zwarte peper.
- Schenk de soep in kommen of diepe borden en garneer met een scheutje room en de eetbare bloemen.

DOORGESCHOTEN LEKKERS

Wie zijn bieslook, tijm of rucola te lang laat groeien, krijgt een cadeautje: bloei. Daar is niet iedereen blij mee, want bloemen aan het gewas putten de plant zelf uit. Maar als je het weet te waarderen, kun je met bloemen soms je eigen zaden oogsten, om vervolgens er lekker mee te koken. De bloemen van alle tuinkruiden zijn te eten. Ze smaken vaak nog lekkerder dan het blad van het kruid zelf, niet zelden met een verrassend zoetje, de nectar. De tijmbloem mag zich zelfs het lievelingetje van Masterchef Alain Caron noemen. Te gebruiken als tijm en oregano, maar dan wel koud. Voor speciale pizza's of decoratieve kruidenazijn.



GEGRILDE COURGETTE MET FETA

Voor- of bijgerecht voor vier personen

- Laat een grillpan goed heet worden. Grill de plakjes courgette aan beide kanten, zodat ze mooie grillstreepjes krijgen. Bestrooi met zout en peper.
- Meng alle ingrediënten voor de dressing door elkaar.
- Leg de courgette op een platte schaal. Strooi de feta en de muntblaadjes er over. Giet de dressing erover en garneer met de bloemetjes.

Ingrediënten:

2 courgettes in de lengte in dunne plakken geschaafd
Een half bosje munt, grof gesneden
150 g feta, verkruimeld

Voor de dressing:

4 el olijfolie
2 el citroensap
1 knoflookteentje, fijngesneden
zout en zwarte peper.

Eetbare bloemen:

brandnetelbloem

Keukengerei:

grillpan



FETA

Niet alle zoute, witte kazen mogen zichzelf feta noemen, alleen de Griekse. Sinds 2002 geniet feta namelijk een Beschermde Oorsprongsbenaming van de EU. Maar dat betekent niet dat wij op ons beurt niet kunnen genieten van andere witte kazen. De Turkse variant, beyaz penir, de Roemeense telemea of Bulgaarse sirene zijn minstens net zo de moeite waard. En in deze salade mag je ook best de Deense variant uit de supermarkt gebruiken. Al zeg je dat natuurlijk niet tegen de Griekse kaasboer. Die houdt zich trots aan de vijftien regels uit het zogenaamde 'feta-besluit'. Die gaan onder meer over het vet- of watergehalte en over de soort melk; geen koemelk, maar schapen- en geitenmelk. De gemiddelde Griek eet tien kilo per jaar, dat is de wet. Het is volgens het feta-besluit voor hem namelijk verboden om andere kaas over zijn Griekse salade te strooien.





VIERKLEUREN KIP

Hoofdgerecht voor vier personen

Ingrediënten:

200 g gemengde sla, (voor)gesneden
300 g flinterdun gesneden kipfilet

Voor de dressing:

1 el honing
2 el citroensap
1 el mosterd
5 el olijfolie
zout en versgemalen zwarte peper

Eetbare bloemen:

appelbloesems
gele en paarse viooltjes



- Mix de ingrediënten voor de dressing door elkaar.
- Meng in een kom de sla met de dressing.
- Verdeel de sla over de borden. Leg de plakjes kipfilet erover en garneer met de bloemetjes.

APPELBLOESEMS

Als in april de bloesems van de appelboom hun knopjes naar de zon openen, draaien ook de kopjes van de voorbijgangers omhoog. Er is geen ontkomen aan, Nederland ontluikt uit zijn winterslaap. De bloesems zijn te mooi om te plukken. Dat zou voelen alsof je de boom zijn kroon afneemt. Maar toch, een paar van zijn juwelen gunt hij je best. En de boom houdt er genoeg over voor een flinke appel voor de dorst in het najaar. En zo geniet jij ook op je bord van de lente, bijvoorbeeld met dit kleurrijke kippetje.







NAAM

Frank Radder

BEROEP

Herborist en biologische kruidenkweker

BEKEND VAN

De man die in Limburg van wilde planten leefde. Plantenkenner en kweker van vaste planten van Puur Aroma. Besteedt veel aandacht aan gezonde voeding.

MEER INFO

www.puur-aroma.com

FRANK RADDER

PROEVEN VAN WILDPLUKKEN

“Wat er ook gebeurt, crisis of niet, ik overleef toch wel. De wetenschap dat ik voor voeding altijd kan terugvallen op de natuur, geeft me innerlijke rust.” Herborist en biologisch kweker Frank Radder weet waar hij over praat. Hij heeft jarenlang uit de natuur geleefd. Nee, niet op Robinson eiland, gewoon in Nederland. Wij plukken en proeven een dagje mee.

 ok vandaag is Frank Radder weer onderweg naar 'de natuur', om daar wilde, eetbare bloemen en planten te gaan verzamelen. En die natuur, die blijkt dichterbij dan verwacht. Midden in zijn verhaal en midden in een industrieterrein stopt hij, manoeuvreert zijn auto naar de kant van de weg en marcheert doelgericht de berm in. “Kijk eens hoe mooi deze duizendblad erbij staat!” Stralend steekt hij de plant met bloem als een trofee de lucht in. “Als je dit aan een chef geeft, dan wordt hij meteen blij.” En passant steekt hij ook wat blozende perzikkruidbloemen ('voor een ultiem mondgevoel'), peen bloemen

en groene melde in onze mond en in zijn mand. Het is maar een klein stukje land, net voor het hek van de fruitveiling, maar Frank ontdekt er moeiteloos een schat aan bloemen.

COMEBACK

Frank Radder is van huis uit kweker van biologische gewassen, maar ook gediplomeerd herborist. Hij neemt regelmatig chefs op sleeptouw, het 'wild' in, naar de gastronomische schatkamers van de natuur, om samen te plukken en proeven. “Ik weet veel over planten, en ik wil die kennis niet voor mezelf houden. Alleen al omdat het zo gezond

'Op sleeptouw naar de gastronomische schatkamers van de natuur'

is. Ik probeer altijd al duidelijk te maken dat je uit de natuur zou moeten eten. Maar voor je het weet, denken de mensen: "Daar heb je weer zo'n geitenwollen sok. Gelukkig is de samenleving aan het verduurzamen, mensen worden bewuster. Ze staan er nu meer voor open voor de natuur. Nederland is heel ver afgedreven van haar roots, maar we zijn bezig met een gigantische comeback."

Wilde eetbare planten zijn zelfs hip. En ze mogen best wat kosten. "Ik pluk veelal voor chefs uit het topsegment. Ga maar na, wildplukken kost tijd, je kunt er vierentwintig uur per dag mee bezig zijn, zoals we dat vroeger, toen we nog in de natuur woonden, ook deden. Maar als ik een uurtje bezig ben, hangt daar een prijskaartje aan. Je betaalt voor Nederlandse arbeid."

AARDAPPELEN-GROENTEN-VLEES

Wildplukken en -eten kan vier seizoenen lang. In de winter gaat Frank aan de boomschors, of aan de wortels. En al snel verschijnen de eerste bloemknopjes. Voor hem geen aardappelen-groenten-vlees. "Veel mensen denken dat dat gezond is; pure onwetendheid. Als het aan mij ligt, eet ik elke dag een maaltijdsalade. Eventueel met wat rozenbotteltjes en oude kaas, het lekkerste wat er is. Maar mijn vrouw Monique klaagt soms dat ze ook wel eens 'echt eten' wil." Gelukkig kun je met wilde planten ook hele mooie pasta's maken.

Meestal gaat er door zo'n pasta ook wat biologisch groen uit de kwekerij. Het maakt Frank niet zo veel uit, het plukken en kweken lopen bij hem dwars door elkaar. Hij gaat bijvoorbeeld regelmatig op avontuur op eigen composthoop, waar hij vandaag voor ons wilde rucolabloemen en akkerbloemen knipt.

TOESTEMMING

Bij de volgende stop plukt hij een hemels paarse Malva (kaasjeskruid) en een artistieke akkerereprijs. Het oog eet



ook mee," klinkt het in het dal, van achter een weelderig stukje semi-wilde begroeiing. Semi-wild omdat het van een boomkweker is, die dit hier neergezet heeft als groenbemesting. "Ik heb hem toestemming gevraagd om te komen plukken. Technisch gesproken moet je dat altijd doen, want ieder stukje land in Nederland is van iemand. Maar ik vind dat je daar een beetje losjes mee om moet kunnen gaan. Neem het gemeentegroen: over een week gaat de grasmaaier daar overheen en is alles sowieso weg. Je wil niet weten hoe veel tonnen aan biomassa daarmee verloren gaan."

In de omgeving van Eys, met uitzicht op het drielandenpunt, wordt de praktijk duidelijk. We volgen Franks teleurgestelde blik naar de grond, de gekortwiekte grond. "Kijk, hier hebben we een probleem. Van wat ongerepte bloemenweide had moeten zijn, is niets meer over. De gemeentemaaier is net langs geweest." Gelukkig groeien er, een paar meter hoger, nog wel wat besjes van de gele kornoelje ('het lekkerste wilde roodfruit van Nederland').

Met het frizure besje tussen onze tanden besluiten we deze bijzondere excursie. We plukken er nog een paar voor onderweg, er zijn er toch genoeg. Frank heeft iets, of iemand in ons wakker gemaakt: de verzamelaar die we diep van binnen nog zijn. En die wil alleen nog maar wild, puur en ongerept, jagend op de mooiste geuren, kleuren en smaken uit de natuur. We keren met meer dan dertien soorten wilde kruiden en bloemen huiswaarts, onze keukens in, maar vooral terug naar onze roots.

ZELF WILDPLUKKEN? 8 TIPS

1. Laat beschermde planten staan.
2. Vraag toestemming aan de grondeigenaar.
3. Pluk bij voorkeur in de ochtend. Dan zijn de plantjes, bloemen en vruchtjes op hun best. Geniet er, als het even kan, dezelfde dag nog van.
4. Plaatsen waar je liever niet plukt:
 - begraasde weide of uitlaatgebieden (je wilt geen parasietkiemen uit de uitwerpselen van honden of runderen op je bord hebben).
 - Akkerlanden naast gangbare (dus bespoten) land- of akkerbouw.
 - (Vervuilde) fabrieksterreinen.
 - Groenstroken langs drukke autowegen.
 - Bij plaatsen waar veel vossen leven, pluk je hoger dan één meter boven de grond, wegens vossenlintworm.
5. Je plukt op eigen risico. Neem altijd een goede veldgids (of, beter nog, meerdere gidsen) mee waarin de (eetbare) planten duidelijk beschreven zijn. Twijfel je toch over een plantje? Pluk hem dan niet. Better safe than sorry.
6. Pluk nooit het hele gebied kaal. Laat wat over voor andere mensen en dieren. Gezond verstand kan je hierbij helpen.
7. Onthoud wat je waar vindt. Een goede stek gevonden? Dan wil je daar vast weer terug komen. Je kunt je schatten noteren in een boekje of in een speciale app op je telefoon.
8. Was je oogst goed.



WATERKERSSALADE MET GEPOCHEERDE ZALM EN KLAVERBLOEM

Voor- of bijgerecht voor vier personen

Ingrediënten:

100 g gekookte rijst
een halve komkommer, in dunne plakjes
1 zakje waterkers
200 g zalmoot
1 sjalotje, gesnipperd
4 el mayonaise
50 g gebrande pinda's

Eetbare bloemen:

rode klaver



- Pocheer de zalm in zout kokend water in ongeveer drie minuten gaar. Zorg dat de vis van binnen nog lekker sappig donkerroze is. Haal de zalm uit het vocht, laat afkoelen en snijd in stukjes.
- Meng in een kom de overige ingrediënten met elkaar. Verdeel het over de borden en beleg met de stukjes zalm.
- Garneer met de rode klaver.

RODE KLAVERBLOEMEN

"Subliem voor in de pesto," vindt Radder. Maar ook lekker in de salade, voor een 'ultiem mondgevoel'. Radder is fan van klaverbloem. Niet per se om de licht bittere smaak, wel om de structuur. Met een beetje fantasie zou je die nootachtig kunnen noemen. Gedroogd geeft hij nog meer smaak af, bijvoorbeeld om er thee mee te zetten. En dat is dan nog gezond ook, bijvoorbeeld om je cholesterol te verlagen, maar ook tegen oogontsteking, hoest of jicht. Omdat de klaver zo effectief stikstof uit de lucht bindt, wordt hij dankbaar ingezet bij natuurlijke groenbemesting.

BRANDNETELSOEP

Soep voor vier personen

Ingrediënten:

4 kruimige aardappelen
200 g brandnetelblaadjes
1 ui gesnipperd
1 el boter
zout en zwarte peper
1 l kippenbouillon

Eetbare bloemen:

brandnetelbloemen

- Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Snijd de brandnetelblaadjes in reepjes. Verhit de boter in de pan en stooft hier de ui in. Voeg de blaadjes en de aardappel toe en laat even mee stomen. Giet de bouillon erbij en kook de soep door op een middelmatig vuur in ongeveer twintig minuten gaar.
- Pureer de soep met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper.
- Garneer met de brandnetelbloem.



BRANDNETELBLOEM

Brandnetel is goed voor heksen, voor arme mensen en veroorzaakt jeukende blote kinderbenen. Maar ook voor de soep. Je eet waarschijnlijk vaker bestanddelen van de brandnetel dan je denkt. Uit de blaadjes wordt namelijk chlorofyl gebruikt, ook wel bekend als E140, een plantaardige kleurstof die onder meer in winegums zit. En wat die hekserij betreft: die is zo vergezocht nog niet. Aan de brandnetel worden nogal wat 'magische' genezende eigenschappen toegeschreven. Om er een paar te noemen: hij zou kalmerend zijn en goed werken tegen zweren, longontsteking, astma en epilepsie. Verder zit hij boordevol ijzer. Dat het een afrodisiacum is, spreekt ook al tot de verbeelding.





FRITTATA MET WILDE RUCOLA

Hoofdgerecht voor vier personen

Ingrediënten:

8 eieren
100 g tuinbonen
200 g wilde spinazie
100 g wilde rucola
1 sjalotje, gesnipperd
1 knoflookteentje, fijngesneden
olijfolie
100 g Parmezaanse kaas, geraspt
zout en zwarte peper

Eetbare bloemen:

wilde rucolabloemen



- Klop de eieren met zout en peper en voeg de Parmezaanse kaas toe.
- Verhit olijfolie in een koekenpan en fruit het sjalotje en de knoflook. Voeg de spinazie en de rucola toe. Bak op laag vuur tot het blad geslonken is. Schenk het eimengsel erbij en roer de spinazie en rucola er goed door. Doe de tuinbonen erbij. Laat het geheel op laag vuur bakken tot de bodem gestold is.
- Zet de pan zo'n vijf minuten onder de grill, zodat de bovenkant ook gaar wordt.
- Garneer met de wilde rucolabloemen en serveer direct.

WILDE RUCOLA

Frank Radder: "Als koks wilde rucola proeven, kan dat een hele ervaring voor ze zijn." Het smaakt heel anders dan de slablaadjes uit de winkel of groothandel. "Rucola hoort tot de familie van de kruisbloemigen. Die heeft als kenmerk dat de plantjes na de oogst peilsnel achteruitgaan." Rucola van een uur oud heeft al minder smaak dan de meest verse, die je direct van het land in je mond stopt. Maar ja, dan moet je er dus wel even je best voor doen. Gelukkig doet rucola het heel goed in het Nederlandse klimaat. In je tuin, in de duinen, of gewoon tussen de tram rails. Bloemen van de wilde plant zijn geel, de gecultiveerde rucola geeft witte bloemen.

DIPSAUS VAN GROOT KAASJESKRUID

Goed voor een bakje saus

- Verhit olijfolie in een pan en fruit de uien. Voeg het kaasjeskruid toe en roer door. Voeg het water toe en laat het sudderen tot het een moes is geworden.
- Verhit boter in een pannetje en fruit hierin de knoflook, komijn en korianderzaad. Voeg het bij de moes en breng op smaak met zout en peper.
- Serveer met (geroosterd) brood.

Ingrediënten:

2 uien, gesnipperd
50 g kaasjeskruid, de bloemblaadjes
2 dl water
2 el olijfolie
25 g boter
3 knoflookteentjes, fijngesneden
1 el komijn
1 el korianderzaad
zout en zwarte peper



GROOT KAASJESKRUID

De uitvinding van de allereerste synthetische kleurstof was, zoals wel meer uitvindingen, een ongeluk. Het gebeurde in 1856. Het mislukte chemisch experiment maakte van de achttienjarige student Perkin een stinkend rijk man. Hij noemde hem purper of paarse anille; een zachtpaars-blauwe kleur. Later kreeg de kleurstof de naam mauve, naar het Engelse woord voor groot kaasjeskruid. Toen Koningin Victoria in 1862 een jurk van mauve zijde droeg, werd het direct een modegril. Anno nu is hij goed voor een Koninklijke blauwe dipsaus. Niet synthetisch, maar puur natuur.





PASTA MET TOMATEN, GEGRILDE AUBERGINE EN WILDE MARJOLEIN

Hoofdgerecht voor vier personen

Ingrediënten:

1 aubergine, in dunne lange plakken
2 el olijfolie
1 bakje kerstomaatjes à 200 g
3 knoflookteentjes, fijngesneden
600 g rijpe tomaten, in blokjes
een halve el wilde marjolein, fijngesneden
1 el balsamico azijn
1 tl suiker
200 g penne pasta
wilde marjoleinbloemetjes
75 g Parmezaanse kaas, geraspt

- Bestrooi de plakken aubergine met zout en laat minimaal een half uur intrekken.
- Spoel ze af en dep droog met keukenpapier. Laat een grillpan op hoog vuur gloeiend heet worden. Bestrijk de aubergineplakken met olijfolie en grill ze ongeveer drie minuten aan elke kant tot ze mooie grillstreepjes hebben. Grill ook de kerstomaatjes rondom.
- Verhit olijfolie in een pan en fruit de knoflook.
- Voeg de tomatenblokjes, wilde marjolein, azijn en suiker toe. Laat op een middelmatig vuurtje indikken tot een saus.
- Kook de pasta in ruim kokend gezouten water in ongeveer acht minuten gaar en giet af.
- Meng de saus met de pasta en de aubergine. Garneer met gegrilde kerstomaatjes en wilde marjoleinbloemetjes. Bestrooi gul met Parmezaanse kaas.



WILDE MARJOLEIN

Wilde marjolein is de wat ondeugende naam voor oregano. Een beetje Italiaanse mama weet dan ook precies waar ze in hoort: in de pasta en de pizza. Deze dis is eenvoudig, zoals de Italiaanse mama het wil hebben. Het succes zit 'hem in de verse, rijpe ingrediënten. De wilde marjoleinbloemetjes geven hem een feestelijke finishing touch. 'Gewone' marjolein of majoraan is het gecultiveerde zusje van deze wilde. Ze smaakt dan ook zachter. Een ander belangrijk verschil is dat je gewone marjolein liever niet te veel verhit, terwijl wilde juist dankbaar meegekookt wordt. Ze geeft dan veel smaak aan, bijvoorbeeld, deze pastasaus.







NAAM

Alain Caron

BEROEP

Cuisinier

BEKEND VAN

Chef op locatie, culinair journalist en criticus. Deze Franse selfmade chef heeft diverse kookboeken geschreven, zoals Tour d'Alain, en verschijnt regelmatig op televisie, bij onder meer Masterchef, Junior Masterchef, De Wereld Draait Door en De Keuringsdienst van Waarde.

MEER INFO

www.alain.nu

ALAIN CARON

“Il faut toujours le dire avec les fleurs, zeg het met bloemen.” Als de Fransman het zegt, in welke taal dan ook, klinkt het prachtig. Hij laat vandaag de bloemen spreken op het bord. Maar eerst krijgt Alain Caron zelf het woord.

De Masterchef verwelkomt mij in zijn kleine keuken, een huiselijk plekje dat we inmiddels kennen van de televisie. Ogenschijnlijk pretentieloos, maar als ik besef dat hier al duizenden sterrenwaardige maaltijden bereid werden, kan ik niet anders dan respect hebben voor de luttele vierkante meters. Er passen nog net twee krukken onder zijn bijzettafel, en ik vind een plekje tussen de blender en een enorme kom cappuccino. Ik heb perfect zicht op de meester en zijn podium; het in Amsterdamse stijl scheefgezakte gasstel. Maar voordat hij gaat koken, doceert hij mij over de culinaire geschiedenis van eetbare bloemen.

CUISINE TERRIÈNE

“Na de moleculaire keuken, is de, zoals ik het noem, cuisine terriègne de hype. De natuur bepaalt wat er gebeurt op het bord. Chefs doen elkaar allemaal na. Koken met bloemen

is een trend. Hoewel ik altijd van de traditionele keuken blijf houden -de perfecte kip bakken blijft een kunst- en dat juich ik toe. We gaan met z'n allen terug naar de natuur, koken met de seizoenen.”

Dat is niet altijd zo geweest. “Ten tijde van, pak ’m beet, de tweede wereldoorlog maakte het niet uit wat we te eten kregen, als er maar iets was. Alles was goed, we deden maar wat. Nu leven we in een wereld van vervuiling, te veel suiker, van e-nummers, big macs, snoep en de adhd-industrie. Als we zo door gaan, wordt het een drama.”

GEZONDHEID

“Voeding is geen drugs, maar het doet hoe dan ook iets met je lichaam. Ik denk dat we de komende tien jaar nog veel meer gaan leren over onze gezondheid en voedsel.

Het zal me niets verbazen als we bijvoorbeeld ontdekken dat het sap van deze bonen, gecombineerd met dit kruid en dit bloemetje, ik noem maar wat, ons beter laat zien of horen." De cuisine terrienne past daarbij en steeds meer koks, eerst in Frankrijk en Spanje, maar nu ook in Nederland, hebben die ontdekt.

"Toch is koken met bloemen is niet nieuw. Het begon twintig jaar terug al bij chef-kok Michel Bras. Hij heeft zichzelf beroemd gemaakt door kruiden en bloemen uit het wild te halen. Daar maakte hij de beroemde 'salade gargouillou' van; een vuurwerk van kleuren, met onder meer bloemen."

STERRENKEUKENS

Alain Caron wenkt me naar zijn, ook al zo knusse, zolder alias bibliotheek, waar de muren van kookboeken gemetseld lijken te zijn. Daar toont hij mij de lijvige klassieker van Michel Bras. "Op de foto zie je het niet, maar dit is de lekkerste wilde salade die ik ooit geproefd heb: sommige groenten zijn gebakken, andere rauw, als mousse, als

***'Bloemen doen iets met mensen.
Als je ze in een vaas doet, is het
hele huis meteen vrolijk'***

puree, er zijn zachte kruiden, maar ook scherpe kruiden, de prikkeling, de structuur, alles bij elkaar maakt dit heel, heel bijzonder."

Wat volgt is een hele tour langs sterrenkeukens over de hele wereld. De belezen Caron bladert door nog veel meer prachtige werken van chefs uit Australië, Spanje, Noorwegen, New York en Brazilië, maar ook de Nederlandse Jonnie



Boer komt voorbij. De bloemen spatten zonder uitzondering van de pagina's af. Het mag duidelijk zijn: elke moderne chef houdt van eetbare kleur. "Maar deze chefs doen niet zomaar wat om hun borden op te leuken, ze denken altijd goed na over de smaak."

BLAUW

"Bloemen doen iets met mensen. Als je ze in een vaas doet, is het hele huis meteen vrolijk. Ze rappelleren ons dat er meer is dan beton en snelwegen. Ik gebruik ze dan ook voor het decor. Ik kook altijd op het oog, probeer mijn gerechten een ton te geven. Ik ben geen tuinman, maar ik denk dat bepaalde planten niet voor niets bij elkaar groeien, dus dat decor probeer ik na te bootsen. Bloemen zorgen voor een extra dimensie in kleur, smaak en, niet te vergeten, vorm. Neem bijvoorbeeld de Bleu Ocean die we vandaag gebruiken. Die is blauw. Wanneer kook je nu met blauw? Geen enkel eetbaar product is blauw. Andere favorieten zijn tijm-bloemetjes, die gebruik ik vaak omdat ik ze zo mooi vind én omdat ze lekker smaken. Rozen gaan in desserts en van viooltjes word ik ook vrolijk. Maar eerlijk gezegd vooral in de zomer, in dat seizoen horen bloemen thuis."

BLOEMENKLEED

Het is tijd om aan het werk te gaan. "Ik weet nog niet precies wat we gaan maken, maar ik kijk gewoon wat mooi bij elkaar staat. We gaan koken zoals (driesterren chef) Alain Passard dat doet: eerst de bloemen en de kleuren samenstellen en dan pas koken."

Drie geeltinten en wat violet viooltjes, een bosje made-liefjes, een boeket dieprode rozen, zilte Blue Ocean, bordeauxrode klaverzuring en fuchsialeurige begonia. Het verweerde hout van Alains eettafel wordt bedekt door een bloemenkleed. Als een schilder taxeert de chef zijn palet. De blauwe Blue Ocean krijgt een plekje tegen de wit-gele achtergrond van een gebakken ei, besluit hij, terwijl de rode tinten juist ton-sur-ton tussen de bietjes gestoken worden. Maar beelden zeggen meer dan duizend woorden. Op de volgende pagina's laat Alain Caron zijn bloemen spreken.

KOOKTIPS VAN DE MEESTER

1. De meeste bloemen kun je het beste rauw gebruiken. De kleine exemplaren zijn zo fluwelig, dat ze in de pan zo weg zijn. Alleen courgettebloemen kun je wel fritureren en (vullen en) stomen.
2. Gebruik bloemen alleen in het juiste seizoen en combineer ze met andere seizoensproducten, dan zit je bijna altijd goed.
3. Proef voordat je ze gebruikt.
4. Gebruik bloemen niet alleen voor de opsmuk. Denk na over wat je wilt bereiken.
5. Veel bloemen smaken een beetje zurig. Ideaal om te combineren met zachte smaken zoals ei of vis (tong), maar liever niet met rood vlees. Wees voorzichtig met het toevoegen van andere zure ingrediënten, zoals azijn.
6. Bloemen doen het bijna altijd goed in desserts.
7. Als je ze dan toch gebruikt, wees dan weer niet te voorzichtig. Juist door de subtiele smaak, kun je jezelf best een experimentje veroorloven.



GEBAKKEN EI MET MUNT-BASILICUMOLIE, MOSTERD-GEMBERCRÈME EN BLUE OCEAN BLOEMEN

Lunchgerecht voor 4 personen

Ingrediënten:

1 bosje basilicum,
grofgesneden
1 bosje munt, grofgesneden
1 dl olijfolie
1 eetlepel Dijonmosterd
1 theelepel gembersiroop
2 eetlepels mayonaise
1 eetlepel crème fraîche
1 eetlepel peterselie, fijngehakt
4 biologische eieren
1 bakje Blue Ocean bloemen
1 bakje BroccoCress
1 bosje selderijblaadjes,
geplukt
rasp van een limoen, of
probeer kaffir limoen te
krijgen
zout en peper

- Maal de basilicum met de munt en olijfolie in een blender tot een zeer fijne puree. Passeer door een fijne zeef, zodat je munt-basilicumolie over houdt.
- Meng de mosterd, gembersiroop, mayonaise, crème fraîche en peterselie en breng op smaak met zout en peper.
- Bak de spiegeleieren één voor één in een ronde vorm.
- Schep een laagje crème op de borden. Leg de spiegeleieren er half overheen. Verdeel de Blue Ocean bloemen, BroccoCress en selderijblaadjes eromheen, besprenkel met de munt-basilicumolie en geraspte (kaffir) limoen.
- Breng op smaak met zout en peper uit de molen.



Ei

Niets zo simpel, maar ook niets zo zacht, zo romig, zo troostrijk als een ei. Een perfect ei kan je handelsmerk worden (zoals bij de hippe sterrenchef Moshik Roth). Een ei breekt je (zon)dag, of maakt je bami af. Een ei is gezond, dankzij de vele aminozuren, vitamines A, B12 en D en calcium. Een ei kan dus altijd en met van alles. Laat dit recept een uitnodiging zijn om eens flink te experimenteren met een zachtzoet eitje. Met de kaffir limoen van Alain krijgt hij een zonnige uitstraling.

KRUIDEN-BLOEMENSALADE MET ROZEN-SINAASAPPELVINAIGRETTE

Salade voor vier personen

Ingrediënten:

sap van een halve citroen
sap van een sinaasappel
4 druppels rozenwater
4 eetlepels extra virgine olijfolie
1 bosje bieslook, gesneden in stukjes van 4 cm
1 ons rucola
100 g viooltjes in verschillende kleuren
begoniabloemetjes
madeliefjes, geplukte blaadjes
zout en peper uit de molen

- Meng de citroensap, sinaasappelsap, rozenwater en olijfolie en voeg wat peper en zout erdoor. Meng de bieslook en de rucola met de vinaigrette. Verdeel de salade over vier diepe borden. Verdeel de viooltjes en begonia's als een boeket over de salade en bestrooi met de madeliefblaadjes.



ELKE DAG MOEDERDAG

Haar knietjes in het gras. Een schaafwondje links, maar dat gaf niets. Met haar tong tussen de tanden reeg ze het ene steeltje voorzichtig door het oogje van het andere. Nog eentje dan. Dit was de laatste. Kritisch keek ze naar de witte satijnen blaadjes, met hun roze gedoopte randjes, naar de zachtgele hartjes. Even passen. Ze was tevreden. De ketting was weliswaar te lang voor haar, maar hij zou mama precies passen. Die lag verderop met haar gezicht in de zon. Ze had het madeliefjesarmbandje nog om en het madeliefjeskroontje nog op. Wat was ze mooi en lief. Die zomer was het iedere dag Moederdag.





GEPOCHEERDE PEER MET ROZENBLAADJES EN APPELCOMPOTE

Bijgerecht voor vier personen

Ingrediënten:

400 gram suiker
2 kaneelstokje
8 steranijs
1 blad laurier
1 stuk citroenschil
1 stuk sinaasappelschil
1 vanillestokje
1 stuk verse gember, geschild
4 grote peren (Doyenné du Comice),
geschild
2 moesappels, geschild en in blokjes
gesneden
2 eetlepels honing
4 eetbare rozen, geplukte blaadjes

- Zet een pan met twee liter water met de suiker, kaneelstokjes, steranijs, laurierblad, citroenschil, sinaasappelschil, vanillestokje en gember op een laag vuurtje. Leg de peren erin en pocheer ze circa 40 minuten op laag vuur.
- Neem de peren uit het vocht en laat ze afkoelen.
- Haal de helft van het vocht eruit. Zeef het en kook de appel 15 tot 20 minuten in het vocht tot hij zacht is. Zeef de appel uit het vocht en pureer grof in een keukenmachine.
- Verdeel de appelcompote over 4 diepe borden en zet de peren erop.
- Bestrijk de helft van de peer met honing en bekleed met de rozenblaadjes.



HIJ HOUDT VAN ME, HIJ HOUDT NIET VAN ME

"Hij houdt van me, hij houdt niet van me." Ze dwarrelden als sneeuwvlokjes naar beneden. Onaangeroerd, of juist schommelend op de onzichtbare hand van de wind. Ze zuchtte. Staarde in het blauwe niets. Dacht aan, natuurlijk, aan wie anders? Aan hem. Aan hem, aan hem, aan hem. Bestond er nog iets anders? Draaide de aarde nog? Maakte het wat uit? De stoppels op zijn adamsappel, de knokkels van zijn hand, de fijne haartjes op zijn oorlel. Gerinkel. Ze schrok. Het kookwekkertje riep: "Stoofpeertjes met honing!" Het laatste rozenblaadje. "Hij houdt van me."

RODE BIETJES MET TRUFFEL, BALSAMICO-VINAIGRETTE, PAARSE VIOOLTJES, SHISO LEAVES PURPLE, BEAN BLOSSOM EN SCARLET CRESS

Salade voor vier personen

Ingrediënten:

2 bietjes (Crapaudine),
gekookt en geschild
1 kleine wintertruffel,
5 eetlepels extra virgine
olijfolie
2 eetlepels balsamico azijn
2 witte uien
4 paarse viooltjes, geplukte
blaadjes
8 Shiso Leaves Purple
8 Bean Blossoms
1 bakje Scarlet Cress
zout en peper uit de molen



- Snijd de bietjes en de truffel in hele dunne plakjes en marineer ze in 4 eetlepels olijfolie met balsamico, zout en peper.
- Snijd de ui in dunne plakken, zorg hierbij dat de ringen aan elkaar blijven, dat wil zeggen dat je de onderkant er niet afsnijdt en de ui in de lengte snijdt. Bak de plakken goudbruin in een eetlepel olijfolie in een anti-aanbakpan.
- Verdeel de bietjes, truffel en ui losjes over de borden. Strooi de vioolblaadjes, Shiso Leaves Purple, Bean Blossoms en de Scarlet Cress er overheen. Besprenkel met de rest van de olijfolie-balsamico marinade en breng op smaak met zout en peper.

BEAN BLOSSOMS

De naam zegt het al, de Bean Blossom komt van de peulvruchtenfamilie, de Leguminosa. Dat zou je trouwens ook kunnen proeven, want hij smaakt naar erwten; een beetje zoetig en hartig. En aan de kleur zou je de herkomst af kunnen zien: hij komt oorspronkelijk uit India. Sommige chefs combineren hem in zomerse gerechten met vis, gevogelte of schelpdieren, maar onze cuisinier maakt er een winterse dis van. Met diepe, aardse smaken van bietjes, ui en truffel, en een exotisch accent dankzij de Bean Blossoms.





GEROOKTE ZALM MET VIOOLTJES EN CRÈME VAN ZAAANSE MOSTERD

Voorgerecht voor vier personen

Ingrediënten:

4 bospeentjes, schoongemaakt
8 teentjes knoflook, gepeld
4 eetlepels olijfolie
2 takje rozemarijn
2 eetlepels Zaanse mosterd
1 eetlepel crème fraîche
1 eetlepel honing
sap van een halve citroen
1 mespuntje kerrie
300 gram gerookte zalm in plakken
18 gele viooltjes
18 oranje viooltjes
8 walnoten
rasp van een mandarijn
zout en peper uit de molen



- Schaaf de peentjes schuin in dunne plakjes. Verwarm de teentjes knoflook in de olijfolie met een takje rozemarijn tot het begint te geuren. Doe de wortel erbij en kook het geheel 20 minuten heel zachtjes. Zeef de peentjes en de knoflook. Snijd de teentjes knoflook in dunne plakjes.
- Meng de Zaanse mosterd, crème fraîche, honing, citroensap en kerrie met een eetlepel van de knoflookolie tot een crème.
- Snijd de plakjes zalm met behulp van een vormpje in vierkantjes. Verdeel de plakjes over vier platte borden.
- Leg de viooltjes om en om in een lijn in het midden. Garneer met de knoflook, wortel, walnoot en kleine takjes rozemarijn.
- Sprenkel de crème eromheen en bestrooi met de mandarijnrasp.

VIOOLTJES

Wie denkt aan eetbare bloemen, denkt aan viooltjes. De meeste huis-tuin-en-keukenviooltjes kun je echter beter laten staan. Die zijn vaak bespoten, en goed voor de sier. Ook deze bloem heeft weer zijn eigen Griekse mythe. Zo zou Persephone, de dochter van Zeus en Demeter, ze hebben geplukt voordat ze naar de onderwereld ging. Sindsdien zijn viooltjes de bloemen van de rouw. Alhoewel je van deze gele en oranje exemplaren eigenlijk alleen maar vrolijk kunt worden.





HET VISIONS TEAM



RAMON

Van je hobby je beroep maken...hoe mooi is dat? Heel mooi kan ik zeggen! Als kind was ik al volop aan het fotograferen, met mijn compact camera, ook toen al bloemen en planten. Later, met een hoveniersdiploma op zak, nog net in militaire dienst zag ik een ad-

vertentie van Visions: gezocht, botanisch fotograaf! Dat is nu 22 jaar geleden. Wat is er veel veranderd in die jaren: van de technische camera, met je hoofd onder het zwarte doek, polaroids en beelden op zijn kop in het matglas van de camera naar de digitale wereld van nu met beelden direct zichtbaar op de computer. De techniek is veranderd, mijn passie voor fotograferen blijft!



MIRIAM

Sinds 1 juli 2007 ben ik werkzaam bij Visions BV. Begonnen in de receptie, ben ik nu sinds 3 jaar werkzaam als projectmanager van de reclame studio. Hier zit ik heerlijk op mijn plek, projecten

voorbereiden en samen met de fotografen aan de slag om prachtige fotografie te maken. Visions gonst van de creativiteit en ik laat mij graag meevoeren in de creativiteit van mijn collega's. Dat geeft mij enorm veel energie. Als moeder van twee opgroeiende kinderen vind ik gezond eten erg belangrijk. Alleen denkt mijn zoon daar heel anders over, groente eten is niet zijn favoriete hobby. Misschien kan ik hem in verleiding brengen met de heerlijke pure gerechten uit dit kookboek.



SANDY

Sinds kort maak ik deel uit van het Visions-team waar ik een bijdrage lever aan de botanische beeldbank. Mijn affiniteit met alles wat groeit is ontstaan in Australië waar ik bij toeval kwam te werken

in de groene sector. Een jaartje "backpacken" resulteerde uiteindelijk in een verblijf van zo'n 7 jaar down-under inclusief een Australische tuinbouwopleiding. Na bijna 10 jaar op diverse locaties overzees te hebben vertoefd heeft mijn ambitie om een aanvullende studie te volgen mij doen besluiten om naar Nederland terug te keren. Uiteindelijk ben ik neergestreken in Lisse, de studie Bos- en Natuurbeheer is succesvol afgerond en de botanische kennis is verder uitgebreid. Nu zoek ik het dus dichterbij huis en hoop een waardevolle versterking voor VisionsPictures te zijn.



ANNEMARIEKE

In de rol van Account Manager ben ik, Annemarieke Hooij, al ruim 10 jaar met veel plezier werkzaam bij Visions. Ik ben een creatieve geest die lef en gezond verstand in de juiste dosering in zowel mijn werk als in mijn privé combineer. Reizen, schrijven, natuur, sport, theater,

mooie dingen en mensen zijn.. wie ik ben! Koken is tevens één van mijn grootste hobbies. De juiste smaken combineren en het als een kunstwerkje op een bord aan een leuke club mensen presenteren geeft mij veel plezier. Jij als ontvanger van dit mooie cadeau, wens ik heel veel kijk, lees, maak & smaakplezier!



SUZANNE

Als jongste en nieuwste werknemer ben ik begonnen bij Visions als ondersteunend financieel medewerker en mocht al snel mijn takenpakket uitbreiden met wat project begeleiding. De creativiteit die door dit bedrijf heen zweeft tijdens de fotografie en voornamelijk het hechte team geven mij erg veel voldoening in mijn werk. Naast mijn werk hou ik van uitgaan, borrelen met vriendinnen, shoppen en natuurlijk heel erg van lekker eten. Op naar de volgende 25 jaar, vol inspiratie en creativiteit!



DANIËLLA

In 1995 ben ik begonnen bij Visions als receptioniste en toen nog veel werkzaam tussen de botanische dia's. In de loop van de jaren zijn er ingrediënten aan mijn functie toegevoegd en is mijn functie verder gekneed tot zijn uiteindelijke vorm van de financiële administratie waarin ik goed mijn ei kwijt kan. Ik ben een positief ingesteld persoon, een echte dierenvriend en in mijn persoonlijke leven is er afgelopen jaar een kersje op mijn taart gekomen, aangezien ik moeder ben geworden van een geweldig zoontje: een waar zonnestraaltje!



FLORIS

Ik houd van licht, van schaduw en van het spel tussen die twee. Fotografie geeft mij de mogelijkheid om alles in een bijzonder licht te zetten, het zo te laten zijn hoe ik het zie, of hoe een opdrachtgever het ziet. Fascinerend vind ik de fotografie van planten. Hierbij komt het goed van pas dat ik ook bioloog ben. Een andere onuitputtelijke bron van inspiratie vind ik in foodfotografie. Dankzij fotografie blijf ik kijken en leren.



WILLIAN

Opgegroeid tussen de bollen en de bloemen. Als ik in het voorjaar door de bollenstreek rijd, geniet ik elke keer weer van die heerlijke geuren en kleuren. Zestien jaar geleden heb ik deze streek geruild voor een plek in het Groene Hart waar ik samen met mijn man en onze vier kinderen woon. In de zomer fietsend over de landweggetjes of in de winter schaatsend op de plassen, geeft deze omgeving mij een vakantiegevoel. Naast mijn liefde voor mijn gezin, is er de passie voor de tuin. Een tuin is gelukkig nooit klaar en ik kan er heerlijk in bezig zijn: zaden zaaien, eigen groenten kweken en de nodige klussen doen.



KAREL

Ik ben 48 jaar jong, heb 2 geweldige kinderen en ben al meer dan 22 jaar als fotograaf deel van het Visions team. Die afgelopen jaren heb ik vele mooie klussen mogen doen en voel ik mij vaak een bevoorrecht mens. Het is toch geweldig als je een bijzondere foto maakt dat je eerst zelf een kick krijgt en daarna een klant blij kan maken. Door dit werk ben ik ook meer gaan genieten van alles wat mooi of lekker is. Van mooie interieurs tot haute cuisine. Live life to the max!



PETRA

Een 'blend' van Zuid-Afrikaans en Nederlands, the best of both worlds! Ik ben opgegroeid in Johannesburg, heb in Stellenbosch gestudeerd en ben daarna mijn loopbaan begonnen in Nederland. Eerst een paar jaar in de veredeling en sinds ruim 6 jaar werkzaam als botanisch projectmanager bij Vibrant Visions! Elke dag een uitdaging om de nieuwste rassen met ons team vakkundig mooi in beeld te brengen. Ik ben een pietje precies met taal en botanische benamingen, creatief in plannen en organiseren. Heb passie voor alles wat groeit en bloeit, en ben in mijn vrije tijd het liefst buiten sportief bezig. Ik maak graag avontuurlijke reizen en ben culinair nieuwsgierig! Proost op 25 jaar Visions!



DEBBY

Ik ben 9 jaar geleden op 14 februari begonnen bij Visions. Ik voelde mij vanaf dag één als een vis in het water. Het hechte team, het creatieve vak en de ruimte voor persoonlijke groei. In mijn functie als manager geniet ik elke dag van de samenwerking met mijn collega's en de samenwerking met Richard. Mijn zoon Quinten is mijn grote trots. Samen op pad op de woensdag- en vrijdagmiddag. Het ene moment zit ik aan de vergadertafel en het andere moment op de schommel met mijn zoon. Mijn leven is in balans.

LAURENCE



What can I say, I'm the luckiest man in the world. Ik ben gezegend met een gezin. Ik heb een lieve vrouw en ben enorm trots op mijn zonen. Ik werk in een bedrijf waar de collegialiteit verbijsterend hoog is, good people. Als dat niet al genoeg is, heb ik via het boeddhisme mijn leven leren waarderen op een manier dat niet veel mensen gegund is. That makes me the luckiest man in the world.

MARIANNE



Bij Visions smelten mijn roots samen, met een moeder uit een familie van fotografen en een vader die leefde voor en met bloemen. Via omzwervingen kwam ik ruim tien jaar geleden bij Visions, ik vond mijn plek als enige vrouw binnen het team van fotografen. Hier sta ik aardig mijn mannetje, of het nu gaat om priegelwerk met ijzerdraad of het land op tot mijn knieën in de klei, het hoort allemaal bij dit leuke werk, als het maar leidt tot een mooi resultaat. Mijn echte passie ligt bij een totaalkpakket van iets bedenken, stylen en het fotograferen. Naast bovenstaande houd ik natuurlijk ook van lekker eten, wat is er dan mooier om met grote namen uit de culinaire wereld samen te mogen werken voor het Visions kookboek!

MEREL



Ik ben getrouwd en trotse moeder van Hilde. Bij Visions verzorg ik de styling op divers gebied. Ik houd van alles wat groeit en bloeit, maar ook van lekker eten en koken en een wijntje drinken met vrienden... en wielrennen! Niet zomaar rondjes, maar toch snel routes van boven de 100 km, daar word ik blij van! Ik ben dol op Frankrijk en tijd doorbrengen op het water met onze boot vind ik ook heerlijk! Ik zit nooit stil en ben altijd bezig. Verder ben ik enthousiast, direct, creatief en sportief. Ik stap makkelijk op van alles af en hou ervan dingen goed en snel te regelen. Ik ga er altijd gewoon voor. Dat heb ik in mijn werk zowel als privé. Mijn motto: Be good, not less bad!



MARCEL

Nadat ik als jonge kerel mijn opleiding kok/kelner volbracht had en mijn militaire dienst tijd erop zat, ben ik als kok aan het werk gegaan. Maar mijn passie lag toch bij fotografie, dus heb ik naast mijn werk de opleiding op de fotovakschool in Apeldoorn gedaan. Inmiddels, na 14 jaar bij Visions gewerkt te hebben, volg ik nog steeds mijn passie in de fotografie. Ik ben 27 jaar samen met mijn vrouw Yvonne en trotse vader van mijn dochter Maudy van 13 jaar en zoon Thymo van 6 jaar. In mijn vrije tijd breng ik veel tijd door in mijn garage (The mancave), waar ik me vooral bezig houd met mijn hobby, Harley Davidson. Deze oldtimers van 70 jaar oud breng ik van niets weer helemaal terug tot museumstukken. Mijn motto is "niet wachten maar doen" je leeft maar een keer! Leef het mooi!



STEPHAN

Ik zit nu sinds 1,5 jaar bij de club en heb hier helemaal mijn draai gevonden. Visions is een erg gezellig bedrijf met een hecht team waarin iedereen plezier heeft in wat ze doen. Ik kom zelf ook uit de bollenstreek, maar ben nu woonachtig in het mooie Amsterdam. Mijn grootste passie is reizen en ik kan dan ook met trots zeggen dat ik met uitzondering van Antartica door alle andere continenten gereisd heb. Buiten mijn werk ben ik een echte film liefhebber. Verder boks ik graag doordeweeks zodat ik in het weekend lekker biertjes kan drinken. Uiteraard houd ik ook heel erg van lekker eten, alleen ben ik niet zo'n fan van de afwas.



JEROEN

Het denken in beeld gaat in je genen zitten, of het nu om fotografie van mijn 2 kleine kinderen gaat, de inrichting van mijn huis of voor het waarmaken van doelstellingen van klanten.... Sterke projecten realiseren die raken, daar gaat het om: of het dicht bij huis is, of voor de klant van de klant zijn klant!





COLOFON

FOTOGRAFIE:

Karel Ham
Marianne van den Eijkel
Floris Scheplitz
Marcel van Greevenbroek
Ramon van der Reijden
Richard Smit

BEELDBEWERKING:

Laurence Hall

TEKST:

Drees Koren

RECEPTUUR:

Sabrina Hessels
Yuri Verbeek
Alain Caron

STYLING:

Sabrina Hessels
Marianne van den Eijkel

REDACTIE:

Stephan Vernooij

VORMGEVING:

Studio Harnas

VERTALING:

Accentua group

DRUKWERK:

Grain Grafische Realisatie

MET DANK AAN:

Drees Koren
Harold Schoonbeek
Rob Baan & Koppert Cress
Yuri Verbeek & De Kokkerie
Sabrina Hessels
Alain Caron
Frank Radder
Dieneké Klompe
Het hele Visions team