

Fotografie en ontwerp: A.A.R. Hooymans

Koken met de Hooimadam

Nicoline Hooijmans

www.hooimadam.nl

Inleiding

Koken met de Hooimadam is ontspannen koken en vooral: lekker koken.

De Hooimadam is bij uitstek geschikt om gerechten in te maken die lang moeten garen. Met een pan in de Hooimadam kan je gerust bij het fornuis weg: het eten kan niet aanbranden of inkoken.

De werking van de Hooimadam is gebaseerd op de uitstekende isolerende kwaliteit van de wol waarmee zij gevuld is. Net als in een ouderwetse hooikist, kunt u er eten in warm houden, laten garen maar natuurlijk ook koud houden. Zo is de Hooimadam ook heel geschikt om ijs in mee te nemen.

Gebruik van de Hooimadam:

- Gebruik een kleine Hooimadam voor een kleine pan; hoe meer ruimte tussen pan en Hooimadam zit, hoe meer warmte verloren gaat
- Leg een theedoek in de Hooimadam als de pan aan de buitenzijde vuil is
- Reken op ongeveer 1/3 kooktijd meer dan wanneer de pan op het fornuis staat
- Verwarm het eten dat in de Hooimadam gezet wordt gedurende een paar minuten goed door, zodat alle ingrediënten heet zijn

Veel kookplezier en smakelijk eten!

Nicoline Hooijmans

Bruine bonensoep

Voor 6 liter soep

500 tot 750 gram
bruine bonen
250 gram
(biologische) spekjes
2 winterpenen
2 preien
eventueel een paar
stengels bleekselderij
2 bouillonblokjes
zout/peper

Was de bonen en laat ze in ruim, koud water minstens 24 uur weken. Kook de bonen met de bouillonblokjes 5 minuten door en zet de pan in de Hooimadam. Na een uur of twee even kijken of de bonen gaar zijn; zo nodig opnieuw opkoken en weer in de Hooimadam zetten.

Haal een paar scheppen bonen uit de pan en pureer de rest; hele bonen weer terugdoen.

Bak de spekjes op heel laag vuur langzaam uit. Voeg de worst in plakjes en driekwart van de prei in ringetjes aan de soep toe. Voeg ook de penen in plakjes, de spekjes en eventueel de bleekselderij aan de bonen toe en warm weer even door. Zet de pan opnieuw in de Hooimadam. Na een minuut of 20 zijn alle groenten gaar. Maak af met zout/peper. Bonensoep kan direct na bereiding gegeten worden, maar net als bij erwtensoep is hij de volgende dag lekkerder.

Strooi de achtergehouden preiringetjes over de soep en serveer met donker (rogge) brood met mosterd.

Oma's echte erwtensoep

Soep 7

Was de erwten en zet ze minimaal 12 uur te weken in koud water.

Voeg na het weken de helft van de knolselderij (in blokjes) toe. Knolselderij schoonmaken gaat het makkelijkst door deze eerst in dikke plakken te snijden en die dan te schillen.

Kook de erwten met de knolselderij en de bouillonblokjes 5 minuten goed door en zet in de Hooimadam.

Kijk na 3 uur of de erwten gaar zijn; ze moeten zich makkelijk laten pletten met een pollepel ofzo. Niet gaar? Opnieuw opkoken en terug in de Hooimadam zetten.

Pureer de gare erwten en de knolselderij met een staafmixer of wrijf door een zeef. Voeg nu de prei, rest van de knolselderij en de winterpenen toe.

Bak de spekjes langzaam uit en voeg bij de soep. Snijd de rookworst in dunne plakjes en voeg eveneens toe. Maak de erwtensoep af met zout en peper en laat 1 dag rusten. Serveer met donker roggebread (dat helpt bij de vertering van de erwten) besmeerd met mosterd.

Bij mij kookt de erwtensoep stevast over. Om te voorkomen dat de Hooimadam vies wordt, leg ik er dan eerst een theedoek in.

Voor 6 liter soep

750 gram spliterwten
(of half spliterwten,
half gewone)

1 grote knolselderij

1 dikke prei

2 winterpenen

250 gram

biologische spekjes

1 rookworst

2 bouillonblokjes

zout/peper

Mariannes linzensoep

Voor 6 liter soep

500 gram bruine
linzen
250 gram
rundergehakt
3 grote uien
1 prei
1 paprika
4 tomaten
2 winterpenen
3 tenen knoflook
250 gram
champignons
1 pakje tomatenpuree
klont margarine
schep sambal
thijm
200 gram rozijnen
zout, peper, water,
eventueel 2 blaadjes
laurier

Was de linzen en zet ze op met zout, evt. laurier, thijm en peper in ruim water. Aan de kook brengen en gedurende ongeveer 40 minuten in de Hooimadam zetten.

De clou van deze soep is het roerbakken van de overige ingrediënten; begin met het uitbakken van het gehakt, voeg al roerend de uien en de knoflook toe. Dan de prei en paprika, de peen en als dat goed doorbakken is, ook de tomaten in blokjes. Champignons apart bakken in de margarine.

De gebakken groenten bij de linzen doen, schep sambal erbij, de tomatenpuree en tot slot de gewassen rozijnen. Weer aan de kook brengen en zo nodig nog even in de Hooimadam zetten tot de rozijnen zich hebben volgezogen; dan is de soep klaar.

Het prettige van linzen is dat ze niet eerst hoeven te weken. Op deze manier heb je een goede, vullende peulgroente-soep binnen een uur klaar.

Mijn vriendin Marianne gaf samen met haar zakenpartner onder de naam Pluim & de Koning workshops. Leuke, vrolijke en op persoonlijke ontwikkeling gerichte dagen waarop uiteraard een eigen gemaakte lunch werd geserveerd. De linzensoep was daar een vast onderdeel van en buitengewoon populair. Ik hoop dat ik met dit recept nog veel cursisten een plezier doe! Zonder workshop smaakt deze soep trouwens ook uitstekend.

Pompoen opensnijden, met een lepel de pitten en de draderige kern eruit halen en in blokjes snijden. In de boter de ui, de knoflook en de pompoen even bakken. Blussen met de wijn en ongeveer 2 deciliter water. Bouillonblokjes toevoegen, aan de kook laten komen en gedurende een half uurtje in de Hooimadam laten staan. Mengsel pureren met de staafmixer of door een zeef wrijven. Kaas fijnsnijden of raspen, kruiden toevoegen, op smaak brengen met zout en peper en zoveel water toevoegen tot de soep smeugig, maar niet al te dik is. Soep nog 5 minuten doorkoken. Bij het opdienen kun je er wat room, zure room of een schepje dikke yoghurt door doen.

Ach, die pompoenen! Ze zijn in korte tijd enorm populair geworden, niet in het minst om hun sierwaarde. Zaadhuis Jansen uit Dinxperlo heeft in de catalogus maar liefst 25 (!) bladzijden met verschillende pompoenen. In de winkel zie je meestal Uchiki kuri, maar de Butternut (langwerpig, geel, nootachtige smaak) vind ik lekkerder. Elk jaar sta ik verbaasd te kijken hoe de pompoen in minder dan een maand tijd vele vierkante meters in de moestuin bedekt.

Voor 6 liter soep

1 pompoen
1 ui
1 teentje knoflook
beetje boter
1 deciliter witte, droge wijn
theelepeltje thijm en rozemarijn
beetje nootmuskaat
2 bouillonblokjes
150 gram harde, pittige kaas
150 gram milde, zachte kaas
water, peper, zout
eventueel wat room

Goeie goulash

Voor 4 personen

300 gram biologisch
stoofvlees (of meer)

5 grote tomaten

3 uien

2 tenen knoflook

1 paprika

1 peper

1 klein blikje

tomatenpuree

1 potje maïs

(350 gram)

2 laurierblaadjes

1 eetlepel paprika

poeder

peper/zout

klont margarine

Margarine verwarmen, vlees op hoog vuur aanbraden. Vuur temperen en uien in dikke plakken toevoegen plus de fijngesneden knoflook. 5 Minuutjes meebakken, dan de tomaten in stukken erbij met de fijngesneden peper, de paprikapoeder en de laurierblaadjes.

Paprika toevoegen. Het lekkerst is deze eerst te roosteren: paprika in z'n geheel op een brandende gaspit leggen en aan alle kanten blakeren. Dan in een plastic zakje stoppen en laten afkoelen. Het zwarte schilletje laat zich dan makkelijk afschrapen met een mes. Steel en pitjes verwijderen en bij de rest voegen. Als je dit te veel werk vindt, kun je natuurlijk ook de paprika zonder te roosteren erin doen.

Beetje water in de pan (hooguit ½ deciliter), deksel erop, opkoken en een uur of 3 in de Hooimadam zetten. Daarna de tomatenpuree en de uitgelekte maïs toevoegen. Opnieuw opwarmen en serveren met aardappelen of rijst.

Net als in hachee kun je in goulash restjes vlees in verwerken. Het heeft wel even geduurd voor ik een recept had waar ik tevreden over was, maar hier is-tie dan!

Kippengoulash

Vlees 11

Soepkip met de kruiden in ruim water opkoken. Een minuut of 5 goed doorkoken en in de Hooimadam zetten. Na ongeveer 3 uur controleren of het kippenvlees van de botten afvalt; zo nodig nogmaals opkoken en terug in de Hooimadam zetten.

Boter smelten, bloem erdoor roeren en dan beetje bij beetje het water waarin de kip is gegaard, eraan toevoegen. Aanvullen met heet water tot een vrij dikke soep ontstaat. Winterpenen en prei fijnsnijden en bij de soep voegen. Kippenvlees fijnsnijden en toevoegen. Opkoken, terug zetten in de Hooimadam en ongeveer 20 minuten laten staan.

Aardappelen schillen en koken.

Soep op smaak brengen met peper, zout, sambal, een scheut room en eventueel citroensap.

In een diep bord een hete aardappel leggen en de soep erover heen schenken.

Biologische soepkippen worden vaak diepgevroren aangeboden. Laat de kip in ongeveer 24 uur ontdooien, onderin de koelkast.

Voor 4 personen

1 soepkip
3 blaadjes laurier, paar takjes thijm, selderij en lavas of 3 klontjes eigengemaakte kruidenbouillon of 1 blokje kruidenbouillon
3 winterpenen
2 preitjes
4 aardappelen
165 gram bloem
120 gram boter
scheutje room
eventueel 3 eetlepels citroensap
zout, peper en sambal

Het ultieme stoofvlees-recept

Vlees

minstens 300 gram
stoofvlees

1 grote ui

2 tenen knoflook

klont margarine, boter
of beide en/of olie

3 blaadjes laurier en

wat thijm of

1 tl Arabische kruiden

½ citroen

eventueel 1 dl witte

wijn

Wat voor vlees je ook hebt: aanbraden in een flinke klont vet (margarine, boter of een combinatie daarvan met olie). Vuur laag draaien, ui (in stukken) en knoflook toevoegen. Even laten bakken, dan afblussen met een scheut water of witte wijn, kruiden en citroen toevoegen en weer aan de kook brengen.

Als rasechte vegetariër had ik geen enkel idee van vlees. Maar we hadden twee konijnen en zoals dat meestal gaat waren dat er na een paar maanden wel veertien. Met behulp van de buurman werden er een stuk of tien klaargemaakt voor de pan.

Wat te doen met al dat vlees? Konijnen mogen hoog aangeschreven staan in de culinaire wereld, naar mijn smaak was het droog, taai en tamelijk smakeloos.

Na wat experimenteren ontstond dit recept. Schrik niet, het is absoluut niet ingewikkeld. Behalve konijn kun je in dit recept ook riblappen, hertenvlees en alle andere soorten stoofvlees kwijt.

In de saus kun je, afhankelijk van het seizoen, allerlei spullen stoppen die je nog in huis hebt. Vertrouw op je smaak en je hebt een verrukkelukke stoofschotel. Heerlijk met aardappelen of rijst en een goede salade.

De ingrediënten voor de saus schoonmaken, snijden en bij het vlees doen. Pan in de Hooimadam zetten en minstens 3 uur lekker laten garen.

Vlees, citroen en laurierblad uit de pan halen, saus met de staafmixer fijnmaken. Vlees in stukken snijden en terug in de pan doen. Het geheel nog even opwarmen.

Extra lekker

Je kunt deze stoofschotel nog opfleuren met het volgende:

- Snijd een halve prei in smalle ringen en strooi dat over de schotel voor het opdienen.
- Neem een stuk of vijf gedroogde abrikozen, snijd die in vieren en laat ze even meesuddereren.
- Neem een flinke hand cashewnoten, hak die grof en strooi ze over het vlees
- Voeg een borrelglas Beerenburger aan het gerecht toe.

Saus

In de winter:
2 winterwortelen
2 stengels
bleekselderij
¼ pompoen
2 vleestomaten

In de zomer:
3 ontpitte pruimen
1 grote appel
2 vleestomaten

Beste bieten

Voor 2 personen

2 grote bieten
125 gram biologische
spekjes
1 appeltje
(liefst een beetje zure)
3 eetlepels zilveruitjes
3 eetlepels fijngehakte
peterselie

Was de bieten, snijd niet te veel van boven- en onderkant af om te voorkomen dat ze gaan 'bloeden' en kook ze 5 minuten door. Zet de pan in de Hooimadam en laat ongeveer 1,5 uur staan tot ze gaar zijn. Voor dit recept hoeven ze niet door en door zacht te zijn. Houd de bieten even onder de koude kraan en schil ze. Snijd in blokjes. Bak de spekjes langzaam uit op heel laag vuur, voeg de bieten en het appeltje (geschild en in blokjes) toe. Voeg vlak voor het opdienen ook de zilveruitjes en peterselie toe en warm nog even door.

Rond oktober oogst ik m'n bieten en sla ze op in een kist met zand in de schuur. In de loop van de winter worden ze opgegeten. Als ze dan donker, hobbelig en onder het zand op m'n aanrecht liggen, vind ik ze altijd zo aandoenlijk lelijk. Niet te geloven dat ze na het koken en schillen prachtig glanzend rood op het bord liggen! Bieten zijn heerlijk, gezond en veelzijdig.

Bruine bonen – gaar en zoet

Groenten 15

Was en week de bonen minstens 24 uur. Kook ze op en zet ze in de Hooimadam – ongeveer 1 uur.

Bak de spekjes heel langzaam op laag vuur uit. Voeg de ui in ringen en de knoflook in snippertjes toe. Plus de paprika, de winterwortel in plakjes en de fijn gesneden peper. Voeg dit bij de bonen en laat nog een paar minuten sudderen.

Heerlijk met aardappeltjes en een goede salade.

Als kind groeide ik te hard. In een tijd waarin voedings-supplementen nog schaars waren, raadde de huisarts iets even simpels als afdoends aan: bruine bonen.

Mijn moeder opende een blik bruine bonen, deed die in een kopje en zo kreeg ik dagelijks mijn supplement. Koude bonen uit blik.

Afschuwelijke mishandeling van wat één van de meest voedzame, dankbare en lekkere peulgroente is die we kennen.

Ik begrijp niet wat je kan verpesten aan bruine bonen. Ze willen geen (kunst)mest, verdragen geen pesticiden en groeien eigenlijk zonder enig probleem overal. Toch zijn de bonen uit onze moestuin heel veel lekkerder dan (zelfs) de biologische bonen. Misschien omdat we ze in november 's avonds aan tafel met liefde en aandacht zitten te doppen.

De gaartijd van bruine bonen is afhankelijk van hun ouderdom. Hoe ouder de bonen, hoe langer ze moeten worden geweekt.

Voor 4 personen

250 gram bonen
(bruine, kievits- of
woudbonen)
½ prei
1 winterwortel
1 paprika
1 peper
1 ui
2 tenen knoflook
1 pakje spekjes

Lekkere linzen met andijvie

Voor 2 personen

1 klein stronkje
andijvie
250 gram bruine
linzen
1 pakje spekjes
1 bouillonblokje
1/3 potje zilveruitjes
3 eetlepels yoghurt
3 eetlepels scherpe
mosterd
2 eetlepels mayonaise
scheutje olie
drupje citroen

Was de linzen en zet ze op in ruim water met 1 blokje bouillon. Kook 3 minuten door en zet de pan met deksel in de Hooimadam; ongeveer 40 minuten.

Bak de spekjes op heel laag vuur uit; gun ze ruim 20 minuten om uit te zweten.

Was de andijvie, snijd die klein en droog met een slacentrifuge of in een theedoek.

Doe de andijvie met de zilveruitjes in een ruime kom.

Meng yoghurt (neem van die lekkere dikke, Griekse yoghurt) met de mayo, de mosterd, een drupje citroensap en eventueel olie, als de massa niet smeuijg genoeg is.

Doe de uitgebakken spekjes over de andijvie en schep om. Doe de gare linzen erbij en schep opnieuw om. De hitte van de spekjes en linzen haalt het bittere van de andijvie af.

Voeg de saus bij de andijvie en dien op.

Lekker met goed donker roggebrood, besmeerd met een flinke lik grove mosterd.

Witte bonen in tomatensaus

Groenten 21

Witte bonen 24 uur laten weken. Dan opkoken in ruim water (ongeveer 5 minuten) en in de grote Hooimadam zetten gedurende 1 tot 1,5 uur.

Voor de saus:

Paprika in stukjes snijden. Zoveel olie in een klein pannetje doen dat de bodem bedekt is met een halve centimeter olie. Olie verhitten, paprika en knoflook in kleine stukjes erbij en de deksel op de pan doen. Pannetje in de kleine Hooimadam zetten gedurende ongeveer 20 minuten. Pannetje weer op het vuur zetten, de tomatenpuree toevoegen met de oregano en de rozemarijn; verwarmen. Terugzetten in de kleine Hooimadam tot de bonen gaar zijn.

Bonen zo nodig afgieten en de saus er bij doen. Doorroeren, op smaak brengen met zout en peper en opdienen.

Om dit gerecht pittiger te maken kan een hele peper bij de paprika gedaan worden; die verwijderen voor het opdienen. Of een peper in kleine stukjes snijden en tegelijk met de tomatenpuree aan de saus toevoegen als je van heel pittig eten houdt.

Voor 4 personen

250 gram droge witte bonen
1 paprika
1/5 dl neutrale olie, bijvoorbeeld zonnebloem
3 tenen knoflook
2 pakjes tomatenpuree met stukjes tomaat
1 eetlepel gedroogde oregano en 1 takje rozemarijn
zout/peper

Zuurkool uit eigen huis

Voor 4 personen

500 gram zuurkool

1 grote ui

200 gram spekjes

250 gram

sudderlappen

3 blaadjes laurier

1 dl witte wijn

boter of margarine

Om af te maken:

400 gram aardappelen

Zet de spekjes op laag vuur op en voeg de ui in dikke ringen toe als de spekjes beginnen te zweten. Laat minstens 20 minuten sudderen.

Verwarm in een braadpan een flinke klont boter of margarine en braad het stoofvlees aan beide zijden aan. Leg in een pan een laagje zuurkool, een stooflap, een laagje zuurkool, de spek met ui, weer een stooflap en tot slot een laagje zuurkool. Steek de laurier ertussen. Voeg al het sap, het spekvet en de boter/margarine toe plus de witte wijn. Breng aan de kook en stop de pan in de Hooimadam. Laat minstens 3 uur in de Hooimadam zitten.

Kook de aardappelen gaar en pureer ze. Schep de aardappelpuree door het zuurkoolmengsel. De aardappelen nemen al het kookvocht op. Breng het geheel aan de kook en dien op.

Heerlijk met een komkommersalade.

De gort met 3 kopjes water en het bouillonblokje aan de kook brengen, 4 minuten doorkoken en in de Hooimadam zetten. Na ongeveer 45 minuten is de gort gaar. De ui en de knoflook in de olie zachtjes bakken. Bij de gort voegen, samen met de tomaten, de paprikapoeder en de spinazie. Het katenspek of de parmaham in een droge koekenpan bakken en ter garnering op de schaal met gort leggen.

Voor 2 personen

2 kleine kopjes gort
1 ui in ringen
2 teentjes knoflook,
gesnipperd
3 vleestomaten in
blokjes
200 gram spinazie
½ bouillonblokje
1 theelepel
paprikapoeder
peper/zout
4 plakjes katenspek of
parmaham
beetje olijfolie

Gort –gepelde gerst– schijnt aan een opmars in de Nederlandse keuken bezig te zijn. Je kunt gort net als rijst verwerken, maar gort heeft een heel andere bite dan rijst. De bolletjes lijken wel te knappen tussen je kiezen.

Havermoutpap

Voor 4 personen

1 liter melk
100 gram havermout
snufje zout
beetje bruine of
rietsuiker
klontje boter
1 tl kaneel

Roer havermout en zout door de koude melk en breng het geheel aan de kook. Nu niet meer roeren, maar zo 15 tot 20 minuten in de Hooimadam zetten. Daarna pas omroeren, suiker en kaneel erover strooien en een klontje boter in het midden leggen.

Havermoutpap moet een tijdje doorkoken, met als gevolg dat hij aankoekt, er zich een vel vormt en als je even niet oplet nog overkookt ook. Het valt bepaald niet mee om dan je fornuis weer schoon te krijgen. Met bovenstaand recept en dankzij de Hooimadam gaat het echter prima en heb je in een handomdraai een voedzaam ontbijt.

Rijst

Granen 25

Spoel de rijst af, voeg het water toe en kook 5 minuten door. Zet de pan met deksel gedurende 40 minuten in de Hooimadam en klaar is Kees.

1 kopje rijst per
persoon
ruim 1 kopje water per
kopje rijst

Rijst is veel lastiger goed (lees: gaar en droog) te krijgen dan je zo zou denken. Bovendien brandt rijst gemeen aan als je de pan te lang op het vuur laat staan. Alleen al om rijst te koken zou je een Hooimadam aanschaffen! In de Hooimadam lukt rijst

Bietensalade

Voor 2 personen

2 grote bieten
2 zoute haringen
1 appel
3 el zilveruitjes
3 el fijngehakte
peterselie
paar druppels citroen
scheutje olijfolie

Was de bieten, snijd niet te veel van boven- en onderkant af om te voorkomen dat ze gaan 'bloeden' en kook ze vijf minuten door. Zet de pan in de Hooimadam en laat ongeveer 1,5 uur staan tot ze gaar zijn. Voor dit recept hoeven ze niet door en door zacht te zijn. Houd de bieten even onder de koude kraan en schil ze. Snijd in plakjes. Schil en snijd het appeltje en druppel er wat citroensap over tegen het verkleuren. Snijd de haringen in stukjes en meng alle ingrediënten door elkaar. Scheutje olijfolie erover en eventueel nog wat citroensap, zout en peper. Lekkere lichte salade, ook 's zomers met jonge bietjes bij de barbecue.

Spinaziesalade

Salades 27

Spinazie met ui, ei, kaas en zilveruitjes in een kom doen. De ingrediënten van de dressing door elkaar mengen. Eventueel wat extra mayo toevoegen om een smeug sausje te krijgen en over de spinazie schenken.

Voor 2 personen

100 gram spinazie,
gewassen en zonodig
iets fijner gesneden
½ rode ui in dunne
ringen
2 hard gekookte
eieren in stukjes
30 gram jonge kaas,
grof geraspt
3 el zilveruitjes

Voor de dressing:
3 el dikke yoghurt
1 el mayonaise
2 tl mosterd
peper/zout
snufje gemalen thijm
of sereh (citroengras)

De bereiding van sla heeft natuurlijk niets te maken met de Hooimadam, maar omdat deze winterse salades zo goed combineren met een stampot, toch maar de recepten.

In de winter is kropsla tamelijk smakeloos en ook de tomaten en komkommer zijn niet op hun best. Gelukkig zijn deze alternatieven er!

Salade van veldsla

Voor 2 personen

100 gram veldsla,
gewassen en ontdaan
van het worteltje
½ zoete ui, niet te fijn
gesnipperd
2 hard gekookte
eieren, in stukjes
gehakt

Voor de dressing:

1 el citroensap of azijn
3 el olijfolie
1 flinke tl honing
peper/zout

Veldsla met ui en ei in een schaal doen. Ingrediënten voor de dressing door elkaar kloppen en over de sla gieten.

Winter posteleinsalade

Salades 29

Postelein met ui en kaas in een schaal doen.

Ingrediënten voor de dressing door elkaar kloppen en over de postelein met ui en geitenkaas schenken.

Voor 2 personen

100 gram postelein,
gewassen en ontdaan
van de wortels
½ zoete ui in
dunne ringen
1 zacht geitenkaasje
(ongeveer 100 gram),
in stukjes

Voor de dressing:
1 el citroensap of azijn
3 el olie; bijvoorbeeld
walnotenolie
peper/zout

Béchamelsaus met variaties

Basis

30 gram boter
30 gram bloem
3 dl water of melk
zout/peper of
bouillonpoeder

Boter smelten, bloem toevoegen, glad roeren en beetje bij beetje de melk of het water (of een combinatie daarvan) toevoegen tot de saus de gewenste dikte heeft. Zout/peper of bouillonpoeder toevoegen.

En dan begint het opfleuren ervan:

- gebruik een deel witte wijn in plaats van water, voeg drie eetlepels kappertjes toe. Lekker bij vis.
- klop een eigeel los, maak de saus niet te dik en voeg die dan langzaam bij het eigeel. De saus wordt daar wat dikker van en romiger. Beetje paprikapoeder en ook de kleur wordt spannender.
- voeg fijngesneden of geraspte kaas toe; jonge voor een smeug sausje, blauwaderkaas voor iets pittigers.
- voeg gesnipperde champignons, fijngeknipte peterselie en een teentje uitgeknepen knoflook toe.

Zet de saus minstens 20 minuten in de Hooimadam om goed door te garen; dat komt de smaak ten goede.

Kruidenbouillon blokjes

Diversen 31

Verzamel zoveel kruiden als je kunt missen. Kook 2 liter water in een fikse pan en voeg de gewassen kruiden toe. Zet de pan in de Hooimadam en laat minstens 1 dag staan.

Vis de kruiden uit het water en vul met het water de ijsbakjes van de koelkast of plastic ijsblok-zakjes (gaat heel goed!). Vries in en gebruik in eigen gemaakte soep of saus.

Om extra sterke bouillonblokjes te krijgen, kun je op de tweede dag het water opnieuw opkoken met een verse bos kruiden, weer in de Hooimadam zetten en wachten tot het geheel is afgekoeld voor je het invriest.

Dit recept is bedoeld voor mensen met een moestuin of op z'n minst een kruidentuin.

De groenten, kruiden en het fruit uit onze moestuin moeten natuurlijk ingemaakt worden. Daar zijn we in de maanden juli-augustus-september avondenlang mee bezig. Maar de inmaak begint eigenlijk al in juni, als de kruiden er fris en weelderig bijstaan.

We conserveren kruiden op allerlei manieren: drogen, invriezen en op olie zetten. De mooiste manier vind ik echter het maken van kruidenblokjes voor de soep en om sausen op smaak te brengen.

1 flinke bos
lavas (maggikruid)
takken thijm en
rozemarijn
selderij
dragon
salie

Mayonaise

Voor 1 deciliter

1 eigeel
ongeveer 1 dl olie
(zonnebloem, olijf
of een combinatie
daarvan)
1 el mosterd
5 gram zout
scheutje azijn of
citroensap

Voor slasaus:

1 el mayonaise
1 el yoghurt
eventueel: een tl
mosterd, een el
citroensap of 2 el olie

Mayonaise maken is kinderspel. Het lukt zolang je de olie heel erg langzaam, druppel voor druppel, bij het ei voegt. Daar is een simpel trucje voor.

Klop een eigeel met de azijn of het citroensap los. Giet in een kommetje (een deel van) de olie. Neem een lepel olie uit het kommetje en laat nu vanaf de lepel de olie heel langzaam in het eimengsel vallen met een draaiende mixer. Als het ei 'pakt' dat wil zeggen als het mengsel zichtbaar dikker wordt, kan de olie in een wat hoger tempo erin gegoten worden. Ondertussen stevig blijven kloppen met de mixer.

De mayonaise is goed als die zo dik is dat hij bijna gesneden kan worden. Dan de mosterd en het zout toevoegen.

Slasaus

Dit mengsel is moddervet. Om er een lekkere slasaus van te maken wordt de mayo vermengd met yoghurt. Frisser: citroensap erbij. Pittiger: mosterd erbij. Zachter: olie erbij.

Walnoten/roomijs

Diversen 33

Klop de eierdooiers los met de suiker. Voeg de melk en de walnoten toe. Klop de room stijf en spatel die dan door het eimengsel. Zet het mengsel in de vrieskist en roer om het half uur even door tot het ijs stijf is.

Ook lekker met kokos in plaats van walnoten.

Voor 0,5 liter ijs

30 gram fijngehakte walnoten

75 gram fijne suiker
2 eierdooiers

2,5 dl melk

1,5 dl room

De Hooimadam isoleert, dus je kunt er niet alleen eten in warm houden, maar ook koud. Als je het ijs in een goed gesloten schaalpje in de Hooimadam zet kun je het meenemen voor een picknick ofzo. Het ijs blijft zeker 3 uur voldoende koud.

Vruchtenyoghurt ijs

Voor 0,5 liter ijs

200 gram zacht fruit

2,5 dl yoghurt

80 gram fijne suiker

0,5 dl room

2 el citroensap

Was en pureer het fruit, bijvoorbeeld aardbeien, frambozen of bosbessen. Vermeng het fruit met de citroensap en de suiker. Voeg room en yoghurt toe en zet het mengsel in de vrieskist. Elk half uur even omroeren tot het mengsel stijf is.

In de Hooimadam blijft het ijs ruim 3 uur koud. Ideaal om mee te nemen voor de picknick.

Soepen

Bruine bonensoep	6
Erwtensoep	7
Linzensoep	8
Pompoensoep	9

Vlees

Goulash	10
Kippengoulash	11
Stoofvlees	12

Groenten

Bietjes	14
Bruine bonen	15
Linzen met andijvie	16
Witte bonen	21
Zuurkool	22

Granen

Gort	23
Havermoutpap	24
Rijst	25

Salades

Bietensalade	26
Spinazie	27
Veldsla	28
Winterpostelein	29

Diversen

Béchamelsaus	30
Kruidenbouillon	31
Mayonaise	32
Walnoten/roomijs	33
Yoghurtijs	34

