



## ETEN EN DRINKEN

# Proeverijen langs de weg

Reizen is ontdekken; nieuwe landschappen, nieuwe mensen en onbekende gerechten. En zo ver hoeft u daarvoor niet weg! Langs de Nederlandse fietspaden zijn talloze 'zaligheden' te proeven. Maak kennis met vier streekspecialiteiten.

### Asperges

*De 'koningin van de groenten' wordt ze ook wel genoemd: de asperge. En toevallig is Meimaand Fietsmaand de oogstmaand van asperges. De vroege telers beginnen al rond Pasen, maar bij de meesten komen de asperges in mei en juni vers van het land. In Gemert-Bakel hebben acht aspergetelers de handen ineengeslagen in samenwerkingsverband De Vrije Heerlijkheid. De asperges in deze streek profiteren van de ligging: op een peelrandbreuk. Dat betekent dat er diep vanuit de aarde heel zuiver water naar boven komt. De asperges krijgen daar een bijzondere smaak van.*

### Simpel soepje

De Vrije Heerlijkheid doet er alles aan om 'het witte goud' onder de aandacht te brengen. Samen met de VVV van

Gemert-Bakel bedachten ze de Aspergefietstocht. Wim Verhoeven: "Veel mensen zijn toch nieuwsgierig naar hoe dat nu werkt in de aspergeteelt. Deze fietstocht geeft ze de gelegenheid om bij een van ons af te stappen en van alles te vragen. Dat is keileuk!"

Als je eenmaal van die fiets bent, is het kopen van asperges maar een kleine stap. "Er gaat niets boven superverse asperges", lacht Verhoeven. "Tegenwoordig kun je ze in de winter ook vanuit Peru krijgen, maar je proeft dat ze niet helemaal vers zijn. Goeie verse asperges zijn boterzacht."

Asperges kun je op veel manieren eten. De Vrije Heerlijkheid heeft recepten te over, maar als je Verhoeven diep in zijn hart kijkt... "dan maak ik 's avonds om tien uur nog even asperges schoon en die eet ik op bij de televisie. Gewoon met zout en boter. Maar aspergesoep is ook heerlijk. Soep trekken van rund-

vlees, zeven, goeie asperges erin, pakje room erdoor en wat kervel of bieslook en zout en peper, superlekker!"

➤ Meer weten over asperges of aspergerecepten? Kijk maar eens op: [www.vrijeheerlyckheidasperges.nl](http://www.vrijeheerlyckheidasperges.nl)

### Siepelpasta

*Het begon met het maken van jam van vruchten uit de eigen tuin. Inmiddels heeft Paula Sanderink een uitgebreid assortiment van streekspecialiteiten. Sterker nog, ze ontwikkelt ze zelf! Voor Meimaand Fietsmaand laat Paula Sanderink ons kennismaken met Twentse siepelpasta.*

### Soort chutney

"Siepel is het Twentse woord voor ui. Siepelpasta is een mix die een beetje



Beeld Shutterstock, Holland Informationstore

tussen jam en chutney in zit. Er zitten natuurlijk uien in, maar ook diverse kruiden, paprika, beetje suiker, peper. Ik begin altijd met een idee dat ik opdoe uit een boek. Dan ga ik zelf aan de slag met kruiden, beetje erbij, beetje eraf, en dan experimenteer ik net zo lang tot ik denk: dit is het! Alle eerdere versies van het recept gaan dan de prullenbak in." En zo ontstond vorig jaar ook de Twentse siepelpasta. "De siepel-pasta kun je heel goed eten bij vlees", adviseert Paula Sanderink, "maar het is ook heerlijk op brood."

➤ Kijk ook eens op [www.nyeeskes.nl](http://www.nyeeskes.nl)

## Ham en zult

*U kent vast wel het broodje halfom: een broodje met pekelvlees en lever. Een recept van boven de grote rivieren. Ron Visser, van restaurant en traiteurswinkel Hof Cleyn Mierde bedacht een **Brabantse** versie.*

### **Halfom, maar dan anders**

"Wij werken alleen met streekproducten", vertelt Ron Visser. "Die zijn

van enorm goede kwaliteit. Vlees is toch lekkerder als het van het koetje of biggetje komt dat hier in de wei in Berkel-Enschot heeft gestaan. En dan wil je ook dat mensen genieten van die kwaliteit. Zo zijn we op het idee gekomen om bijzondere recepten met onze streekproducten te bedenken. Het Brabantse worstenbroodje, hoe lekker ook, heeft iedereen nu wel gezien."

Voor wie gruwet van lever is de Brabantse variant op het broodje halfom zeker een uitkomst. "Ons broodje halfom bestaat uit zelfgerookte ham en plaatselijke zult. Een heel andere combinatie inderdaad. En ideaal voor in de picknickmand tijdens een fietstocht!"

➤ Meer weten: [www.vissergoutsmits.nl](http://www.vissergoutsmits.nl)

## Rogge

*De specialiteit uit de Groningse streek **Westerwolde** is wel op een heel bijzondere manier ontstaan. "Vroeger werd hier heel veel rogge verbouwd", vertelt Harry Snoek van tuincentrum Vennehage. "Op een gegeven moment loonde dat*

*niet meer, en verdween de rogge. Daarmee verdwenen ook bijzondere planten én het zeldzame vogeltje de ortolaan." Een werkgroep van duurzame landbouwers, Staatsbosbeheer en Natuurmonumenten bedachten een plan om de ortolaan terug te lokken. Daarvoor moest rogge worden aangeplant. En dat loont alleen als er ook een afzetmarkt is, dus zijn diverse recepten met rogge en roggebloem bedacht.*

### **Koek en dan jenever?**

Harry Snoek: "Een daarvan is de Westervolder Honingkoek. Die serveren we tijdens Meimaand Fietsmaand. De koek bestaat naast roggebloem uit honing, een laagje spijs en wat amandelschaafsel. Je moet zeker een plakje komen proeven!" Wie daar dorst van krijgt, zou zich nog kunnen wagen aan de plaatselijke roggejenever, toepasselijk de Ortolaan geheten. Maar of dan de weg naar de finish nog te fietsen is...

➤ Voor informatie: [www.vennehage.nl](http://www.vennehage.nl) en [www.streekproducten.nl](http://www.streekproducten.nl)