

INFORMATIE

KRUIDEN UIT ONZE TUIN

HOE MOET IK KRUIDEN BEWAREN?

- In een glazen potje met vers water zijn de meeste geknipte kruiden een aantal dagen te gebruiken.
- Maak een bosje van 10 takjes, bindt er een katoenen draad om , knip een gaatje in een papierenzakje bij de “naad” van het zakje en hang het bosje kruiden in het zakje, de draad van het bosje door het gat naar buiten en hang dit te drogen op een niet zonnige plek. In ongeveer 3 weken is het gedroogd (als de blaadjes knisperen). Dan in stukjes knippen en in een glazen potje bewaren (uit het licht). Schrijf op het potje wat er in zit. (ruim een jaar houdbaar)
- Spoel de kruiden en hak of knip ze heel fijn. Doe ze in een ijsblokjesvorm en zet ze in de vriezer (ze blijven ongeveer 3 maanden op smaak).

(Oost Indische kers is NIET te bewaren)



INFORMATIE

KRUIDEN UIT ONZE TUIN

HOE KAN IK VERSCHILLENDE KRUIDEN GEBRUIKEN?

- BIESLOOK; de stengels afknippen en vers of gedroogd het laatste moment aan een gerecht toevoegen; bij aardappels, in salade, romige gerechten, kip en de BLOEMEN in de salade.
- CITROENMELISSE; in thee, in badwater, gedroogd in de keuken tegen de vliegen, in fruitsalade.
- DRAGON; heeft een zachte smaak, dus in romige gerechten, bij kip en vis.
- DILLE; in salades, bij vis, wortels, bleekselderij en tomaat
- MAGGIPLANT; in soepen zoals groentesoep, linzensoep, pompoensoep (is heel goed te drogen)
- MARJOLEIN; zacht kruid, vooral in theemengsels (oregano is het "broertje" en veel pittiger.
- LAVENDELLI; heeft snel een overheersende geur en smaak, dus NIET TEVEEL! 2 stelen met bloemetjes door de salade of in een theemengsel, maar 10 stelen in badwater of in voetbad (voor het slapen gaan).
- KORIANDER; in Mediterrane en Indiase gerechten met rijst/couscous etc. Gaat goed samen met andere zachte smaken zoals bieslook, marjolein, maar ook met komijn.
- OOST INDISCHE KERS; het blad vers (gesneden) in de salade, smaakt naar radijs, de bloemen in de salade.
- ROZEMARIJN; heeft een sterke smaak, niet combineren met zachte kruiden en niet teveel. Zeer geschikt in stoofpotten en bij rundvlees. Werkt verwarmend, dus een winterkruid.
- SALIE; heeft ook een sterke smaak (zie boven), bij rundvlees, vette vis, saliethee bij keelpijn/keelontsteking en gorgelen met sterke saliethee (afgekoeld) bij ontstekingen in de mond.
- TIJM; in pasta's, bij wildgerechten, bij aardappels, makkelijker te combineren met andere kruiden.
- MUNT; pepermint, als thee, evt samen met citroenmelisse (verfrissend), een beetje op fruitsalade.
- MAROC MUNT/ NANA; deze heeft meer een zoethoutsmak, zou ik niet combineren met andere kruiden. Voor thee (evt laten koken) met honing.
- OREGANO; is pittiger dan marjolein, combineert erg gemakkelijk met basilicum en wordt veel gebruikt in pastagerecht.

MENGELS

- Provençaals KRUIDENBUILTJE voor stoofschotels bestaat uit; tijm, lavendel en bonenkruid (staat nu niet in de tuin), alternatief is; 2 lavendel, 4 tijm en 2 rozemarijn.
- STOOFSCHOTEL; 2 rozemarijn (of salie) met 3 tijm en 3 dragon .
- MEDITERRAANS/INDIAAS; 4 koriander, 2 marjolein en 4 bieslook (op het laatst)
- KRUIDENBOTER; gemengde kruiden zoals 4 peterselie, 2 tijm, 2 dragon en 4 bieslook of salieboter bij de pasta of dragonboter bv bij vis .



RECEPT MET VERSE KRUIDEN UIT DE MOESTUIN VAN HOEVE RAVENSTEIN

PESTO

INGREDIENTEN :

1 POTJE VERSE BASILICUM

OLIJFOLIE*

2 TEENTJES KNOFLOOK

EEN HANDJE PARMEZAANSE KAAS

EEN HANDJE PIJNBOOMPITTEN

VERSGEMALEN PEPER EN ZOUT



*VOEG DE OLIE STAPSGEWIJS TOE, ZODAT HET NIET TE NAT EN NIET TE DROOG IS.

BEREIDING:

KNIP DE BASILICUM MET TAKJES EN AL AF EN HAK ZE IN EEN MULTIHAKKER FIJN MET EEN SCHEUTJE OLIE.

DOE DE KNOFLOOK ERBIJ EN HAK VERDER.

INTUSSEN ROOSTER JE DE PIJNBOOMPITTEN KORT EN LAAT ZE AFKOELLEN.

VOEG DAN BIJ DE PESTO DE PARMEZAANSE KAAS TOE. WORDT HET MENGSEL TE STIJF DOE ER DAN OLIE BIJ.

TOT SLOT DE PIJNBOOMPITTEN TOEVOEGEN EN MIXEN TOT HET EEN SMEUÏG GEHEEL IS.

BRENG OP SMAAK MET PEPER EN ZOUT.

DOE HET GEHEEL IN EEN GLAZEN POTJE EN SCHENK ER ALS LAATSTE NOG EEN KLEIN LAAGJE OLIE OP.

LET OP: VOOR GEBRUIK WEL STEEDS EVEN ROEREN.

EET SMAKELIJK!



RECEPT MET VERSE KRUIDEN UIT DE MOESTUIN VAN HOEVE RAVENSTEIN

GEBRADEN KIP

INGREDIENTEN :

2 BOSJES VERSE PETERSELIE, GEHAKT

1 BOSJE VERSE TIJM, GEHAKT

6 EL GEDROOGDE ROZEMARIJN

3 EL CITROENRASP

12 TEENTJES KNOFLOOK, GEPERST

3 EL VERSGEMALEN ZWARTE PEPER

225 ML OLIJFOLIE

225 ML WITTE WIJN

2 HELE KIPPEN



BEREIDING:

PETERSELIE, TIJM, ROZEMARIJN, CITROENRASP, KNOFLOOK, PEPER, OLIE EN WIJN IN EEN KEUKENMACHINE TOT EEN GOED GEMENGDE, GLADDE SAUS PUREREN.

KNIP DE EERSTE 2 VLEUGELGEWRICHTEN VAN DE KIP EN BIND DE POTEN MET KEUKENGAREN STEVIG TEGEN HET LIJF. DE KIP VAN BINNEN EN BUITEN MET MARINADE INWRIJVEN (OOK ONDER HET BORSTVEL). LEG DE KIPPEN MET DE BORSTKANT NAAR BOVEN IN EEN GLAZEN OVENSCHOTEL EN SMEER RESTERENDE MARINADE OVER HET BORSTSTUK EN DE POTEN. DE SCHOTEL AFDEKKEN EN 24-36 UUR IN DE KOELKAST LATEN MARINEREN.

DE OVEN VOORVERWARMEN OP 180°C/GASSTAND 4. HAAL KIPPEN UIT DE MARINADE EN GOOI RESTERENDE MARINADE WEG. LEG DE KIPPEN IN EEN LICHT INGEVETTE OVENSCHAAL VAN 23X33 CM EN ONG. 1½ UUR IN DE VOORVERWARMDE OVEN BAKKEN, TOT HET VLEES NIET MEER ROZE IS EN HET VLEESSAP HELDER.

EET SMAKELIJK!

BOERDERIJWINKEL HOEVE RAVENSTEIN WWW.HOEVERAVENSTEIN.NL



RECEPT MET VERSE KRUIDEN UIT DE MOESTUIN VAN HOEVE RAVENSTEIN

CLUBSANDWICH MET EI EN KRUIDEN

INGREDIENTEN :

12 PLAKJES ONTBIJTSPEK
75 G PARMEZAANSE KAAS
6 TAKJES PETERSELIE
½ POT BIESLOOK (PLANT)
4 EIEREN
50 ML HALFVOLLE MELK
12 SNEETJES BOEREN WITBROOD
6 EL MAYONAISE
8 BLAADJES IJSBERGSLA
4 TOMATEN
1 BAKJE TUINKERS
50 G GEZOUTEN CHIPS



BEREIDING:

1. VERHIT EEN KOEKENPAN ZONDER OLIE OF BOTER EN BAK HET SPEK IN 5 MIN. UIT. NEEM UIT DE PAN EN LAAT UITLEKKEN OP KEUKENPAPIER. LAAT 1 EL BAKVET ACHTER IN DE PAN.
2. RASP DE PARMEZAANSE KAAS. SNIJD DE BLAADJES VAN DE PETERSELIE EN DE BIESLOOK FIJN.
3. KLOP DE EIEREN LOS MET DE MELK EN ROER DE KAAS, KRUIDEN EN PEPER ERDOOR. VERHIT HET BAKVET VAN HET SPEK IN DE PAN. SCHENK HET EIMENGSSEL ERBIJ EN ROER DOOR. DOE DE DEKSEL OP DE PAN LAAT DE OMELET 5 MIN. OP LAAG VUUR GAREN.
4. ROOSTER ONDERTUSSEN HET BROOD IN EEN BROODROOSTER. BESMEER HET BROOD AAN 1 KANT MET DE MAYONAISE. BELEG 8 SNEETJES MET EEN BLAADJE SLA.
5. SNIJD DE TOMATEN IN PLAKJES. VERDEEL DE TOMAAT OVER 4 SNEETJES MET SLA EN VERDEEL HET UITGEBAKKEN SPEK EROVER. LEG HIEROP EEN SNEETJE BROOD MET SLA.
6. SNIJD DE OMELET IN 4 KWARTEN. LEG OP DE SLA EN BESTROOI MET WAT TUINKERS.
7. LEG DE SNEETJES BROOD MET DE MAYONAISE NAAR BENEDEN EROP, STEEK DE SATÉPRIKKERS ERIN EN SNIJD HET BROOD VOORZICHTIG SCHUIN DOOR. VERDEEL OVER 4 BORDEN EN GARNEER MET DE CHIPS.

EET SMAKELIJK!

BOERDERIJWINKEL HOEVE RAVENSTEIN WWW.HOEVERAVENSTEIN.NL



RECEPT MET VERSE KRUIDEN UIT DE MOESTUIN VAN HOEVE RAVENSTEIN

GEBAKKEN AARDAPPELS MET KRUIDEN

INGREDIENTEN :

600 G AARDAPPELS (VASTKOKEND)

ZOUT

3 TAKJES KORIANDER

3 TAKJES MUNT

2 EETLEPELS BOTER

2 EETLEPELS OLIJFOLIE



BEREIDING:

AARDAPPELS GOED WASSEN EN ONGESCHILD IN GROTE PAN MET WATER EN WAT ZOUT IN CA. 15 MINUTEN NET GAAR KOKEN. INTUSSEN KORIANDER EN MUNTBLAADJES FIJN HAKKEN. AARDAPPELS AFGIETEN EN LATEN AFKOELEN.

AARDAPPELS IN PLAKJES SNIJDEN. IN RUIME KOEKENPAN BOTER EN OLIE VERHITTEN EN AARDAPPELPLAKJES IN CA. 10 MINUTEN GOUDBRUIJ EN KNAPPERIG BAKKEN, HALVERWEGE KEREN. AARDAPPELS UIT PAN NEMEN EN BESTROOIEN MET ZOUT, KORIANDER EN MUNT.

TIP:

LEKKER BIJ LAMSVLEES.

EET SMAKELIJK!



RECEPT MET VERSE KRUIDEN UIT DE MOESTUIN VAN HOEVE RAVENSTEIN

FOREL MET VERSE KRUIDEN EN CITROEN

INGREDIENTEN :

- 1 CITROEN
- 8 G VERSE DILLE
- 10 G VERSE PETERSELIE
- 8 G VERSE TIJMBLAADJES
- 4 FORELLEN
- 2 EL OLIJFOLIE



BEREIDING:

1. STEEK DE BARBECUE AAN.
2. HALVEER DE CITROEN, PERS 1 HELFT UIT EN SNIJD DE ANDERE HELFT IN DUNNE SCHIJFJES. SNIJD DE DILLE EN PETERSELIE FIJN EN RIS DE BLAADJES VAN DE TAKJES TIJM. DEP DE FORELLEN DROOG MET KEUKENPAPIER. BESTROOI DE BUITENKANT EN DE BUIKHOLTE MET PEPER EN ZOUT.
3. STOP DE CITROENSCHIJFJES EN KRUIDEN IN DE BUIKHOLTES VAN DE FORELLEN. MENG HET CITROENSAP MET DE OLIE EN BESTRIJK DE FORELLEN ERMEE. DOE IN ELKE VISKLEM 2 FORELLEN EN ROOSTER DE VIS BOVEN MATIG HEET VUUR IN CA. 12 MIN. GAAR. KEER REGELMATIG.

EET SMAKELIJK!

