



100 jaar 1908-2008

Voor wie trek heeft gekregen van het vorige verhaal, volgen hieronder twee recepten, geselecteerd en op smaak gebracht door Marjo Dam.

HERFSTGROENTESCHOTEL

1 zakje gedroogde Hoorn van overvloed (trompettes-des-morts)	
500 gram schorseneren	1 theelepel citroensap
800 gram aardappelen	40 gram boter
2 dl melk	2 dl slagroom
zout	vers gemalen peper

Gebaseerd op het recept
Potée de légumes d'automne,
uit Cuisine Naturelle, uitgegeven door de Union
Centrale des Producteurs
Suisse de Lait, Bern, 1993.

- Week de gedroogde Hoorn van overvloed gedurende 15 minuten in lauw water, laat ze daarna uitlekken.
- Schil de schorseneren onder stromend water. Snijd ze daarna in stukken van 4 cm lang, en leg ze in water met het citroensap.
- Schil de aardappelen en snijd ze in kleine stukken.
- Stoof de uitgelekte Hoorn van overvloed in de boter. Voeg de stukken schorseneer en aardappel toe. Voeg de melk toe en breng het geheel aan de kook.
- Voeg de slagroom toe, voeg peper en zout toe en laat het geheel afgedekt op laag vuur in ongeveer 15 minuten gaar worden.

EEKHOORNTJESBROODRISOTTO

(VOORGERECHT VOOR 2 PERSONEN)

75 gram gedroogd Eekhoortjesbrood, geweekt in 600 ml lauw water	
110 gram risottorijst	425 ml paddenstoelenbouillon
75 gram parmezaanse kaas	2 sjalotten, fijn gesneden
50 gram boter	1 tl porcini olie (eekhoortjesbrood-olie)
1 eetlepel platte peterselie, fijn gesneden	zout (evt.) en peper

- Fruit de sjalotten in een pan met een dikke bodem op laag vuur in 30 gram boter en eekhoortjesbroodolie tot ze glazig zijn.
- Giet het geweekte Eekhoortjesbrood af en vang het weekwater op; laat de paddenstoelen uitlekken, en snij ze in reepjes. (Vers Eekhoortjesbrood kan ook, maar is een stuk minder uitgesproken van smaak.)
- Voeg de Eekhoortjesbroodreepjes aan het sjalottenmengsel toe en bak ongeveer 1 minuut. Voeg dan de rijst toe. Laat de rijst ook even meebakken. Blus met wat weekvocht en roer tot dit is opgenomen. Giet daarna weer wat vocht bij, roer tot het is opgenomen en ga hiermee door totdat de rijst beetgaar is (dit zal afhankelijk van het merk risottorijst ongeveer 25 à 30 minuten duren).
- Roer het restant van de boter en de parmezaanse kaas erdoor, maal er de verse peper over en strooi de fijngesneden peterselie erover.