

van Hanke Veluws wintermenu

Tekst: Judith Smedes Foto's: Betty van de Bunt



Kok en eigenaar van **cateringbedrijf De Ster, Hanke Schoor**, maakt enthousiast gebruik van de producten uit de Gelderse Vallei. Haar recepten in het kookboek *Smaakmakers* zijn hier een weergave van. Steeds bedenkt zij nieuwe activiteiten en gerechten om mensen kennis te laten maken met lekker eten uit de eigen regio. Uit haar brein ontstond het begrip boerentapas. Dit zijn kleine smaakexplosies van Hollandse streekproducten gebaseerd op de kunst van de handzame verfijnde Spaanse hapjes. VeluweLeven sprak met deze vormgeefster van de moderne Nederlandse streekkeuken.

*Weten wat je eet
smaakt naar meer*

Passie voor lekker eten en kokkerellen uit zich vaak al op jonge leeftijd. Hanke Schoor stond als vijfjarige al in de keuken appelmoes te maken met haar zusjes. Gelukkig stimuleerde haar moeder de kinderen in de keuken met de opmerking: "Je mag alles doen als je het ook opruimt." Vervolgens werd een zaadje voor haar huidige werk als kok geplant tijdens een vakantie als 14-jarige in Engeland. "Ik logeerde met mijn ouders in zo'n sfeervolle bed & breakfast met een tearoom. De Britse eigenaresse maakte alles zelf en creëerde haar eigen sfeer. Dit zou ik ook wel willen, bedacht ik me toen." Toch ging de jeugdige Schoor voor een academische studie in Wageningen. "Ik wilde wel iets met voeding gaan doen en kon goed leren. Mijn ouders waarschuwden dat kok zijn een fysiek zwaar beroep is. Daarom ben ik humane voeding gaan studeren. Het leek me interessant om onderzoek te doen naar de betekenis van voeding voor de gezondheid van de mens." Na de studie ging ze als voorlichtingsdeskundige aan het werk in de milieubeweging tot er een reorganisatie kwam.

Roer om

Alweer twaalf jaar geleden ging het roer om. Dit bleek het moment om terug te gaan naar de roots van eten. "Andere mensen hadden al zo vaak tegen mij gezegd dat ik van mijn talenten mijn werk moest maken. Werken met mijn handen, met beide benen op de grond, altijd in beweging zijn en mensen verwennen en laten genieten, daarbij ben ik inderdaad in mijn element. In meditatie en in dromen zag ik altijd eten; ik heb toen besloten er mijn beroep van te maken. Koken is als meditatie voor mij. Het geeft me emotionele en mentale rust." Daarnaast vindt Hanke Schoor het leuk om met groepen te werken; de reden dat ze graag kookworkshops geeft.

Daarbij is het voor haar ook belangrijk om altijd culinair op scherp te blijven staan. "Onlangs heb ik nieuwe inspiratie opgedaan tijdens een serie kooklessen bij sterrenrestaurant De Librije in Zwolle. Ik ben zelf nogal gedreven door de uitbundigheid van de royale boerenkeuken. Bij De Librije heb ik geleerd verfijnd te werken door kleine schildertjes te maken. De Librije werkt veel met biologische groenten uit hun regio en dat heeft mijn blikveld verruimd."

KOEkerellen

In samenwerking met een aantal boerenbedrijven geeft Hanke Schoor, die voor haar cateringsactiviteiten werkt vanuit het Utrechtse Houten, sinds een jaar of vijf zogenaamde KOEkerellen-workshops. Dit vindt plaats op een boerderij naar keuze voor groepen vanaf acht personen. Onder begeleiding van Schoor kookt de groep met streekproducten uit de Gelderse Vallei en omstreken. Het arrangement bestaat naast het kookgedeelte, ook uit een gedeelte 'weten wat je eet'. "Voorafgaand aan het diner kunnen de deelnemers eventueel ook enkele boerenbedrijven bezoeken en met eigen ogen zien waar de producten vandaan komen en wat er allemaal moet gebeuren om ze op tafel te krijgen. Dat bedrijf kan een melkveehouderij zijn of een akkerbouwbedrijf, maar ook een biologische geitenhouderij. Aansluitend gaan we koken. Wat met zin en plezier wordt bereid, smaakt des te lekkerder. Daarom heb ik ook de ambitie om dit concept 'KOEkerellen' de komende jaren landelijk uit te rollen."

Voor meer informatie over kok en cateraar Hanke Schoor zie www.dester-catering.nl of www.koekerellen.nl.

Smaakmakers, de Gelderse vallei in recepten en verhalen (ISBN 9789087881108) is een uitgave van BDU Boeken en kost €18,50. Verkrijgbaar in de landwinkels en boerderijwinkels en via www.bduboeken.nl.

Culinair Wintermenu met Veluwse streekproducten

Speciaal voor VeluweLeven stelde Hanke een smaakvol wintermenu samen uit kookboek *Smaakmakers*. "Het is geschikt voor de kerst, want er staat exclusief hertenvlees op. Ook na de feestdagen kun je dit menu gerust aan gasten serveren. Het is geen zware maaltijd en door de volle smaken hoeft je weinig vet te gebruiken. Smakelijk eten dus!"



- **Romige courgettesoep** verfijnd met gember
- **Hertenvleestuk** met saus van Ambrosiuswijn of hertensaté uit de oven
- **Bijgerechtjes**: geroosterde pompoen, pastinaakpuree en geblancheerde spruitjes
- **Dessertsuggestie**: yoghurtpudding met stoofpeertjes en scharrelroom





Romige courgettesoep
Voorgerecht voor vier personen

Ingrediënten:

- 2 middelgrote courgettes, in dikke blokjes gesneden
- 1 ui, fijngesneden
- 1 stukje verse gember van 1,5 cm, geschild en in kleine stukjes gesneden
- 1 tl. kerriepoeder, 1 tl. zout, ½ tl. witte peper
- 1 takjes verse tijm, blaadjes van takjes geritst
- 8 dl. groentebouillon
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 scheutje witte wijn
- 4 eetlepels boerenkweek of crème fraîche

Bereiding/presentatie:

Verhit de olijfolie en fruit fijngesneden ui met de gember in 5 minuten zacht en gaar. Roer zout, kerriepoeder, peper en tijm er doorheen en voeg de courgetteblokjes toe. Voeg de warme bouillon toe. De courgettes dienen geheel in het vocht te staan. Breng aan de kook. Na 20 à 30 minuten soep van fornuis halen en pureren met een staafmixer. Soep op smaak brengen met scheutje witte wijn, proeven en romig maken met boerenkweek of crème fraîche.



Hertenbiefstuk met ambrosiuswijnsaus en een puree van pastinaak, geroosterde pompoen en geblancheerde spruitjes
Hoofdgerecht voor vier personen.



Ingrediënten:

- 4 hertenbiefstukjes
- Roomboter en (olijf)olie
- Peper en zout

Voor de saus:

- 4 dl ambrosiuswijn
- 4 dl bouillon
- Koude roomboter

- 1 grote pastinaak
- 1 takje rozemarijn
- scheut room

- halve pompoen
- spruitjes

Vorbereiding:

Doe de ingrediënten voor de saus in een pan en laat inkoken tot een dikkere vloeistof. Bestrooi het vlees met peper en zet het afgedekt weg op kamertemperatuur. Schil de pastinaak en snijd van de onderkant mooie ronde plakjes van 1 cm. Kook de rondjes in kokend water met zout in 3 minuten beetgaar, en laat op een schaalte afkoelen. Snijd de rest van de pastinaak in blokjes van 2 cm en kook ze in water met zout en de rozemarijn goed gaar. Giet af en verwarm opnieuw met een flink scheut room. Verwijder de rozemarijn en pureer de pastinaak met blender of staafmixer. Wrijf hem daarna door een zeef en doe de puree in een spuitzak. Houd warm in een warmhoudoven op 50 graden. Blancheer de spruitjes enkele minuten in kokend water met zout. Rooster de met olijfolie ingevette schijven pompoen in 25 minuten in de oven gaar.

Bereiding:

Monteer de saus op het laatst met de koude boter, en maak op smaak af met peper, zout en eventueel wat honing. Bak de biefstukjes aan beide kanten 3 minuten en laat het kort garen op een zacht vuur. Laat het vlees even rusten.

Opmaak:

Spuut toefjes pastinaakpuree op de borden. Steek de plakjes pastinaak erin. Leg er de spruitjes en geroosterde pompoen en een paar partjes gekruide aardappel bij. Snijd het vlees en leg de plakjes naast de groenten op het bord. Doe de ambrosiuswijnsaus erbij.

Het dessert, de yoghurtpudding is terug te vinden in Smaakmakers, de Gelderse vallei in recepten en verhalen.