



GROESTING

Recept 4: Dahl

Duizendblad & Groesting

Spelen met kruiden





GROESTING

Koken is als dansen in een levend schilderij!

Van kinds af aan speelt eten een belangrijke rol in mijn leven. Op mijn 12^e begin ik te koken, omdat de kok beslist wat er op het bord wordt getoverd. Sindsdien inspireren alle invloeden mij in de keuken, van mijn tante uit Parijs met haar befaamde ratatouille naar de pittige gerechten van mijn schoonzus in Ivoorkust tot de linzen- en rijstgerechten uit Nepal. Waar ik ook kom en wie ik ontmoet, mijn culinaire voelsprietten staan altijd open voor inspiratie.

Het plezier dat ik ervaar breng ik vandaag met Groesting tot in jouw keuken.

Ik kies bewust voor seizoensgroenten bij de lokale (bio)boer, volgens het smaak- en kleurenpalet die ik in mijn gerechten uitwerk. Zo tover ik via de korte keten een volwaardig vegetarisch gerecht bij je thuis op je bord.

Ik palm jouw keuken in op een dag in de week, in het weekend, op een (bedrijfs-)feestje of op jouw favoriete picknickplek.

Schuif je graag jouw voeten onder de tafel? Ik bereid vanuit mijn keuken tussen de Dendervallei en het Pajottenland jouw volwaardig vegetarische maaltijd voor. Kies jouw droomlocatie en ik kom de verwennerij ter plekke afwerken.

Met allergieën, intoleranties en diëten hou ik graag rekening!

Je kunt me inhuren voor:
verjaardagsfeesten, communiefeesten, lentefeesten, personeelsfeesten, teambuildings, bedrijfslunchen, recepties, walking dinners, babyborrels...

Daag jij me uit op een unieke locatie? Twijfel je nog? Geef me een belletje, dan bespreken we samen de mogelijkheden.

Tot snel,

Daniel Dumortier
0484 182 989





Dahl met venkelzaad en venkelloof

Dahl is een specialiteit uit Nepal. Ik ben er zelf nooit geweest. Het zijn mijn zus en haar Nepalese connecties die me dit receptje leerden kennen. Het is een heerlijkheid om van te genieten. Dagelijkse kost in Nepal en voor mij een ware feestmaaltijd.

De linzen, links op de foto zijn het centrale deel van de maaltijd. Ik kook ze met geplet venkelzaad. Linzen kunnen behoorlijk wat winderigheid veroorzaken. Met de venkel hou ik mijn darmwerking in evenwicht.

Dahl wordt gegeten met basmatirijst, een groentepan en voor de kleur een rode koolsla. Ik heb er nog een potje spicy chutney bij gezet van de sympathieke producent uit Everbeek "garden of joy", mijn burens op de gezelligste wintermarkt ter wereld.



Ingrediënten Dahl

- 200g linzen
- 100g versnipperde ajuin
- 100g versnipperde prei
- 100g versnipperde wortel
- Enkele champignons
- Citroentijm
- Laurierblaadje
- Groentebouillon 40cl
- Geplet venkelzaad
- Gehakt venkelloof
- Een takje venkelloof voor de afwerking
- Peper en zout
- Koolzaadolie (hof ter vrijlegem)
- Gember
- Komijn
- Kurkuma
- 1el tamari

Ingrediënten groentepan

- 1 versnipperde ui
- ½ bloemkool in roosjes
- 2 versnipperde aardappelen
- 2 grof versnipperde wortelen
- 1 kleine versnipperde prei
- Kurkuma
- Curry
- Peper en zout
- Olijfolie
- Citroentijm

Ingrediënten rode koolsla

- 100g versnipperde rode kool
- 40g rozijnen
- 1 fijngesneden lente-ui
- 1el rijstazijn
- 1el ume su
- 2el koolzaadolie
- Peper en zout

Basmatirijst

Spicy chutney van garden of joy

Spelen met kruiden is als dansen met de zintuigen. Ik krijg er maar niet genoeg van!

Bereiding

Dahl: Verwarm een beetje olijfolie met de kurkuma en de citroentijm. Bak eerst de champignons vervolgens de ajuin, prei en wortelen. Voeg de linzen, laurierblaadje en geplette venkel toe. Even roeren en de groentebouillon toevoegen. Laat dat 20 à 25 minuten rustig koken. De linzen mogen gerust plat gekookt zijn.

Voeg op het einde gember, een scheutje tamari en komijn toe. Als allerlaatste kan je een flinke scheut koolzaadolie toevoegen en het versnipperde venkelloof.

Groentepan: ook hier start je met het opwarmen van de olie met de citroentijm en de kurkuma. Kurkuma moet even bakken om zijn smaak te optimaliseren. Voeg vervolgens ajuin, prei, wortelen en bloemkool toe. Kruid het met curry, peper en zout.

Rode kool sla: rode kool fijn snijden en een beetje kneuzen. Vervolgens alle ingrediënten samenvoegen, mengen en klaar is de sla 😊

Afwerking: voor deze maaltijd maak ik het gezellig met de potten op de tafel samen met 2 tulpen van Duizendblad.

Smakelijk met een Toots-bier uit Gooik!



Spelen met kruiden is als dansen met de zintuigen. Ik krijg er maar niet genoeg van!



Korte keten

Mijn **producten** kies ik in eerste plaats uit de korte (bio)keten. Dat zijn:

- Boer Dirk uit Moorsel
- Boerderij De Loods Aalst
- Duizendblad Ternat
- Schapenmelkerij Bosschelle Denderhoutem
- Melkerij Keymeulen Hofstade
- Geitenboerderij De Volle Maan Sint Lievens-Houtem

Hun nabijheid, de versheid en het seizoensgebundene komt de ecologische voetafdruk en de smaak van mijn grondstoffen ten goede. Het kan gebeuren dat bepaalde producten niet leverbaar zijn. In dat geval kies ik een gelijkwaardig alternatief!

Voor exotische producten zoals bijvoorbeeld koffie, kies ik resoluut voor Fair trade! Mis ik nog iets dan koop ik het bij Ohne in Aalst of in noodgeval in de gewone handel.



Molenstraat 91, 1770 Liedekerke

+32 (0)484 182 989 info@groesting.com www.groesting.com

Dorst

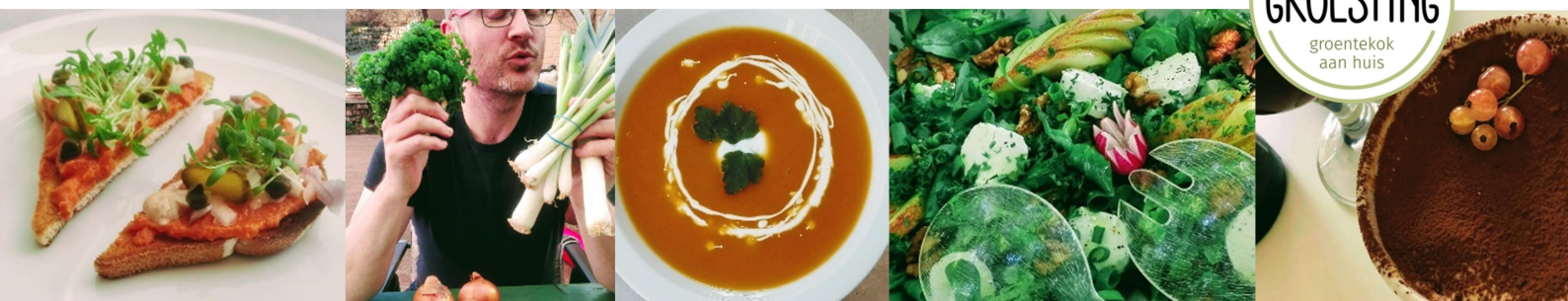
Bier: Als zytholoog/bierkenner kies ik dolgraag bij elke maaltijd een passend lokaal biertje. Daarbij kies ik uit het aanbod van kleine en lokale brouwerijen uit onder andere Herzele, Dendermode, Erpe-Mere, Dilbeek.

Druivensap maken we zelf met onze zelf gekweekte Liedekerkse druiven.

Liever wijn? Herman Troch van Domein De Kluizen uit Affligem/Herdersem maakt en kiest voor Groesting de beste Belgische wijnen.

Appelsap, appelpeer, appelkweeper, appelrabarber komen van De Seepscherf uit Baardegem

Kombucha haal ik bij Ferm uit Gent.



Spelen met kruiden is als dansen met de zintuigen. Ik krijg er maar niet genoeg van!