



GROESTING

**Recept 3: Roomse kervelsoep
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



Roomse kervelsoep

Ui, prei, aardappelen, een handvol Roomse kervel en een liter homemade groentebouillon. Meer moet dat niet zijn voor een lekker voorjaarssoepje.



Ingrediënten:

- 100g ajuin
- 100g prei
- 100g aardappelen
- 30g Roomse kervel
- 1 liter Groentebouillon (van Groesting)

- Peper en zout
- Een scheutje olijfolie om te bakken
- Koolzaadolie (van Hof ter vrijlegem) om af te werken

Bereiding

Versnipper de ui, prei en aardappelen. Dat mag heel grof zijn.

Leg enkele mooie blaadjes en bloempjes van de Roomse kervel opzij voor de afwerking. Snipper de overige Roomse kervel fijn.

Bak de ajuin en de prei kort in wat olie. Voeg de groentebouillon toe. Zodra de bouillon kookt voeg je ook de aardappelen toe. Laat 10 minuten rustig borrelen.

Neem de soep van het vuur en voeg de gehakte kervel toe. Breng de soep op smaak met peper en zout en voeg er koudgeperste koolzaadolie aan toe om de soep wat meer body (en eiwitten) te geven. Nog even mixen en de soep is klaar.

Je kan je soepje mooi maken met enkele blaadjes en bloempjes Roomse kervel.



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

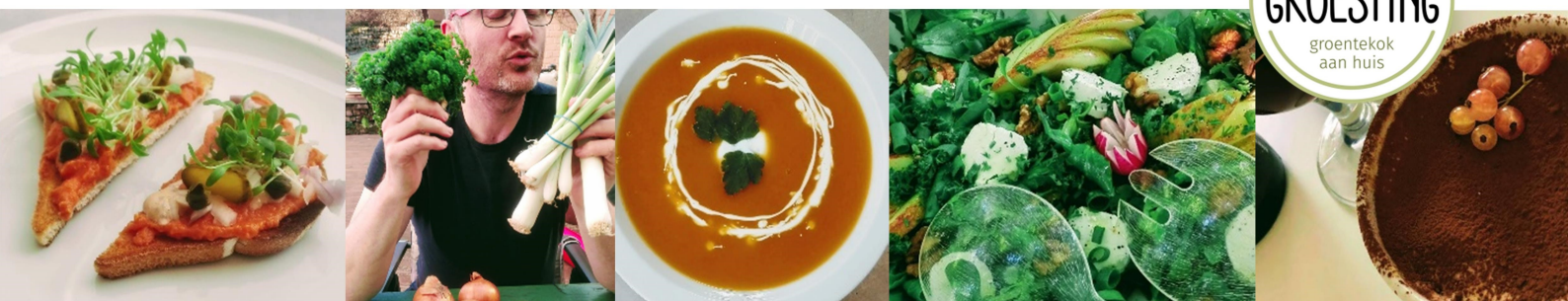
Bier: Als zytholoog/bierkenner kies ik dolgraag bij elke maaltijd een passend lokaal biertje. Daarbij kies ik uit het aanbod van kleine en lokale brouwerijen uit onder andere Herzele, Dendermode, Erpe-Mere, Dilbeek.

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!