

La vie des saveurs

Het leven van de smaken



Door Annemiek en Lars van Zon
levenalsgodinfrankrijk.eu

La vie des saveurs © 2025 door Annemiek & Lars van Zon
is gelicenseerd onder CC BY-NC 4.0. De volledige
licentie-tekst is te lezen op:
<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>.

Inhoudsopgave

Inhoudsopgave.....	2
Hoe dit boek is ontstaan.....	4
Franse Spoom.....	7
Zuurkool met eend.....	9
De eerste maanden.....	11
Tomaten chutney.....	14
Vlaamse stoofschotel met Grimbergen.....	16
Francofiel.....	18
Côte de Boeuf.....	21
Flan patissier.....	25
Zomertijd.....	27
Black Angus Hamburgers.....	30
Brioche wentelteefjes cake.....	33
Vinkjes✓.....	35
Boerenkool met pastinaak en walnoot.....	38
Paddenstoelen pie met bieflappen en kastanjes.....	40
Rare jongens, die Fransen.....	43
Meloen Pineau des Charentes.....	46
Crêpes met appel, peer en calvados.....	48
Over zwijnen.....	51

Gin ijs.....	54
Varkensworstjes.....	56
Haatdragend? Welnee.....	58
Zwijnen stoofschotel.....	61
Rode uien galette.....	63
Autochtoon of import.....	65
Trifle met cannelle, vanille vla en perzik.....	68
Calvados appeltaart.....	71
Altijd van een oud dametje geweest.....	74
Clafoutis met kersen en pastis.....	78
Madeleines.....	80
Galette met kip en artisjok.....	84

Hoe dit boek is ontstaan

Het was eind 2019 toen ik, na een zwaar project, begon na te denken over hoe ik eerder kon stoppen met werken. Een beetje laat misschien, als je bijna zestig bent, en dan pas begint met nadenken over eerder stoppen.... Er zijn betere manieren te bedenken.

Leven

Het grootste probleem was dat ik dat helemaal niet kon betalen, eerder stoppen met werken. Natuurlijk wist ik wel waar het fout gegaan was, we waren te vaak verhuisd, ik was te veel van baan verwisseld, maar de grootste makke was dat we te hard geleefd hadden. Zeilboten, lekkere wijnen, vul maar in. We hadden ons niets ontzegd.

Had ik spijt van hoe we het gedaan hadden? Absoluut niet, maar nu zat ik toch met een klein financieel probleempje, als ik eerder wilde stoppen.

Geniaal

Tot ik eens goed ging kijken waar ons geld nu aan opging. Huis en boot waren wel twee hele grote posten. Maar zonder huis wordt wonen wel heel erg seizoensgebonden. Tot ik op het idee kwam dat een 'duur' huis verkopen en een 'goedkoop' huis terug kopen ons een heel eind in de goede richting zou brengen. Briljant, al zeg ik het zelf. Maar kijkend naar de huizenmarkt in Nederland had ik helemaal niet zo'n duur huis, en dat goedkope huis is ook niet zomaar te vinden..... In Nederland.

Dutch courage

En daar zat de oplossing: een huis kopen buiten Nederland.

Fijn, ik had, op papier, een oplossing. Maar hoe vertel ik het aan Annemiek?

Ook daar had ik een oplossing voor, het was inmiddels Valentijnsdag 2020 en we gingen lekker uit eten, met een wijn-arrangement. De ideale omstandigheden om in een relaxte omgeving wat nieuws te brengen. Het was Annemiek haar beurt om te rijden, dus ik kon mezelf moed indrinken....

Had ik al gezegd dat ik briljant was? Streep dat maar door, er zijn veel betere strategieën dan om met een half zatte kop tegen je ega te zeggen dat je wilt emigreren. Echt.

Vervolg

Maar toch, een paar dagen later had ik het er met mijn baas over gehad ("overal in Europa is ok zolang we er een vestiging hebben") en gingen boot en huis in de verkoop.

Dit boek gaat over wat daarna gebeurde, hoe we in Frankrijk uitkwamen, wat we zo waarderen aan ons nieuwe leven. De rode draad gaat Annemiek haar kookkunst zijn, bij ieder verhaal hoort een recept. Dat kan heel toepasselijk zijn omdat het een streek-recept is, of gewoon omdat wij vinden dat het past bij het verhaal. Dit is dus een kookboek met een verhaal, of een verslag met recepten, of misschien wel een gratis e-book dat je nooit meer inkijkt.

Wij, Annemiek en ik (Lars), wensen je veel leesplezier, maar ook inspiratie toe, om ook zelf de keuken in te duiken en te genieten van het goede des levens.



Franse Sroom

Een eerste recept moet natuurlijk een Frans tintje hebben... We hebben inmiddels afscheid genomen van Nederland, dus een tussenstap... En dan is een Sroom met cognac wel een heel mooi receptje, en laat het resultaat nu ook nog ongehoord lekker zijn.

Een sroom is een tussen-gerechtje om de smaakpapillen te neutraliseren. Normaal gesproken vaak met witte wijn of bubbels en iets van citroen-sorbet-ijs.

Ingrediënten voor 4/6 glazen ananasijs in cognac:

- 600 gram schoongemaakte ananas
- 4 eetlepels suikerwater, dit is kant en klaar te koop of je kan het zelf maken met een verhouding van 2 delen suiker op 1 deel water¹
- cognac

¹ Ik gebruik in mijn gerechten altijd weinig suiker, dus ook hier. Na een paar weken wennen je smaak-papillen daaraan, dan vind je de normale hoeveelheid suiker opeens te zoet. Maar ja, het zijn mijn papillen die ik getraind heb, als je een zoetekauw bent kan je altijd meer gebruiken.

Bereiding sorbetijs en spoom:

- Hou een klein stukje ananas apart en maak de rest in een foodprocessor fijn. En met fijn bedoel ik in dit geval echt glad.
- Voeg het suikerwater toe en roer het door elkaar.
- Snij het stukje ananas dat over is fijn en roer dit door het mengsel heen. Hierdoor heeft het ijs ook herkenbare ananas structuur en ontstaat een beter mondgevoel.
- Stop het mengsel in de ijsmachine
- Laat het ijs in de diepvries nog twee uur staan, en serveer dan met een scheutje cognac over het ijs heen.

Je kunt met allerlei hulpmiddelen voorkomen dat je ijs te hard wordt, maar de beste smaak is zonder die middeltjes en vers. Vandaar dat ik het ijs niet lang van tevoren maak.



Zuurkool met eend

In de Franse winkel kwam ik zuurkool tegen, en omdat ik altijd rookworst gebruikte in mijn zuurkoolschotels moest ik nu even creatief zijn. Het liefste gebruik ik rookworst van de slager, bijvoorbeeld Livar, kloostervarken die ik in Limburg kocht. Frankrijk is een walhalla met eten, maar rookworst voor de zuurkool en erwtensoep ga ik hier niet vinden. (En daar vergiste ik mij echt in. Inmiddels weet ik dat Montbéliard sausage een veel lekkerder gerookte worst is als vervanger voor de Nederlandse rookworst.) Deze keer had ik gelukkig al eend in mijn boodschappenkarretje liggen dus deze combinatie was snel gemaakt.

Ingrediënten voor 2 personen:

- 850 gram aardappelen
- zout
- 500 gram zuurkool
- zonnebloemolie
- 100 gram spekjes
- 150 gram champignons
- 150 gram gare kastanjes, kan uit blik
- 2 gare eendenbouten, kan ook uit blik
- melk voor de aardappelen-puree

Bereiding van de zuurkoolschotel met eend:

- Schil de aardappelen en kook deze in een bodem met water en zout in 20 minuten gaar.
- Kook de zuurkool ook 20 minuten. Ik hou van zuur, anders eerst de zuurkool spoelen.
- Verwarm een klein beetje olie in een koekenpan en bak hier de spekjes in.
- Voeg de champignons in plakjes bij het spek en bak deze even.
- De kastanjes grof snijden en bij de spekjes voegen.
- Verwarm nu de eendenbouten in hun eigen vet.
- Giet de aardappelen af, voeg wat melk toe en stamp het tot puree.
- Giet de zuurkool af en roer dit door de puree.
- Ook het spekjes-mengsel mag door de puree.
- Serveer de zuurkool met een eendenbout bovenop.



De eerste maanden

De perikelen van onze huizenjacht heb ik beschreven op de site levenalsgodinfrankrijk.eu. Onder het kopje Frankrijk. Dat ga ik niet herhalen. Waar ik het wel over wil hebben zijn onze eerste maanden in Frankrijk.

Het is namelijk nogal wat, alle schepen achter je verbranden en opnieuw beginnen in een ander land. Nu is opnieuw beginnen wel wat overdreven, ik werkte nog voor dezelfde baas, op dezelfde projecten, maar toch.

Minimaal huishouden

Wat we goed gedaan hebben is ons leven opnieuw inrichten. Dat werd aan de ene kant makkelijk gemaakt, want in een huurhuis heb je veel zorgen niet. Ons hele hebben en houwen zat in de opslag, behalve wat meekon in één auto. En daarbij was de bagageruimte gereserveerd voor Pippa, de bullmastiff. Erg veel materiële zorgen waren er dus niet.

Maar wel een andere taal, andere gewoontes en een andere omgeving. Dat maakt het opnieuw inrichten van je leven wel makkelijker, er moest toch al het nodige veranderen.

Joie de vivre

Wat direct opvalt in Frankrijk is de liefde voor leven. De Fransen besteden meer tijd en aandacht aan eten, samen zijn en cultuur. Werk, huizen en auto's zijn minder belangrijk. Dat zie je terug in de winkels. En dat zagen wij dus ook want de eerste weken hebben we tijd besteed om onze weg te vinden in die winkels (geen hagelslag b.v.). Annemiek kwam er al snel achter dat haar favoriete winkel de Auchan vlak bij Poitiers was. Iets verder weg, maar je kon daar de auto

gratis opladen, dus dat was niet zo erg. En de Auchan is een serieuze winkel, geen buurtsuper.

Verse groenten

De dagelijkse boodschappen werden aangevuld door de moestuin van onze huisbaas (moestuinen zijn heel populair in Frankrijk). Zo uit de moestuin op je bord. Wat we toen nog niet wisten is dat alle Fransen veel te veel courgettes kweken, en dat ze allemaal op hetzelfde moment rijp zijn. En Fransen hebben echt een grote hekel aan het weggooien van goede producten.

De dagelijkse boodschappen hadden we dus geregeld, en het lokale cafe/sigarenboer/lotenverkoper serveerde een uitstekend (Belgisch) biertje, en daar kwamen we, heel toevallig, langs als we terugkwamen van de wandeling met de hond. Als we dan toch levensgenieters werden, dan maar meteen goed.

Nagenieten

Nu, een paar jaar later, kijken we nog steeds met veel plezier terug op die eerste maanden. Als we zomers bij onze wijnboer zijn geweest stoppen we vaak nog even op het dorpsplein voor een biertje. Gewoon, nog even nagenieten.



Tomaten chutney

De eerste maanden van ons verblijf in Frankrijk kregen we veel van onze huisbaas in Frankrijk uit de moestuin. Zo maakte ik met zijn tomaten deze tomaten chutney. Deze chutney combineert heerlijk bij vlees. Een stuk lekkerder dan een gewone ketchup mag ik wel zeggen.

Ingrediënten voor 500 ml chutney

- olijfolie en boter om in te bakken
- 2 gesnipperde teentjes knoflook
- 1 kilo mooie tomaten, in blokjes gesneden
- 1 eetlepel 4 epices (menging van gember, kaneel, nootmuskaat en kruidnagel)
- 25 gram kristalsuiker



Bereiding van een potje tomaten chutney

- Verwarm wat olijfolie en boter in een pan met een dikke bodem.
- Fruit de knoflook hier in bruin.
- Voeg de tomaten, kruiden en suiker toe en laat dit 40 minuten stevig door pruttelen of totdat het vocht is verdampt.
- Blijf in de buurt en roer het regelmatig om.
- Stop de warme jam in een steriele jampot.
- Deksel erop en op zijn kop af laten afkoelen.
- Na opening in de koelkast bewaren.

Lekker op bijvoorbeeld eend of op een lekkere Franse kaas met een stokbroodje.

Vlaamse stoofschotel met Grimbergen

De eerste maanden leerde ik bier weer waarderen op het dorpsplein in Bonneuil Matours. Grote potten Grimbergen bier kwamen daar op tafel. Ik merkte meteen dat 3 stuks, en dan nog lopend naar ons tijdelijke adres, te veel was. 2 is echt mijn max. In dit recept komt het Grimbergen bier terug. Tegenwoordig wonen we tussen 2 Belgische burens in, en zijn onze vrienden hier Belgisch, aan lekker bier dus geen gebrek.

Het vlees dat ik gebruik komt van de Limousin. De Limousin is een koeienras, dat oorspronkelijk uit het Centraal Massief in Frankrijk komt. Maar ook bij ons zie je hoofdzakelijk dit ras lopen. Ik haal het vlees bij een plaatselijke boer.

Ingrediënten

- flinke scheut zonnebloemolie
- 100 gram ongezouten roomboter
- 1 kg stoofvlees, bv Limousin
- bloem
- peper en zout
- 250 gram uien
- 2 eetlepels donkerbruine basterdsuiker
- 2 eetlepels azijn
- 1 groot blaadje laurier
- 750 ml bier, bv Grimbergen
- 2 plakjes ontbijtkoek

Instructies

- Verwarm de olie met de roomboter in een braadpan die de oven in kan. Strooi bloem, peper en zout over het vlees. Bak het vlees als de olie warm is snel rondom aan en haal het vlees uit de pan.
- Snipper de ui en braad deze in dezelfde pan aan.
- Voeg bruine basterdsuiker, azijn, laurier en het vlees weer toe en schenk het bier er overheen en verwarm het geheel.
- Ik zet de braadpan in de oven van mijn houtkachel maar 4 uur in een oven van 130/150 graden of langzaam op het fornuis kan natuurlijk ook prima. Het vlees mag uit elkaar vallen als het klaar is.
- Aan het einde mag de ontbijtkoek er nog even bij, dit bindt het vocht.

Serveer er aardappelpuree, pasta of rijst bij en eventueel een salade.



Francofiel

Je hebt mensen en die zijn wat ze ‘Francofiel’ noemen. Die houden van alles wat Frans is. Ze rijden een Citroen, gebruiken rijkelijk saus bij hun vlees en ze eten slakken. Als die mensen een (tweede) huis kopen in Frankrijk is er dan ook niemand verbaasd.

Dat verhaal lag bij ons toch iets anders. Ja, begin jaren 80 hebben we ooit een weekendje Parijs gedaan.

Romantisch

Romantisch, zult u zeggen. Het enige romantische was de hoteleigenaar, die ergens in het gehorige pand, midden in de nacht, zijn best deed om zijn al lang afgeschreven echtelijke sponde uit elkaar te laten rammelen met nachtelijke gymnastiek. En of hij dat nu deed met vrouw, vriendin, vriend, op opblaaspop maakt me niet uit, maar dat tijdstip... En wat had die man een ongelovelijk goede conditie...

Welkom

Daarnaast weet iedereen dat Parijs op de lijstjes met ‘steden waar je je welkom voelt’ steevast onderaan bungelt. Dus nee, Frankrijk stond niet heel erg hoog tussen onze ‘favoriete bestemmingen’.

Tot we ooit, als gezin met jonge kinderen, een vakantie hielden in Portugal en centraal Spanje. Toen hebben we op de terugweg nog een weekje Dordogne meegepakt. En dan zie je toch een ander Frankrijk. Dat was genoeg aanleiding

om jaren later, met een caravan, toch nog eens vakantie te gaan vieren in Frankrijk. En ook twee fotografie cursussen in Frankrijk werden gecombineerd met bezoeken aan verschillende regio's.

Platteland

Waar Parijs het model is voor de haastige 'stadse' cultuur, staat op het Franse platteland het gemoedelijke en vriendelijke veel meer centraal.

Tegen de tijd dat we emigratie plannen aan het maken waren was Frankrijk daarom meteen een goede kandidaat. Spanje was ook een optie, maar klimaattechnisch wil je daar toch aan de kust zitten. En helaas betekent dat drukte en toeristische prijzen. Vandaar Frankrijk.



Côte de Boeuf

Côte de Boeuf is een Franse term die wordt gebruikt voor een dikke, ronde ribeye steak. Het is meestal een enorme biefstuk met veel marmering, en vet dat zorgt voor extra smaak. Het vlees wordt verkregen uit de fijne rib, die aan de voorzijde van de rug zit. Daar zit het tussen de lende en hals ingeklemd. Het vlees rijpt en wordt bereid aan het bot\rib ook dat geeft naast het vet extra smaak.

Voor dit recept gebruik ik mijn eigen menging voor de Rub.

Aan het einde van de bereiding wordt het vlees dicht geschroeid zodat de sappen erin blijven.

kernthermometer

Het is belangrijk om een kernthermometer te gebruiken, de thermometer in een oven of een barbecue is niet altijd op dezelfde plaats aangebracht, en geeft soms een andere temperatuur aan. Zeker met een barbecue is het lastig om deze constant op één temperatuur te houden. Hierdoor is het geven van een tijdsduur nogal lastig.

Een simpele kernthermometer kost maar een paar euro. Als je voor een mooi stuk vlees betaald, is het zonde om hem te gaar te laten worden omdat je geen kernthermometer gebruikt. Ieder stuk vlees is anders en de omstandigheden kunnen verschillen, daarom geef ik wel een indicatie maar geen exacte tijd in het recept.

Wij eten ons vlees rare/medium, daar is de kerntemperatuur in dit recept op gebaseerd. Rood – 50°C, medium rood 52°C, medium 55°C. Alles boven de 55°C is well-done.

Wij hadden met 2 personen ruim vlees over en hebben dat een dag later op wraps gebruikt.

Ingrediënten

- 1600 gram côte de boeuf
- 2 eetlepels rub (zie hieronder)
- 2 eetlepels olijfolie

Rub

Ik gebruik de rub niet alleen voor vlees maar ook in andere recepten, ik maak daarom voldoende aan voor een potje.

- 25 gram gerookte paprika
- 25 gram zout
- 25 gram donkere bruine basterdsuiker
- 25 gram knoflookpoeder
- 1 eetlepel herbes de provence of Italiaanse kruiden
- 1 theelepel anijszaad, gemalen
- 2 theelepels speculaaskruiden
- 1 theelepel chilipoeder

Bij de foto: ik ben niet Homer Simpson, maar ik heb handschoenen aan. Goede handschoenen zijn een must, tenminste, als je hierna nog piano wilt spelen.



Instructies

- Haal het vlees een uur voor gebruik uit de koelkast en uit het vacuüm.
- Wrijf het vlees in met de rub en olie.
- Bereid de bbq voor indirect bbq'en (deflectie stenen tussen kolen en rooster).
- Steek de kernthermometer zo in het vlees dat de tip van de voeler in het midden van het vlees zit. Let op, de tip mag het bot niet raken.
- Leg het vlees op de warme bbq; 140 graden .
- Bij 49 graden kern-temperatuur hebben we het vlees van de bbq afgehaald, en de deflectie stenen verwijderd. Zet de bbq zo heet mogelijk. We hebben nu een directe barbecue en het vlees kan nu op het rooster. Draai regelmatig. Wij willen nu een kerntemperatuur 51 graden.
- Omdat het vet nu rechtstreeks op de kolen druipt, en daardoor in de brand vliegt, wordt dit wel affikken genoemd. Houd zoveel mogelijk het deksel op de bbq, dat smoort de vlammen en zorgt dat je vlees niet verbrandt.
- Als het vlees de gewenste kerntemperatuur heeft leg het dan in een schaal en laat het vlees 10 minuten rusten onder aluminiumfolie. Zorg dat er lucht bij kan komen, laat het aluminiumfolie iets openstaan omdat het vlees anders door gaart.

Inclusief het rusten hadden we 1 uur en 10 minuten nodig, maar nogmaals; ga niet op tijd maar op temperatuur letten.

Flan patissier

Een flan patissier is een traditioneel Frans custard gebak. In Frankrijk zie je ze vaak in cafés en supermarkten, en ik vind ze zalig. Het lijkt wat op de flan die als nagerecht in Spanje gemaakt wordt of pastel de nata uit Portugal. Volgens het originele recept maak je de bodem van pâte brisée, een korstdeeg, maar ik gebruik zelfgemaakt bladerdeeg.

Ingrediënten voor een 20 cm springvorm:

- 4/5 plakjes bladerdeeg
- olijfolie om de vorm in te vetten en bakpapier
- 350 ml melk
- 350 ml slagroom
- 125 gram suiker
- 1 vanillestokje
- 4 eieren
- 80 gram custard-poeder



Bereiding van de flan patissier:

- Verwarm de oven voor op 175°C.
- Bekleed de bodem van de vorm met bakpapier en vet de rest in met olijfolie.
- Bekleed nu de vorm met bladerdeeg.
- Hou een klein beetje melk achter en zet de rest met de slagroom en 75 gram suiker in een pan op het vuur.
- Schraap de merg uit het vanillestokje en voeg dit toe aan de melk in de pan.
- Meng nu de eieren, custard-poeder en overige suiker met een garde en voeg de overige melk toe. Klop hier met een garde een glad geheel van.
- Als de melk in de pan kookt voeg je het custard-mengsel al roerend toe. Hou het tegen de kook aan maar laat niet te hard koken.
- Blijf goed roeren zodat het niet aanbrandt en laat het geheel zachtjes koken totdat het vla dikte heeft.
- Giet het mengsel in de met bladerdeeg beklede vorm en bak de flan in 40/45 minuten gaar.
- Laat hem even afkoelen en zet hem een nacht in de koelkast.

Geniet ervan, lekker met een bakkie koffie of thee of als nagerecht geserveerd.

Zomertijd

En opeens woon je in Frankrijk, en heb je geen verplichtingen meer. Ik had me voorgenomen om veel te gaan fotograferen, maar op de een of andere manier komt dat er niet van.

Wat we wel zijn gaan doen is fietsen. We hebben beiden een fat-bike gekocht, lang voor het een hype werd. En nu gebruiken we ze ook. Fietsen kan hier prima in de buurt, maar de hoofdwegen mijden we. Er wordt af en toe erg hard gereden en aan fietspaden doen ze hier niet.

Off road

Gelukkig kan je met een fat-bike van de gebaande paden af. En dat is echt de moeite waard hier. Alhoewel ik er iets anders uit haal dan Miek. Ik geniet van het landschap, de beesten op het land, de vele roofvogels en andere dieren. Miek gaat voor de kick, die kan na een fietstochtje van tenen tot kruin onder de modder zitten, terwijl ik een paar spatjes op mijn schoen heb. En dan hebben we echt dezelfde route gereden.

Billen knijpen

Ik rijdt met samengeknepen billen van de heuvel af, richting bocht en brug beneden. Het wegdek is net opgeknapt en er ligt nieuw grit op het asfalt. Oppassen om niet te slippen denk ik nog, en wordt bijna van de weg geblazen door de luchtdruk van een passerende Miek. 'Heuvelaf kan hij nog veel harder' zegt ze even later triomfantelijk. Blijkt maar

weer eens uit wie de macho en de adrenaline junk is bij ons in huis.

Kroeg

Één van de eerste routes die we fietsten was naar de kroeg 6 km verderop. De bevolkingsdichtheid in dit gedeelte van Frankrijk is erg laag, dat heeft ertoe geleid dat ook de kroegdichtheid niet zo hoog is. Maar 6 km over binnenwegen en paden is goed te doen.

De eerste keer dat we er waren was het schitterend weer, we zaten buiten in het zonnetje en lieten ons een grote pot koud bier brengen. Een pint, maar wel met echt bier en echt koud, niet van die Engelse onzin.

Dat had zomaar gekund want Julie is Engelse. En dat zie je hier meer, Engelsen, Belgen en Nederlanders die een bedrijfje begonnen zijn. Maar bij Julie zit iedereen bij elkaar want het is ook de dorpskroeg.

Bestemming

De eerste keren waren we ervan overtuigd dat het een prima zomertijd bestemming was. Lekker in het zonnetje. Maar tegenwoordig gaan we er ook 's winters heen. Bij het haardvuur zit je ook goed. Zeker als je weet dat Jo, de partner van Julie, een geweldig lekkere hamburger maakt. Waar we tegenwoordig wel voorzichtiger mee zijn is die pot bier, ze smaken heerlijk, maar je moet ook nog naar huis terug fietsen.



Black Angus Hamburgers

Hamburgers maak ik altijd zelf, maar dan wel van goed gehakt. Sinds we in Frankrijk wonen zijn dat voor ons altijd Black Angus hamburgers met gehakt van La Perriere Aberdeen Angus Boeuf. Ik bestel altijd pakketten en wanneer ze geslacht en verwerkt zijn, krijg ik een Appje dat ik het vlees op kan halen.

De laatste keer had ik een luxe pakket met o.a. een silverside (rosbief) of brisket voor de BBQ erbij en veel biefstukachtig vlees.

Mijn volgende bestelling zijn 2 slow cooking pakketten en ieder pakket altijd met 6 pakjes extra gehakt. Voor de hamburgers, Zweedse balletjes of door de bonenmix voor de wraps, ik gebruik vaak gehakt.

En de smaak proef je overal bovenuit. Echt, ik wil geen gehakt meer uit de supermarkt.

Lokaal vlees

Ook voor varkens- en lams-vlees is er een slagerij bij een boerderij in de buurt. Ook hier slachten ze de eigen dieren. Zelig? Nee, als je vlees eet weet dan in ieder geval dat de dieren een goed leven hebben gehad. Dat er geen antibiotica wordt gebruikt, tenminste niet onnodig. Maar ook niet te dogmatisch, want als een dier gered moet worden moet je soms antibiotica gebruiken.

De Black Angus van Duncan en Hannah lopen in een prachtig gebied met kruiden in het gras. De kalfjes blijven bij hun moeder lopen etc. Ik proef de liefde in dit vlees, Duncan snijdt het vlees ook zelf. Dat doet hij wel op de Engelse manier maar die is prima.

Wij serveerden patat en sla bij deze hamburger, en omdat het rund, en goed vlees is, bak ik de hamburger vrij rood. Pas dat aan als je liever wat gaarder vlees hebt. Lars zegt altijd dat hij zo gebakken moet worden dat de koe net niet van je bord afloopt.

Ingrediënten

- 500 gram gehakt
- 1 stuks ei maat M
- peper en zout
- 1 teentje knoflook
- 2 theelepels gerookte paprika
- 1 theelepel dragon, niet te veel, is een sterke smaak
- 1 theelepel harissa kruiden
- paneermeel
- 4 stuks hamburgerbroodjes, geroosterd in de oven of grillpan
- zonnebloemolie
- sla
- 1 stuks tomaat
- 4 plakjes cheddar kaas, ik had een stuk waar ik vanaf schaafde
- ingelegde rode ui
- BBQ saus

Instructies

- Meng het gehakt met het ei, peper, zout, gesnipperde knoflook, kruiden en paneermeel. Niet te veel paneermeel maar net genoeg dat de hamburgers tijdens het bakken niet uit elkaar vallen.
- Maak 4 platte hamburgers van het gehakt.
- Rooster de broodjes ondertussen op 150°C in de oven. Tenminste als je dit wilt. Ik vind zachte broodjes minder lekker.
- Verwarm de zonnebloemolie en bak hier de 4 hamburgers in. Zolang en gaar als je ze wilt.
- zonnebloemolie
- Verdeel wat sla over de broodjes, leg de hamburger erop en daarop komt de cheddarkaas, ingelegde ui en tomaat. Maak het af met wat BBQ saus of andere saus naar keuze.



Brioche wentelteefjes cake

De oorsprong van het wentelteefje is niet duidelijk. Een wentelteefje is een zoet brood-gerecht. Het is populair als ontbijt, sneetjes brood worden kort geweekt in een mengsel van melk, eieren en in dit geval kaneel en vanillesuiker. Het is de ideale manier om oud brood te veranderen in een lekker ontbijt.

Suiker heb ik achterwege gelaten omdat brioche al wat zoeter is en wij sowieso weinig suiker in de keuken gebruiken. Normaal worden ze dan gebakken in een koekenpan maar ik heb een cakevorm gebruikt om deze cake ermee te maken. Ik serveer het bij de thee, maar ermee ontbijten is uiteraard ook een optie.

Een brioche of melkbrood is een zacht, zoet wittebrood, dat oorspronkelijk uit Frankrijk komt. De receptuur van een brioche verschilt met dat van gewoon brood in het extra gebruik van suiker, eieren en roomboter.



Ingrediënten

- 500 gram brioche brood
- 300 ml melk
- 4 stuks eieren
- 7,5 gram vanillesuiker
- snufje zout
- 1 theelepel kaneel
- 25 gram geraspte roomboter
- optioneel kokospasta

Instructies

- Bekleed de cakevorm met bakpapier.
- Scheur de brioche in grove stukken en vul het cakeblik hiermee.
- Klop nu de melk met de eieren, vanillesuiker, zout en kaneel goed door elkaar.
- Verdeel het mengsel over het brioche en laat het een half uurtje goed intrekken.
- Schaaf de roomboter er overheen voor de cake de oven in gaat.
- Verwarm de oven voor op 180°C en bak de cake in 35 tot 40 minuten gaar en bruin.

Serveer de cake in plakken en besmeer deze eventueel met kokospasta.

Vinkjes✓

Gestructureerd als ik ben, heb ik ooit, voor we naar huizen gingen kijken, een lijst gemaakt. Dat was een lijst waarop stond wat we wel zochten en wat niet. Op die lijst stond bijvoorbeeld dat het wat warmer moest zijn dan in Nederland. En wat minder regen alstublieft. Zo viel de Limousin bij voorbaat voor ons af, veel te nat. Dat is leuk voor Engelsen met heimwee, maar niets voor ons.

Tuin

Een van de eisen was ook ongeveer 3.000m² tuin. Ik wilde met pensioen, ik wilde geen landbouwer worden, maar wel wat privacy hebben. En ja, ik weet het, heel veel mensen hebben me al verteld dat ik een boer ben, maar dat ging over mijn onbehouden gedrag, niet over mijn groene vingers.

Nu is het met lijstjes wel zo dat als je bijna klaar bent met vinkjes zetten, er nog één klein hokje overblijft. En met een hele korte omschrijving, geen ramp dus? Nou heette dat laatste hokje: 'budget'.....

Het laatste vinkje

Tegen de tijd dat we dat hokje aangevinkt hadden, waren er toch weer andere vinkjes verdwenen. Niet wat klimaat betreft, en ook onze 'rustige omgeving' was er. Net als 'geen bergen', want als je één keer een rolstoel de Mont Saint Michel hebt opgeduwd, dan kijk je de rest van je leven anders tegen bergen aan. Nee, het vinkje dat ontbrak was 3.000m² tuin.

Oeps

In plaats van 3.000 hebben we één, 1 hectare wel te verstaan. En tuin was wel een heel vleierende omschrijving, weiland of veld paste beter.

De afgelopen jaren zijn we dus langzaam bezig geweest om ons weiland te veranderen in een park. Ik wil het geen tuin noemen, geen leuke perkjes met bloeiende viooltjes, geen waterpartijen. Nu is dat laatste niet helemaal waar, af en toe hebben we een incontinente wolk die, op weg naar de Limousin naast ons, het niet droog kan houden. Maar omdat we redelijk hoog op de heuvel zitten blijft het bij een plas die met een paar dagen weer weg is.

Park

Wat we wel gedaan hebben is bomen planten, platanen, esdoorns, lindebomen, tamme kastanjes, walnoten, en nog meer. Vandaar het park.

Om 'het park' staat een hek, zodat de honden lekker buiten kunnen spelen. Lekker ravotten in het gras, en proberen om mollen te vangen. En daar ligt nu mijn probleem, door de combinatie van mollen, die hopen maken, en honden, die kuilen graven, verandert mijn park in een berglandschap. Chips, weer een vinkje dat ik ooit gezet had is verdwenen, en had ik al verteld hoe ik tegenwoordig over bergen denk?



Boerenkool met pastinaak en walnoot

Zoals hiervoor beschreven, hebben we twee walnoot-bomen in de tuin gezet. Deze zijn inmiddels wel 20 cm hoog, over een jaar of tien hebben we onze eigen walnoten. Tegen die tijd komen de walnoten in dit recept uit eigen tuin...

Ingrediënten voor 2 personen:

- 800 gram pastinaak
- 125 gram gesneden boerenkool
- 250 gram rookworst
- 40 gram walnoten
- 1 theelepel ras el hanout
- peper en zout

Bereiding van de stampot:

- Schil de pastinaak en snij deze in grove stukken.
- Kook de pastinaak met de boerenkool in een laagje water in 20 minuten gaar.
- De laatste 10 minuten leg ik de rookworst erop om te verwarmen.
- Giet alles af, leg de rookworst apart. Doe een scheut melk bij de pastinaak en stamp de pastinaak met boerenkool tot een stampot.
- Breng het geheel op smaak met ras el hanout en peper en zout.
- Serveer de stampot met de rookworst.

Dit recept is beschreven met rookworst, maar als je in Frankrijk woont, is dat soms lastig te vinden. Wij gebruiken Montbeliard worst, en stiekem is die nog veel lekkerder.



Paddenstoelen pie met bieflappen en kastanjes

Een gerecht waar de ingrediënten echt de smaak van herfst hebben. En laten we eerlijk zijn, de Fransen hebben wat met kastanjes.

Als je de bieflappen weg laat en de runderbouillon vervangt door groenten of paddenstoelenbouillon kan je de pie makkelijk vegetarisch maken.

Wijntip; een wat zwaardere, 100% mencia uit Bierzo in Spanje is er erg lekker bij.



Ingrediënten:

- 200 gram bloem
- 100 gram koude roomboter
- 100 ml koud water
- zonnebloemolie om in te bakken
- 300 gram blokjes bieflappen
- 2 rode uien, gesnipperd
- 500 gram kastanjechampignons, in plakjes
- 1 rode peper in dunne ringen gesneden
- 300 gram zoete aardappelen, geschild en in hele kleine blokjes gesneden
- 1 eetlepel ras el hanout
- 1 eetlepel vadouvan
- 1 eetlepel bloem, en een beetje om op het werkblad te bestrooien met het uitrollen van het deeg
- 250 ml runderbouillon
- 200 gram gekookte tamme kastanjes
- 25 gram fijngehakte bieslook
- 40 gram paneermeel

Bereiding van de pie:

- Maak het deeg door de bloem en boter te mengen, en daarna het water toe te voegen.
- Meng het tot een egaal geheel en bewaar dit in folie minimaal 30 minuten in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Verhit de olie in een grote koekenpan of braadpan en bak heel even de biefstuk aan. Hooguit 1 minuut. Haal het vlees uit de pan en bewaar apart.
- Bak in dezelfde olie de ui, champignons, peper, zoete aardappelen en kruiden 10 minuten.
- Voeg 1 eetlepel bloem toe en daarna de bouillon. Laat het nu 10 minuten in de koken.
- Voeg aan het einde de gehakte bieslook toe en de gekookte kastanjes.
- Laat het geheel afkoelen en voeg dan het biefstuk erdoor.
- Rol iets meer dan de helft van het deeg uit, tot een ronde lap, op een met bloem bestrooid oppervlak.
- Bekleed een ronde ovenschaal van 27 cm met het deeg.
- Strooi paneermeel over de bodem en doe de vulling erin.
- Rol nu het overgebleven deeg uit tot een ronde lap en leg deze op de vulling zodat je de pie mooi afsluit.
- Ik had nog wat deeg over, daar heb ik paddenstoelen vormpjes uit gestoken en deze op de pie gelegd.
- Klop het ei los en smeer de bovenkant van de pie hier mee in.
- Bak de pie 30 minuten in de oven.

Rare jongens, die Fransen

We wonen inmiddels al geruime tijd in Frankrijk, en kijkend naar het weer, komt het voorjaar er binnenkort aan. We hadden inmiddels onze eerste winter met warmtepomp (airco) en houtkachel erop zitten. En dat viel niet tegen... Ja, het wordt koud in huis, zeker als je in een gedeelte niet stookt (alleen een lucht ontvochtiger om de boel niet te laten verrommelen). Maar als we 's ochtends wakker worden druk ik met een knop, vanuit het bed, de airco op verwarmen. Binnen de kortste keren is het lekker behaaglijk in huis. Dan de houtkachel in de keuken opstoken en het wordt mij zelfs regelmatig te warm.

Rare jongens,

Het zal dan ook geen verrassing zijn dat we blij zijn met de airco. En het was ons ook gelukt om de subsidie te krijgen, milieusubsidie voor een warmtepomp. Dat doen ze hier ook. Maar wel op zijn Frans, je krijgt een cheque opgestuurd.... Rare jongens, die Fransen.

De meeste Europese landen hebben de cheque al zo lang geleden opgedoeft, dat je ze niet meer kunt inwisselen. Word ik toch, via een omweg, gedwongen om een Franse bankrekening te openen.

Een Franse bank

Nu klinkt het openen van een bankrekening natuurlijk eenvoudig. Maar is het dat ook? Ik had het al eens geprobeerd, bijna twee jaar geleden, maar was toen

gestrand omdat ik geen energierekening kon overleggen. Nu ging ik kijken of ik een internet rekening kon krijgen. Dat is ook veel goedkoper dan een rekening bij een klassieke bank en ik blijf zo'n zuinige Hollander.

Klantvriendelijk vijandig

Er zijn behoorlijk wat internetbanken, maar ik geloof nooit dat ze allemaal klanten willen hebben. De gegevens die de verschillende banken nodig hebben:

- Inkomstenbelasting aanslag van de Franse belastingdienst. Waarom? geen idee, ik moet binnenkort mijn eerste aangifte doen, dus die papieren heb ik nog niet. Dit betreft trouwens de Franse dochter van mijn oud werkgever ING. Had mijn voorkeur, lukt dus niet.
- Bewijzen van inkomsten, die heb ik wel, maar in het Nederlands. En bovendien, ik vraag geen krediet aan. Dat is informatie die ik niet wil delen.
- Een bestaande bankrekening.... ehheh, rare vraag, waarom zou ik een rekening willen openen als ik er al eentje heb. Gelukkig heb ik een rekening, dus alle documenten ingevuld. Is mijn rekening niet goed genoeg, ik moet een Franse bankrekening hebben om een Franse bankrekening te kunnen openen. Dat wordt al een stuk lastiger. Ik denk dat ik met de SEPA regels dat wel aan zou kunnen vechten, maar wil ik dat? Ik zoek verder...
- En uiteindelijk lukte het. Ik heb een Franse bankpas voor een Franse rekening. Bij een bank waar je nog cheques in kunt leveren.

Dat laatste klinkt raar, iets inleveren bij een internetbank, maar omdat het een dochter is van een landelijke bank/verzekeraar lukt dat best.

Voorjaar

Nu moet ik niet teveel lopen mopperen, want we zijn nog steeds heel blij hier. We hebben midden in de winter al diverse keren lekker op ons terras een wijntje gedronken. En alhoewel we midden op het platteland wonen, uit eten gaan lukt ook prima. Dat is een heel stuk betaalbaarder dan in Nederland. Daar bespaar je trouwens geen geld mee, we gaan gewoon vaker 😊

Ergens in april heb ik ook een paar dagen een uitje gepland. Mijn laatste fles Cognac is leeg gegaan, dus tijd om de voorraad weer aan te vullen.

Al die positieve zaken vind ik veel belangrijker dan de soms voor mij vreemde manier waarop dingen hier gebeuren. Ik kan er wel om lachen, je moet soms wat meer je best doen, of een omweg gebruiken, maar ik heb alle tijd. En als ik praat met mijn Belgische, Engelse en Ierse burens dan hebben we allemaal voorbeelden van regelzucht in de landen waar we vandaan komen, de voorliefde voor 'regeltjes' is niet typisch Frans.

Rare jongens, die Europeanen.....



Meloen Pineau des Charentes

Pineau des Charentes is een lokaal geproduceerd drankje uit de Cognac streek. Het is een versterkte wijn. Met meloen een heerlijke combinatie.

Ingrediënten voor 1 meloen, 2 personen:

- 1 meloen
- 2 plakjes rauwe ham
- Pineau des Charentes

Bereiding meloen met pineau:

- Snij de meloen in het midden door in punten, gebruik hier een scherp groot mes voor.
- Haal de pitten uit de meloen.
- Serveer de meloen met Pineau des Charentes in het kuiltje en een plakje rauwe ham ernaast.



Crêpes met appel, peer en calvados

Lars is bij ons de “pannenkoekenman”, en ik vind zijn crêpes Suzette erg lekker. Toen ik hem laatst vroeg om het nagerecht te verzorgen stonden er dus crêpes op het programma. Ik had die ochtend per abuis de laatste sinaasappels in een sapje verwerkt. Lars keek op de fruitschaal en zag nog een peer en een appel liggen en zo ontstond dit recept voor crêpes met appel, peer en calvados.

Ingrediënten

— crêpes —

- 1 stuks eidooier
- 1 stuks ei
- 60 gram bloem
- 4 gram vanillesuiker
- 1 snufje zout
- 140 ml melk
- olie om in te bakken

—fruit—

- 1 stuks appel
- 1 stuks peer
- 1 eetlepel gelei suiker
- 1/2 theelepel gemalen anijszaad
- 1 theelepel kaneel
- 30 cl calvados
- optioneel vanille ijs

Instructies

- Klop de dooier en het ei los. (je bent klaar als het ei mengsel duidelijk lichter van kleur wordt)
- Voeg de overige ingrediënten toe en maak een beslag (noot: bloem en eieren zijn natuurproducten, kijk dus even wat je krijgt: is je beslag te dun, voeg nog wat bloem toe, is hij te dik, iets melk erbij) Je wilt een mooi dun beslag krijgen
- Laat het beslag 20 minuten rusten in verband met de gluten opbouw.

De instructies gaan verder na de foto

— vulling —



- Begin tijdens het rusten van het crêpe beslag met het schillen van het fruit en snij het fruit in blokjes. Wij houden van wat grover, het hoeft geen appelmoes te worden.
- Zet het fruit met een bodempje water op en laat 10 minuten rustig pruttelen.
- Voeg dan de gelei suiker en de kruiden toe en laat het wederom 10 minuten op laag vuur pruttelen.
- Ondertussen is je beslag klaar, bak de crêpes in wat olie om en om bruin en gaar. Houdt ze lekker dun, de Fransen gebruiken hier een speciale crêpe plaat voor, maar als je je beslag mooi dun hebt lukt het prima in een gewone koekenpan.
- Vouw de crêpe twee keer (zie foto), voeg de calvados toe aan de vulling en leg dit op de opgevouwen crêpe.
- Serveer het geheel met bijvoorbeeld een bolletje vanille ijs.
- Wil je spektakel? Een beetje calvados over je crêpe en dan aansteken. Doe wel voorzichtig als je blijft, ik heb niet zoveel lezers, ik ben er zuinig op.

Over zwijnen

Zwijnen; volgens het woordenboek is een zwijn een varken, of een viezerik en is zwijnen boffen.

‘Ja, en...?’ hoor ik u zeggen. En dat is een heel verhaal. De Lieu Dit Thouiller (waar we wonen) is een klein gehuchtje dat vroeger uit twee boerderijen bestond. Op het gehucht hebben we het gekscherend over Haut Thouiller (het zuidelijke deel waar Nederlands gesproken wordt) en Bas Thouiller, waar de voertaal Engels is (en een beetje Frans). Deze taalgrens komt overeen met de scheiding tussen die boerderijen.

Zwijnenstal

Inmiddels staan er wel acht woningen waar er vroeger maar twee stonden. Al de oude stallen zijn verbouwd tot huis. Wij wonen dus in de (oude) zwijnenstal (volgens het woordenboek vuile boel). Dan snapt iedereen meteen waarom ik me hier zo thuis voel.

Het is een mooi huis, met heel veel sfeer. We hebben gezwijnd dat we dit gevonden hebben. Het is binnen natuurlijk wel goed verbouwd (door de vorige eigenaar). Maar je kunt nog steeds een paar varkens-uitlopen zien voor het huis.

En natuurlijk is dit ook het juiste huis voor ons, ik ben een ongelofelijke sloddervos. Maar in een zwijnenstal mag dat.

Had ik het huis van de burens gekocht, dan had ik in een paardenstal gewoond, en dat kan niet want ik ben niet zo zwaar geschapen. Ook in de koeienstal waren we niet op ons plaats geweest kijkend naar het bos hout voor Miek haar deur.

Op reis

Hoe thuis we ons hier ook voelen, af en toe willen we wat anders. Afgelopen kerst wilden we dan ook bij de kinderen en kleinkinderen doorbrengen. 's Ochtends om vier uur trokken we de staldeur dicht en gingen we op pad. En alhoewel Frankrijk een stuk zuidelijker ligt dan Nederland, ligt het nog niet zuidelijk genoeg om kerst in de zomer te laten vallen. Met andere woorden, het was nog donker toen we wegreden.

Relatie problemen

Om tien over vier kwam onze reis ten einde. We hadden een iets te intieme ontmoeting met een wild zwijn. Ik durfde niet te stoppen. Ondanks dat het zwijn de initiatiefnemer was van deze ontbloesemde relatie geloof ik niet dat dit varkentje echt blij was met het resultaat. Hij zal wel zwaar hoofdpijn hebben gehad. En een verdere ontmoeting met een chagrijnig zwijn zag ik dan weer niet zo zitten.

'Ik stop wel in het volgende dorp' dacht ik, om te controleren of ik nog iets snel moest goed hangen. Dat was wel een 'varkentje dat ik kon wassen'. Maar net zoals het zwijn wat te groot was naar mijn zin, was de schade dat ook. De voorkant van de auto was echt een zootje.

Om zes uur waren wij weer thuis, was de auto afgevoerd en alleen van het zwijn weten we het einde niet. En iedereen maar vragen of we het zwijn niet meegenomen hadden..... Maar dat zag ik niet zo zitten, die relatie ging niets worden, het bleek dat we botsende persoonlijkheden hadden.....



Gin ijs

Heel lang dronk ik geen sterke drank, wel wijn, sangria en glühwein, dat vind ik lekker. Maar cognac, wodka en ook gin lustte ik niet. Tot een paar jaar geleden Susan Aretz haar eigen Holy Unicorn gin op de markt bracht. Ik vond hem puur, met een kaneelstokje erin, erg lekker. Je kan er ook prima mee bakken, bijvoorbeeld Madeleines met gin. Maar ik gebruik hem in veel cocktails en nu dus ook ijs met gin. Een recept waarmee ik de Engelse kant van het gehucht zich thuis kan laten voelen.

Ingrediënten

- 250 ml room
- 250 ml melk
- 6 stuks eidooiers
- 50 gram suiker
- 60 ml gin



Instructies

- Doe de melk en de room in een pan met een dikke bodem zodat de warmte van de vlam goed verdeeld wordt.
- Breng dit al roerend aan de kook, laat het daarna iets afkoelen van het vuur af.
- De eidooiers (eidooiers worden toegevoegd omdat het de structuur van het ijs verbetert en smeüiger maakt) met de suiker luchtig mixen en goed roerend (anders stolt het eigeel) door het warme melk mengsel toevoegen.
- Weer in de pan terug en verwarmen, maar pas op dat het niet gaat koken, eigeel gaat dan ook stollen, en blijf roeren.
- Als het wat lobbijg wordt mag de pan van het vuur af.
- Laat het mengsel afkoelen. Bijvoorbeeld de gootsteenbak vullen met koud water en daar de pan in zetten. Als je de tijd hebt kan je het een paar uurtjes in de koelkast zetten. Hoe kouder de ingrediënten zijn, hoe sneller/makkelijker het ijs gemaakt wordt.
- Na het afkoelen mag de gin er doorheen, als je dit zou verwarmen ben je de meeste smaak van de gin kwijt.
- Stop het mengsel in de ijsmachine.

P.S. Gooi het eiwit niet weg! Het kan ingevroren worden voor gerechten die alleen eiwit nodig hebben of je kan er zalige merengue mee maken.

Varkensworstjes

We waren op een geweldige markt in Chaillac, op het landgoed bij Chateau Le Breuil. Wat een geweldige sfeer, en er waren veel plaatselijke producenten. We gaan regelmatig naar een markt of, zoals ze hier ook wel heten, producenten markt. Zo leer ik de boeren en telers kennen uit mijn directe omgeving.

Een van deze producenten was een varkensboer. Hier hebben we de varkensworstjes gekocht en ook speklappen, die ik nog niet gevonden had in Frankrijk. Vandaar dit varkensworstjes met rozemarijn recept.

Ingrediënten voor deze eenpansschotel

- scheutje plantaardige olie
- 550 gram (biologische) varkensworstjes, of merguez worstjes
- 3 sjalotjes
- 2 uien
- 175 ml witte wijn
- peper en zout
- 3 gram rozemarijn
- 500 gram aardappelen

Bereiding varkensworstjes met rozemarijn

- Verwarm de olie in een braadpan en bak de worstjes rondom bruin.

- Haal de worstjes uit de pan.
- Bak in dezelfde olie de schoongemaakte en gesnipperde sjalotjes en uien bruin.
- Voeg de witte wijn en flink wat peper en zout toe en de fijngehakte rozemarijn.
- Was de aardappelen goed, niet schillen en snij ze in vrij kleine blokjes.
- De aardappelen mogen de pan in, de worstjes mogen ook terug de pan in.
- Laat het geheel 40 minuten pruttelen.



Haatdragend? Welnee

Na mijn ontmoeting met het zwijn bleek de auto economisch total-loss te zijn. Althans, niet volgens de garage-houder, de schade was een paar honderd euro minder dan de vervangende waarde van de auto. Maar zoveel geld voor een reparatie van een auto van 10 jaar.... En ik dacht al na over inruilen, dus de auto werd overgedragen aan het schadebedrijf en ik ging op zoek naar een nieuwe. Daar had ik wel de P over in. Stond het toch 1-0 voor het zwijn.

Het eerste vrachtje

Maar na een aantal weken stond de nieuwe auto voor de deur, en konden we weer met eigen vervoer boodschappen doen.

Een van de eerste dingen die we deden was contact opnemen met iemand van de jagersclub. Of we niet een stukje wild zwijn konden kopen.

Mais oui, pas de problem... Bij zijn vader op de boerderij hing net een half wild zwijn. Gevild en al. Dus één van de eerste dingen die we in de nieuwe auto vervoerden was een wild zwijn. Althans, de stoffelijke resten. Stond het toch mooi weer 1-1.

Slachten

Nu weet ik niet of iemand wel eens een dier uitgebeend heeft, maar ik nog nooit, en Annemiek ook niet. Maar gelukkig had Annemiek wel bij een slagerij gewerkt, en in de gezondheidszorg. Ze heeft duidelijk meer ervaring dan ik. En overbuurman Jos had in Leuven een brasserie gehad. Die wilde wel helpen. Met vereende krachten hebben Jos en Annemiek het zwijn klein gekregen, in lapjes, karbonades en wat al niet meer. En ik? Ik heb dapper toegekeken.



Zwijnen stoofschotel

Een van de gerechten die we hebben gemaakt met het zwijn is deze heerlijke stoofschotel. Wat lastiger te maken, want de meeste supermarkten hebben geen uitgebreide sortering van zwijnevlees. Maar gezien de voorgeschiedenis van dit gerecht staat hij er toch tussen.

Ingrediënten

- olie/boter
- 1100 gram zwijnevlees
- bloem
- peper en zout
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 400 gram winterwortels
- 350 gram bleekselderij
- 500 ml bouillon
- 25 cl bier
- 1 laurierblad
- 2 kruidnagels
- 1 eetlepel herbes de provence
- 1 eetlepel grove mosterd

Instructies

- Verwarm de olie en bak het vlees dat door de bloem is gehaald met peper en zout rondom aan en haal het uit de braadpan.
- Snipper de uien en de knoflook en bak dit in het achtergebleven vet aan.
- Schil de wortel en snij deze in plakjes, de bleekselderij en dit mag in de pan.
- Vervolgens mag het vlees ook weer in de pan en de bouillon en bier erbij.
- Ik steek de kruidnagel in het laurierblad zodat ik ze niet kwijt raak en dit mag in de pan.
- Als ook de kruiden en de mosterd in de pan zitten mag deze 3 tot 3 ½ uur de oven in die op 125 graden staat. Kijk of het vlees gaar is en uit elkaar valt. Je hebt oude en jonge zwijnen en dat kan verschil uit maken.



Rode uien galette

Een simpele Franse rode uien galette. Het is geen quiche of hartige taart door de manier van vouwen. Als je geen springvorm gebruikt en alleen de randen om de vulling vouwt is het een galette. Het leuke aan een dergelijke taart is dat het er vrij rommelig uit mag zien, echt handwerk.

Wij wonen in een gebied dat bekend staat om zijn geitenkaas die wordt gerijpt met een laagje van houtskool-as. Niet alleen is dit de meest gemaakte geitenkaas in Frankrijk, hij wordt ook beschermd door een zogenaamde AOC.

Ingrediënten rode uien galette:

- 1 ronde bodem voor een hartige taart, of 6 plakjes bladerdeeg
- 3 eetlepels vijgen chutney
- 1 rode ui
- 1 eetlepel gedroogde tijm, of een paar takjes vers
- 150 gram geitenkaas die je in plakken kunt snijden, ik gebruikte een plaatselijke kaas in as
- handje vol walnoten

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Leg de bodem op bakpapier op een bakplaat.
- Smeer de vijgenschutney op de bodem en hou 2 cm aan de randen vrij.
- Maak de ui schoon en snij hem door midden. Snij nu hele dunnen 1/2 ringen.
- Verdeel de ui over de bodem en strooi de tijm er overheen.
- Verdeel de plakken geitenkaas over de uien en vouw de randen naar binnen.
- Bak de galette 30 minuten in de voorverwarmde oven. Hou de randen in de gaten, dat ze niet te bruin worden. Iedere oven is anders dus kijk wanneer de galette klaar is in jouw oven.
- Strooi de walnoten over de galette en geniet.



Autochtoon of import

Na een aantal jaren op het Franse platteland kan ik toch verschil zien tussen de geboren Fransen en import Fransen. Laat ik vooropstellen dat ik op zoek ben naar de verschillen en dingen uitvergroot, maar er zijn verschillen.

Wat is belangrijk?

Het eerste verschil werd duidelijk toen we nog op ons tijdelijke adres zaten. Het was Covid/Corona tijd en mensen werden geacht mondkapjes te dragen. Op de marktplaats in Bonneuil-Matours was muziek georganiseerd, met wat te drinken. De begroetings-ceremonie van de Fransen was, voor ons, bijzonder. Als twee Fransen elkaar tegenkwamen werd er eerst hallo gezegd, het mondkapje afgedaan en gezoend. En daarna ging het mondkapje weer op. Als nuchtere, en introverte, Hollander zag ik het mondkapje afgaan net op het moment dat het zinvol had kunnen zijn. Nu, een paar jaar later, snap ik dat beter. De persoonlijke relatie en vriendschappen zijn voor Fransen heel belangrijk. En eigenlijk hebben ze gelijk.

Een volgend verschil is de woning. Voor een Fransman is comfort en eenvoudig onderhoud belangrijk. Het zijn fanatieke doe-het-zelvers (of bricoleurs in goed Frans), maar een woning moet modern en comfortabel zijn. Dat oude pand moet plat om een mooie bungalow neer te kunnen zetten. Import Fransen zijn onverbeterlijke romantici, zelfs gebouwen die nooit bedoeld waren als woning (zoals onze oude varkensstal), worden liefdevol opgeknapt en tot woning verheven. Vol met oude details. Zoals tochtende

eikenhouten staldeuren, optrekkend vocht in de natuurstenen muren en krakende eiken of kastanje houten dakspanten.

Vervolgens wordt dat oude pand minutieus onderhouden, met regelmatig herstel van verfwerk, het schoonmaken van luiken enzovoorts. Een echte Fransman ziet verf als een eenmalig project, als je over twintig jaar je woning verlaat is het aan de nieuwe bewoners om opnieuw te schilderen.

Inkopen doen

Deze twee verschillende stijlen worden duidelijk als ik in Lussac les Chateaux richting winkels rijd. De Fransen gaan de eerste rechts, richting Bricolage, voor een lading betonblokken. De import Fransen pakken de tweede rechts, richting Brocante. Want dat karakteristieke pand moet natuurlijk volgezet worden met oude meuk.

Zo heb ik laatst een oude antieke kast gebruikt om mijn stoppenkast in te camoufleren. Die kast was zo oud dat ik niet kon zien of de gaatjes van oude of nieuwe houtworm waren. De hele kast dus opnieuw behandeld voor ik hem kon plaatsen. O, ja, en de achterkant eruit gezaagd, want het plaatsen van oude troep is al gek genoeg. Maar ik ben niet zo gek dat ik denk dat het verschuiven van een kast als er een zekering uit ligt handig is. Nu hoeft ik alleen de kastdeur open te doen.



Trifle met cannelle, vanille vla en perzik

Ik wilde cannelle bakken om er een nagerecht mee te maken. Om inspiratie te krijgen toets ik nog wel eens wat sleutelwoorden in de zoekbalk. Deze keer 'helaas' kwamen er geen resultaten dus ik moest zelf nog even doordenken. Een tiramisu kan niet met cannelle maar toen dacht ik aan een trifle en cannelle i.p.v. cake onderin kan prima. En zo ontstond dit recept, vanille vla maken en ik had nog perziken. Zo makkelijk kan het zijn.

Nog één note, het beslag van de cannelle moet 24 uur de koelkast in, begin dus een dag eerder.

Ingrediënten voor 6 cannelles:

- 250 ml volle melk
- 13 gram roomboter
- 1/2 theelepel vanille-extract
- 125 gram suiker
- 75 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 ei
- 1 eidooier
- 4 eetlepels rum

Bereiding cannelle:

- Kook de melk met de boter en het vanille-extract.
- Meng de suiker en zelfrijzend bakmeel.
- Voeg het ei toe en vervolgens de eidooier.

- Goed mengen.
- Voeg vervolgens beetje bij beetje de warme melk toe aan het mengsel en roer goed.
- Voeg de rum toe.
- Laat afkoelen en zet 24 uur in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Vul de vormpjes met het mengsel.
- Bak gedurende 35 minuten.
- Laat de cannele afkoelen en haal ze uit de vorm.

Ingrediënten voor 500 ml vanille vla:

- 1/2 liter melk
- 1 theelepel goede vanille extract, of gebruik een open gesneden vanille stokje
- 50 gram suiker, wij houden niet van super zoet
- 1 zakje vanille suiker
- 20 gram maïzena
- 2 eidooiers

Bereiding vanille vla:

- Houd vijf eetlepels melk achter (die heb je straks nodig)
- Verwarm de rest van de melk met het vanille extract tot tegen de kook aan.
- Roer de suiker en vanille suiker door de melk.
- Meng de maïzena met een klein beetje melk tot een papje.
- Voeg de eidooiers door de maïzena en roer dit door de melk.
- Laat de melk niet koken, anders stollen de eidooiers en dat wil je niet.

- Roer tot bijna vla dikte, het wordt dikker tijdens het afkoelen.
- Verder heb je 4 schoongemaakte perziken nodig. En nu is het een kwestie van mooie glazen vullen.

Opbouwen 4 trifles:

- Snij 4 cannelles in blokjes en verdeel deze over de bodem.
- Verdeel hier de vanille vla overheen.
- Leg hier in ieder glas een gesneden perzik bovenop.
- Snij nu de laatste 2 cannelles in blokjes om bovenop te verdelen.



Calvados appeltaart

Ik wilde iets lekkers voor bij de koffie en daar niet teveel tijd aan besteden. Dat is gelukt met deze calvados appeltaart. We hebben ervan genoten. De calvados bracht net iets extra's en gaf meteen een Frans tintje aan deze taart. Ik gebruikte kant en klare bodems voor zoete taart, ik denk dat deze ook in Nederland te vinden zijn. En anders kan het ook gemaakt worden met ronde bladerdeeg bodems.

Calvados

De bereiding van calvados is anders dan cognac. De calvados wordt gemaakt van appels/cider in het departement calvados in Normandië. Cognac wordt van druiven gemaakt en komt uit de gemeente Cognac in de Charente. Het zijn wel beide een brandy. Ik gebruik de calvados in de keuken, want om de cognac van Lars ervoor te gebruiken is echt zonde. Bovendien gaat hij het mij ook niet in dank afnemen als ik zijn cognac in de keuken gebruik.

En dan mogen calvados en cognac echte Franse drankjes zijn, brandy (Engels voor brandewijn) is echt een Nederlandse uitvinding. Afgeleid van 'gebrande wijn', het destilleren van wijn om het langer houdbaar te maken. Kan je trouwens ook met mout doen, maar dan krijg je whisky.

Het resultaat

Het is een vrij platte calvados appeltaart geworden omdat ik maar twee (grote) appels heb gebruikt. Wil je hem iets dikker dan kan je meer appels gebruiken maar pas dan ook

de hoeveelheid calvados en bruine basterd suiker hierop aan.

Je kunt deze taart koud bij de koffie serveren maar het is ook erg lekker warm geserveerd met een bolletje vanille ijs als nagerecht.

Ingrediënten

- 2 a 3 stuks appels golden delicious
- 20 gram calvados
- 2 eetlepels bruine basterd suiker
- 2 stuks ronde bodems voor zoete taart
- 2 eetlepels paneermeel
- 10 gram gesmolten roomboter
- 1 eetlepel kristalsuiker



Instructies

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Snij de appels in vieren, schil ze en snij de partjes ook in vier plakjes.
- Doe de calvados in een schaal en doe hier ook de appels en bruine suiker in. Laat het geheel 10 minuten trekken. Schep dit regelmatig om.
- Leg ondertussen een bodem op bakpapier op een ovenrooster en verdeel hier de paneermeel over.
- Verdeel de appelschijfjes over de bodem, inclusief het vocht dat overgebleven is voor de smaak.
- Leg nu de andere bodem er overheen en vouw de rand 1 cm dubbel en druk de rand met een vork aan. Zo kan er geen vocht uitlopen.
- Prik met een vork in de bovenste bodem wat gaatjes. Zo komt hij niet bol te staan.
- Smeer de bovenzijde in met de gesmolten boter en verdeel de kristalsuiker er overheen.
- Bak de taart in 30 minuten in de voorverwarmde oven.
- Serveer hem warm of koud en eventueel met een bolletje vanille ijs.

Altijd van een oud dametje geweest

Vakantie, in Nederland is het niet ongewoon om snel je eigen land te verlaten. Een vakantie is pas een vakantie als hij ver weg is. In Frankrijk is dat anders, Frankrijk is ook veel groter. En als je in de Alpen woont dan is een strandvakantie aan de kust natuurlijk anders.

Buiten af en toe een bezoek aan Nederland doen wij dat ook. Vakantie in eigen land. We bezoeken zoveel mogelijk verschillende regio's. Maar niet, zoals vroeger, drie of vier weken, maar nu tellen we in dagen.

Kamperen?

We zijn begonnen met de tent, maar omdat we vaak buiten de vakanties om willen gaan vanwege de drukte zit je dan al snel erg vroeg, of erg laat, in het seizoen. En dat heeft consequenties voor het weer. Wat we ook regelmatig doen is gewoon een gite of appartement huren. In de stad, zodat je snel overal heen kunt.

We combineren dat weleens met een 'reden'. Onze trouwdag vieren we dan 'ergens anders'. Of Miek haar verjaardag, is ook een goede reden in het vroege voorjaar.

Actieradius

Één van de plaatsen die we zo bezochten was Pau. Niet al te ver weg, maar toch een streek waar we wel eens

doorheen gereden waren, maar nog nooit echt bezocht hadden.

Pau is echt de moeite waard. We hadden een appartementje midden in het centrum en konden alles lopend af. Nu is de actieradius van Miek niet zo groot, maar gelukkig is Pau dat ook niet. Bonus, we zaten vlak bij de overdekte markt, en toen ik 's ochtends spullen voor een ontbijtje ging scoren bleek er ook een lokale producenten markt te zijn die ochtend. Nadat we ons croissantje verorberd hadden zijn we daar dan ook snel naar terug gegaan om nog wat fantastische Brebis kazen te scoren.

Lourdes

Nu heeft Frankrijk, naast Pau, ook een aantal wat grotere steden. En daar is de genoemde actieradius van Miek eigenlijk niet zo handig. Maar, slim als ik ben, had ik een plan. Nu we toch in Pau waren, konden we ook mooi Lourdes bezoeken. Niet dat ik op een wondertje rekende, maar ik ging er stiekem vanuit dat al die mensen die rollend Lourdes in kwamen en er lopend weer uitgingen, zouden zorgen voor een levendige occasion markt voor rolstoelen. Tussen al de goedkope prullaria winkels, want Lourdes is echt vergane glorie, was ik dus op zoek naar man met veel gouden kettingen en zijn overhemd net te ver open. Een tweedehands rolstoel dealer. En dan een rolstoel op de kop tikken die altijd van een oud dametje was geweest.

Teleurstelling

Helaas, het werd een grote teleurstelling. Ik heb diverse nonnen gezien, van over de hele wereld en een oneindig aantal plastic kruisjes en maria-beeldjes, maar niet één tweedehands rolstoel. Zelfs een looprek was niet te vinden. Nu jok ik, want een aantal van de nonnen had wel degelijk een looprek, maar die waren nog in gebruik. En om een non op klaarlichte dag van haar looprek te beroven gaat zelfs mij te ver ('s nachts heb ik daar minder problemen mee, maar al die nonnen dragen een soort camouflagepak dat je 's nachts niet zo makkelijk ziet).

Als goedmakertje zijn we, met de auto, terug gereden door de bergen. Daar werden we getrakteerd op een geweldig uitzicht. We hadden alsnog een welbestede dag.



Clafoutis met kersen en pastis

Een clafoutis is een Frans gebak met kers dat als nagerecht wordt gegeten. Maar ik maak hem ook met druiven of als Clafoutis met bramen

De kersen of ander fruit gaan een koekenpan of ovenschaal in en die worden vervolgens overgoten met een beslag van eieren, melk, bloem en suiker. Zelf heb ik er ook roomboter en vanillesuiker voor gebruikt. Sommige varianten bevatten ook gesmolten boter of room. Warm of lauw serveren en met of zonder bolletje ijs. Voor het serveren wat poedersuiker erover kan ook. Ik probeer altijd de hoeveelheid suiker laag te houden, maar omdat smaken verschillen is poedersuiker een goede manier om net wat extra te zoeten.

Ingrediënten

- boter om de vorm in te vetten
- 300 gram kersen
- 215 ml melk
- 3 stuks eieren maat M
- 85 gram suiker
- 8 gram vanillesuiker = 1 zakje
- 2 eetlepels gesmolten roomboter
- 75 gram bloem
- 60 ml pastis

Instructies

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Vet de ovenschaal in.
- Ontpit de kersen en verdeel ze over de bodem van de schaal.
- Maak het beslag door alle ingrediënten te mengen.
- Schenk het beslag over de kersen.
- Bak de clafoutis in 40 minuten gaar en bruin. Het beslag blijft iets zacht, dit is de bedoeling.
- Serveer de clafoutis warm, lauw of koud met bijvoorbeeld een bolletje vanille-ijs.



Madeleines

Madeleines zijn een typisch Frans koekje en ik had ze nog nooit gebakken. En dat kan natuurlijk niet als je in Frankrijk woont. Ik had al heel lang in mijn gedachten dat er lavendel in moest. Subtiel maar wel te proeven. Ik ging er dan ook blind van uit dat ik ze alle negen mocht opeten. Dit omdat mijn man het meeste met lavendel naar zeep vindt smaken. We hebben het er al eens vaker over gehad. Je vindt het zalig of je vindt het zeep. Een tussenweg heb ik nog niet meegemaakt.

Maar behalve lavendel bak ik ze tegenwoordig met gin, pastis, espresso etc. etc. Het zijn gewoon cakejes dus alles kan. Ik zet van mijn creaties de hoeveelheden ipv lavendel bij het recept.

De hoeveelheden zijn precies afgestemd voor 9 koekjes. Daarom zijn de hoeveelheden dit keer niet in mooie ronde getallen.

Ingrediënten voor smaakvarianties

- Citroen madeleines, citroen zest van 1 citroen
- Espresso ,1 theelepel koffie extract
- Speculaas kruiden, 1 theelepel
- Pastis, 2 eetlepels
- Gin, 3 eetlepels

Ingrediënten voor 9 koekjes

- 1 ei
- 42 gram suiker
- 14 gram melk
- 56,5 gram bloem
- 2,5 gram bakpoeder
- 28 gram gesmolten roomboter
- 3/4 theelepel fijn gehakte lavendel. Ik had verse uit de tuin, maar gedroogde kan ook prima (let op, je moet wellicht de hoeveelheid aanpassen, gedroogde lavendel kan veel sterker van smaak zijn)

Bereiding van de koekjes:

Verwarm de oven voor op 180°C.

- Meng het ei met de suiker tot het mengsel wit wordt.
- Klop de melk door het mengsel.
- Klop nu de bloem en het bakpoeder er doorheen.
- Tenslotte klop je de boter erdoor en de lavendel. Proef tot hoeveel lavendel je lekker vindt.
- Laat het deeg 15 minuten staan.
- Beboter de Madeleine vormpjes en giet het mengsel erin (maar niet helemaal tot de bovenkant, de Madeleines zullen rijzen).
- Plaats de vorm in een voorverwarmde oven.
- Bak de koekjes in 12 minuten gaar en bruin.
- Laat ze afkoelen, maar denk om tocht. Het zijn cakejes en ze kunnen in zakken.





Galette met kip en artisjok

Als afsluiter een recept met echte Franse ingrediënten, een heerlijk gerecht dat we nog vaak gaan bereiden.

Ingrediënten

- zonnebloemolie
- 300 gram kipfilet
- peper en zout
- 1 eetlepel harissa
- 3 teentjes knoflook
- 210 gram artisjokkenbodems, blik of vers
- 100 ml room
- parmezaanse kaas
- hartige taart bodem



Instructies

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Verhit de olie en bak de in reepjes gesneden kipfilet 8 minuten aan met peper, zout en de harissa.
- Snipper de knoflook en bak aan het einde even met de kip mee.
- Snij de artisjok in blokjes.
- Meng de room met voldoende geraspte kaas.
- Ik leg nu de bodem op bakpapier wat er vaak al bij zit in een 26 cm ingevette springvorm.
- Daar doe ik de gebakken kip op en de artisjok. Ik giet de room met kaas hier overheen en vouw de randen naar binnen toe zodat je een galette krijgt.
- Bak deze galette af in 30 minuten in de voorverwarmde oven.
- Serveer hem met een lekkere salade.

