

FLEVOUR

HET MAANDELIJKSE *Smaak* VAN FLEVOLAND MAGAZINE



MAGAZINE BORREL BOX



FLEVOUR
PROEF DE
SMAAK VAN
FLEVOLAND

Flevour Borrel Box

Deze maand!

Speciaal voor de feestdagen introduceerde wij deze Flevour Borrel Box. En doos met de lekkerste Flevolandse producten voor een gezellige borrel.

Wij werken samen met boeren, bakkers, brouwers, imkers en andere smaakmakers die lid zijn van de vereniging FlevoFood. Met liefde en passie dragen zij zorg voor hun dieren, gewassen, omgeving en product.

Wij zorgen ervoor dat deze lokale ondernemers een eerlijke prijs krijgen voor hun producten en dat jij kunt genieten van verse, kwalitatieve en smakvolle producten.

Met het bestellen van deze en de normale box, ontdek je het Flevolandse voedsellandschap, maak je kennis met de seizoenen en haal je de Smaak van Flevoland in huis!

Namens de Flevour Box wensen wij iedereen een fijne en gezellig feestmaand toe.

Tot volgend jaar!

*Meer weten over wat er speelt in Flevoland?
Lees het in dit magazine of ga naar
www.lokaalvoedselflevoland.nl*

Inhoud

Wall of Farm

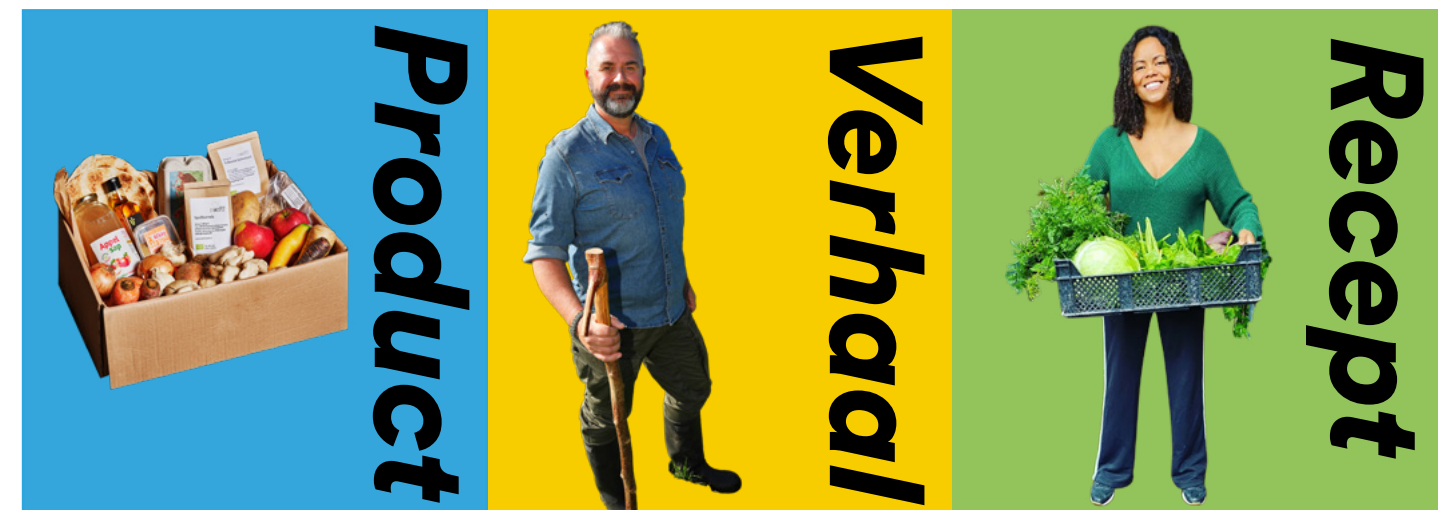
Benieuwd naar wat er in de box zit?
Blader dan snel door naar de volgende pagina

Verhalen

Wie verbouwd mijn voedsel en wat is het verhaal achter dit product? Lees de lokale verhalen om hier achter te komen.

Recepten

Heerlijke recepten van Flevolandse smaakmakers die ervoor zorgen dat jij smakvolle gerechten kunt maken met de producten uit de box!



The wall of Farm

Hallo consumenten van Flevoland,

Wist je dat er in Flevoland, de groentetuin van Europa, 5000 boeren zijn die elke dag vol passie werken aan 1000 verschillende producten?

In de Wall of Farm zetten wij maandelijks de boeren, tuinders, bakkers, imkers, brouwers en smaakmakers van de Flevour Box in het zonnetje. Want elke dag zijn deze producenten aanwezig in ons dagelijks leven.

Echter, vaak zonder dat wij ons dit beseffen. Elke dag zorgen zij ervoor dat jij en ik voldoende voedsel op ons bord hebben liggen. Het zijn de boeren en producenten die zorgen voor onze voedselzekerheid. En daar zouden we ze eigenlijk vaker voor moeten bedanken.

Hieronder een lijstje van de producenten achter de producten in jouw box:



Wijn van **Wijngaard Wilgenhorst**
uit Zeewolde



Boerenkaas van **De Polderzoom**
uit Dronten



Gele bieten chutney
van **Zonneheerdt**
uit Dronten



Droge worst van **Vleesch&Co**
uit Almere



Flevo pils van **Brouwerij Stijl**
uit Almere



Libanees platbrood
van **Arabic bread**
uit Almere



Dukkah van **Nadia & Merijn's Souq**

Lokaal verhaal

De verhalen achter de producten in de box



Product uit de box: Kaas
Bedrijf: De polderzoom, kaasboerderij
Producent: Ard van Wees

Ard van Wees is de vierde generatie in de kaasboerderij de Polderzoom dat al 100 jaar bestaat. Deze maand zitten de hoeken van de ronde kaas, dat bereidt is volgens het familierecept, in de box. Een bijzondere manier om bijdragen te leveren aan de strijd tegen voedselverspilling!

Groot feest bij familie van Wees dit jaar, want het duurzame melkveebedrijf is al 50 jaar gevestigd in Dronten. De oorsprong van het melkveebedrijf ligt in de Beemster, later in Aalsmeer en sinds 1970 is familie van Wees in oostelijk-Flevoland gevestigd. Het familiebedrijf is in 100 jaar tijd uitgegroeid van kleinschalige huisverkoop tot een professionele kaasproductie- en handel. Ard is de vierde generatie kaasmaker en staat al 20 jaar aan het roer van de onderneming.

Het bedrijf verkoopt smakvolle boerenkazen onder de naam 'Polderzoom'. Polderzoom is bekend en geliefd geworden dankzij haar 'boerenmeshangerkaas', heel letterlijk is dit de zacht romige kaas die aan het mes blijft hangen.

Een bijzondere locatie

De boerderij van Ard ligt gelegen aan de Elburgerweg 36. Een bijzondere locatie die een grote bijdrage levert aan de unieke smaak van de boerenkaas.

De naam Polderzoom is tevens afkomstig van deze unieke locatie en staat voor 'een boerderij in de zoom (aan de rand) van de polder'.

Het bedrijf is super transparant. Je mag en kan alle activiteiten van de Polderzoom onder een vergrootglas leggen en letterlijk 'inzoomen'. Deze boer heeft geen geheimen! Het behouden en verzorgen van een gezonde grond is het belangrijkste onderdeel in deze onderneming (en vele andere bedrijven in Flevoland).

De ligging van de boerderij is bijzonder omdat deze op lichte grond staat. Deze stukken werden vroeger door de Rijksdienst uitgegeven aan melkveehouders, omdat deze grond minder geschikt is voor akkerbouw. De grond en het voer van de koeien, voornamelijk gras, zijn bepalend voor de smaak van de melk. Doordat de grond lichter is en meer zand bevat wordt de weide minder snel vertrapt dan bijvoorbeeld kleigrond, en bevat de melk minder vet dan wanneer koeien grazen op kleigrond.

De kaas

Ard zet zijn producten af bij het Hollands kaascentrum, waardoor deze kazen terecht komen op boerenmarkten in heel Nederland.

Daarnaast verkoopt Ard zijn kazen aan lokale ondernemingen zoals restaurants en boerderijwinkels.

Polderzoom heeft 175 melkkoeien en 90 jongvee op het bedrijf. De koeien produceren in totaal 1,6 miljoen liter melk per jaar. Hiervan wordt ongeveer 2/3 deel verwerkt tot overheerlijke Polderzoom kaas en 1/3 deel wordt aan Friesland Campina geleverd.

Ard staat zes dagen per week in de productie om kaas te maken. Per dag wordt 1 tank van ongeveer 5.000 liter verwerkt tot kaas, dit zijn per dag 32 kazen.

Kenmerkend aan 'De Polderzoom' is dat de koeien in het weide-seizoen lekker in de wei kunnen lopen (wel 225 dagen per jaar!!). Ze grazen in het frisse en smaakvolle gras en produceren heerlijke verse melk. Elke dag wordt, nadat de koeien in de vroege ochtend gemolken zijn, gestart met het kaas maken. In de grote kaaskak wordt de verse melk volgens traditioneel familie recept bewerkt.

Na het aanzuren en stremmen van de rauwe melk wordt de melk dik. De wrongel die daardoor ontstaat, wordt machinaal gesneden en wordt met de hand in een kaasvat gedaan. Vervolgens wordt er een deksel op het vat gelegd en wordt de kaas twee uur lang geperst. Zo ontstaat er een stevige, mooie ronde vorm én een goede korst.

Na het persen blijft de kaas nog even in de vaten om te drogen en te verzuren. Vervolgens verblijft de kaas vier dagen in een pekeldbad. Daardoor krijgt de boerenkaas nog meer smaak en stevigheid. Voordat de kaas vier maanden gaat rijpen in het kaaspakhuis, krijgt het nog een kunststof coating tegen invloeden van buitenaf.

Tijdens de rijping wordt iedere kaas dagelijks gekeerd en zorgvuldig beoordeeld door het oog van de meester, boer Ard.



Echte boerenkaas

Polderzoom maakt echte boerenkaas, dat houdt in dat zij de kaas niet pasteuriseren en dus gebruik maken van rauwe melk in de producten. Kaas dat van een boerderij komt en wel gepasteuriseerd wordt, noemt men 'kaas van de boerderij'. Klein verschil in omschrijving, groot verschil in de verwerking!

Polderzoom maakt verschillende soorten kaas. In het assortiment zit jonge boerenkaas, fenegriek, nagelkaas, kruidenkaas en zelfs vegetarische kaas. Dit betekent dat er gebruik gemaakt wordt van plantaardig stremsel, in plaats van dierlijk.

Mocht je andere kazen van Polderzoom willen proberen? Breng dan een bezoek aan de boerderijwinkel op dinsdagmorgen van 9.00 tot 12.00 uur en elke zaterdag van 9.00 tot 16.00 uur.



Product uit de box: Gele bieten chutney
Bedrijf: Zonneheerdt, akkerbouw bedrijf
Producent: Martin Topper

Martin Topper is de derde generatie binnen het duurzame familie bedrijf. Opa Topper begon in 1962 met het akkerbouwbedrijf aan de Hondweg in Dronten. Met trots teelt Martin hier groentegewassen op de meest vruchtbare grond, de bodem van de zee. Martin heeft zelf 15 jaar in het onderwijs gewerkt. In 2005 liet hij het klaslokaal achter zich en staat hij sinds 2011 definitief aan het roer van het familiebedrijf onder de naam Zonneheerdt.

Zonneheerdt is zich gaan specialiseren in gekleurde penen. Naast de gekleurde penen verbouwd Martin ook gekleurde bieten, pastinaak, wortelpeterselie, suikerbieten en uien. Inmiddels telt het bedrijf zo'n 70 hectare grond. In 2011 begon de eerste productie van de gekleurde peen op een externe locatie en in 2013 is Martin inhouse gaan telen.

Gekleurde bieten

Martin Topper geeft aan dat de markt voor gekleurde peen en bieten kleiner is dan voor reguliere peen, paarse peen blijft een nicheproduct. Want zoals het gezegde zo mooi luidt: "wat een boer niet kent, dat eet hij niet". Toch ziet Martin een enorme foodtrend sinds een paar jaar. Er worden meer gekleurde penen en bieten afgenomen, dit kan tevens komen doordat men meer groenten is gaan eten en dus ook heeft leren variëren.

Zonneheerdt levert haar producten wereldwijd. De producten liggen bij Nederlandse en Duitse retailers, horeca, bij de foodservice in Frankrijk en de UK, bij distributeurs in Scandinavië, bij groentespecialzaken en zelfs in het Verre Oosten zijn de producten van Zonneheerdt te vinden. Zonneheerdt levert 80% aan de export en 20% van de producten direct aan bedrijven in Nederland. Martin zet zich in om de lokale afzet te vergroten door mede als bestuurslid van de vereniging FlevoFood de korte keten binnen Flevoland en Nederland op te zetten en te promoten.

Martin onderscheidt zich op de markt niet alleen met zijn gekleurde producten, maar ook met de uitstraling en kwaliteit van zijn producten. In 2013 is het bedrijf begonnen met het sorteren, spoelen en verpakken van de producten. De gekleurde penen en bieten worden verkocht onder eigen label "Zonneheerdt". De producten worden verpakt in 5 kilo kisten, gemaakt van gerecycled hout, afbreekbaar-karton en folie. Zonneheerdt is op deze manier meer dan een product. Het label staat voor authenticiteit en kwaliteit.

Duurzame productie

Zonneheerdt verwerkt haar producten op een duurzame manier. Volgens Martin is het zorgen voor de grond nummer één focus van een bedrijf. Wanneer de grond niet gezond is, kunnen de producten daarop niet goed groeien. Met deze duurzame kijk op de akkerbouw, kijkt Martin verder dan alleen zijn eigen generatie. De grond in de Flevopolder moet voor alle komende generatie gezond blijven, om zo de beste producten te telen.

Zonneheerdt slaat haar producten op in enorme koelingen. Hier kunnen de penen en bieten voor langere tijd bewaard worden. In augustus heeft het bedrijf de oogst van afgelopen november weggewerkt. Wanneer je de producten met grond eraan bewaard, blijven ze extra lang goed in een koelcel van 0,5 graden.

Wist je dat penen en bieten een tweejarige planten zijn? Het eerste jaar geeft het een wortel of een knol en het tweede jaar een mooie bloem. Zonneheerdt sorteert, spoelt en verpakt de producten zelf op de boerderij. Dat maakt het bedrijf van Martin ook zo bijzonder, je kan hier het proces van begin tot eind zien.

Samen gaan we voedselverspilling tegen!

Tegenwoordig ontstaan er steeds meer initiatieven op de markt tegen voedselverspilling. Deze initiatieven sluiten aan bij de visie van Zonneheerdt. Hij vindt het mooi om te zien en doet er zelf ook alles aan om producten die er net wat anders uitzien, niet zomaar worden weggegooid. Ongeveer 30% van zijn jaar opbrengst van Zonneheerdt wordt verkocht als veevoer.

Te groot, te klein, te krom of gewoonweg te lelijk voor de verkoop. Ze voldoen niet aan de vereiste vorm en belanden daardoor in de afvalbak, terwijl een kleine of kromme biet net zo lekker smaakt als een ronde. Dat goed voedsel weggaat is natuurlijk te twisted voor woorden! En door te betalen voor onze grondstoffen proberen wij de gehele keten te verduurzamen. Samen met Twisted pakt Martin dit probleem.

Zo bracht Martin eerder al eens pastinaaksoep op de markt, van producten die hij niet kon verkopen en nu proef je deze overheerlijke gele bieten chutney.





Product uit de box: Flevolands bier
Bedrijf: Brouwerij Stijl uit Almere
Brouwers: Anneke en Raymond Geraards

Ken jij Brouwerij Stijl al? Stijl is een innovatieve bierbrouwerij in Almere en beschikt over een zelfstandige bierbrouwerij in Almere genaamd het Stijl Bierlab. Maak kennis met de ondernemers achter Brouwerij Stijl en proef vooral de biertjes uit de box. Wij gaan in gesprek met Anneke:

Wie zijn de brouwers achter brouwerij Stijl?

Wij zijn Anneke en Raymond Geraads en hebben roots in het bourgondische zuiden. We gingen eerder al vaak op bier vakanties in België en besloten later het bierbrouwen zelf te proberen. Allereerst als hobby naast ons werk in IT en Luchtvaart.

Wanneer zijn jullie begonnen met de onderneming?

In 2015 besloten wij te starten met Brouwerij Stijl als bedrijf. Met zeer kleine productie voor de lokale bierwinkel. De vraag werd al snel groter dan het aanbod en in de afgelopen jaren zijn we meegegroeid met deze vraag.

Kan je wat meer vertellen over jullie bieren?

Jullie werken veel met Flevolandse grondstoffen.

Waarom vinden jullie dit belangrijk?

Wij brouwen Stijlvolle bieren met een twist. Dat betekent dat het bier in basis moet voldoen aan een bekende bierstijl, bijvoorbeeld Blond. Maar we voegen hier een spannend element aan toe, vaak in de vorm van een bijzonder ingrediënt, zoals in de Dennentoppen Blond. Geïnspireerd op historie, gerechten en lokale producten. Steeds meer zijn we gaan werken met reststromen van andere ondernemers, zoals rest brood van bakkerijen. En ook de basisgrondstoffen van het bier, zoals granen en hop, zijn we lokaal gaan inkopen of telen.

In Flevoland worden hoge kwaliteit granen geteeld, die zeer geschikt zijn voor bier, maar deze keten werd nog niet gebruikt. Samen met andere brouwers en een distilleerderij hebben we Flevomout gecreëerd: een keten van biologische boer naar mouterij naar brouwer. Dit jaar hebben we ook voor het eerst kunnen oogsten uit eigen Stijl Hoptuin. Op het toekomstige Floriade-terrein mogen wij onderdeel uitmaken van het agroforestry perceel van Stichting Weerwoud. Hiermee kunnen we nu unieke bieren brouwen die écht Flevolands zijn, maar ook smaken. Eerder kochten wij deze ingrediënten in bij groothandels die ze verkrijgen vanuit de hele wereld, zoals de mout uit Oost-Europa en de hoppen zo ver als Nieuw-Zeeland en de VS. De meer lokale ingrediënten maken het duurzamer, unieker, maar steunen ook de lokale economie.

Welke grondstoffen halen jullie uit Flevoland?

En welke niet? Je kunt een bier brouwen van volledig Flevolandse ingrediënten. Maar omdat het aanbod in soorten mout, hop en gist dan beperkt is maken wij deels nog steeds gebruik van grondstoffen van buiten Flevoland. We hebben dan ook een lijn met écht lokale bieren en een lijn van bieren die minder lokaal gericht zijn.

Hoeveel produceren jullie en in welk tijdsbestek?

Op dit moment produceren we per jaar tussen de 15.000 en 20.000 liter bier. Gelukkig groeit dit nog ieder jaar.

Je vertelde net dat jullie een eigen hoptuin hebben.

Waarom hebben jullie deze aangelegd? In de Stijl Hoptuin telen we nu 6 soorten hop. Door deze veelzijdige hoppen in Almeerse grond te planten krijgen ze ook een uniek aroma. Het is belangrijk omdat we hiermee minder hop hoeven in te kopen vanuit de rest van de wereld, maar we gebruiken het ook ter educatie. Via het Adopt ALLY Hop programma kunnen particulieren en bedrijven hopplanten adopteren en betrokken worden bij het project.



Biologisch, gangbaar, demeter? Vertel! Wat betekent dit voor jullie?

Wij zijn niet gecertificeerd biologisch. Wel hebben wij ervoor gekozen dat Flevomout wordt vermout vanuit biologisch geteelde granen. Echter doordat de certificatie niet aanwezig is bij de kleinschalige mouterij of brouwerij kunnen we de producten niet biologisch noemen. Ook in de Stijl Hoptuin werken we volgens biologische principes, maar zijn we niet gecertificeerd. Wij leggen prioriteit bij lokaal én circulair in plaats van (dure) biologische certificering verkrijgen. De rest granen uit ons Stijl Bierlab gaan bijvoorbeeld weer naar bakkerijen om brood van te bakken. We gebruiken reststromen volop. Want zo maken wij ook weer bier van brood. Brood van bier en bier van brood. Gaaf toch?

Welke soorten bier maken jullie? Wij maken heel diverse soorten bier, van een lichte pils tot een pikzwarte stout en alles ertussenin. We hebben een vast assortiment van 6 bieren en brouwen daarnaast altijd eenmalige bieren. Vaak zijn er 10 verschillende soorten tegelijk verkrijgbaar. Bijvoorbeeld binnenkort een roze Saison, gebrouwen met paarse wortelen, gele bieten en rest brood. De wortelen en bieten halen we bij Martin Topper, jullie maar al te goed bekend.

Hoe kunnen consumenten jullie producten bestellen?

Consumenten kunnen rechtstreeks bestellen via onze webshop op www.BrouwerijStijl.nl. Daarnaast zijn we lokaal en landelijk verkrijgbaar bij speciaalbier zaken, horeca en bijvoorbeeld het VVV en kaaswinkels in Almere.





Product uit de box: Droge worst met gepofte spelkorrels geweekt in bier.

Bedrijf: Vleesch & Co

Eigenaar: Bauke van der Veen

Samenwerking: met Rogier Scherpbier van Zonnespelt

Samen bouwen

De heren hebben de handen ineengeslagen en bouwen samen aan de uitbreiding van het voedsellandschap in Flevoland. Beide heren zijn ondernemend ingesteld en blijven hun producten innoveren. Tijdens een ontmoeting op een boerenmarkt hebben de heren contacten uitgewisseld. Zo ging Rogier aan de slag met het brouwen van speltbier en is Bauke afgelopen maart begonnen met het ontwikkelen van een droge bierworst met gepofte speltkorrels. Bauke en Rogier zijn het voorbeeld van samenwerken in Flevoland, en hun producten vind je nu in de box!

Wie zijn Bauke en Rogier?

Bauke van der Veen is bestuurslid bij vereniging Flevofood, bestuurslid bij BoerenVoorBuren, onderdeel van internationale case study 'Smart Chain' en kookenthousiasteling. Bauke wil het voedsel uit Flevoland in de spotlights zetten, dit doet hij sinds 2016 door middel van het verkopen van Almeers vlees met zijn eigen bedrijf Vleesch&Co.

Vleesch&Co vermarkt het vlees van dieren van het bedrijf Zorg&Natuur, dat een groot aantal natuurgebieden in Nederland beheert waar kuddes schapen en koeien lopen. Middels begrazing dragen zij zorg voor natuurlijk beheer van deze gebieden. Vleesch&Co heeft een rijk assortiment aan vlees, waaronder BBQ-pakketten, burgers, entrecotes en droge worsten.

Rogier Scherpbier is eigenaar van graanverwerkend bedrijf Zonnespelt in Lelystad die gespecialiseerd is in de verwerking van biologische en biodynamische granen. Een graan wat ze veel verwerken is spelt. Rogier is al 16 jaar werkzaam in de agrarische sector. Hij is in zijn jeugd begonnen bij Martijn en Monique van biodynamische akkerbouwbedrijf De Zonneboog.

Tussendoor heeft hij een hbo-opleiding in sportmanagement gevolgd, maar kwam uiteindelijk toch weer terug bij het akkerbouwbedrijf in Lelystad. In 2014 is Rogier gestart met zijn eigen biologisch en biodynamisch bedrijf "De Zonnespelt". Zijn bedrijf is gevestigd op het erf van De Zonneboog en Rogier werkt dan ook dagelijks nog veel samen met Martijn en Monique.

Spelt, bier en worst....

Afgelopen maart, in de allereerste Flevour Box, zaten speltkorrels. Dit product bracht Bauke als kookenthousiasteling aan het denken, "wat kan ik hiermee maken?". Hij ging experimenteren met droge worst en speltkorrels. De speltkorrels zijn geweekt in speltbier, gepoft en later verwerkt in de droge worst.

Dit geheel resulteerde in een nieuw product en samenwerking. In de toekomst zien de heren meer samenwerkingen in het vooruitzicht. Wij moedigen het zeker en hopen dat er meer heerlijke producten ontstaan.

Samenwerking tussen Vleesch&Co uit Almere en Zonnespelt uit Lelystad



**VOLG JIJ
FLEVOUR
AL OP SOCIAL
MEDIA?**



WWW.LOKAALVOEDSELFLEVOLAND.NL

IMPACT | Sociale werkvoorziening

Een gezonde en verantwoorde samenwerking tussen Impact en Flevofood.

Sinds september hebben Impact en Flevofood een samenwerkingsverband opgesteld met een groot maatschappelijk karakter.

Flevofood is opgericht om ons bewust te maken van al het moois en voedzaams dat ons eigen land ons te bieden heeft. Impact haar focus ligt op mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt, een afstand die vele oorzaken kan hebben. Geen passende opleiding, het niet hebben van een goede startkwalificatie, de Nederlandse taal nog niet spreken als nieuwkomer, al lange tijd niet hebben gewerkt of het hebben van een fysieke en/of verstandelijke beperking. Om te zorgen dat iedereen weer mee kan doen richt Impact zich op ondernemers die graag maatschappelijk willen ondernemen en opzoek zijn naar werknemers. Flevofood zocht bij het herstarten van de Flevour Box een partner die de boxen kon inpakken. Na een proefperiode met de medewerkers van Impact waren zij meteen erg enthousiast.

Samen met Impact creëert Flevofood een plek waar mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt zichzelf kunnen ontwikkelen. Deze opdracht op locatie is voor velen van hen een prachtige kans om werkervaring om te doen en hun kansen op de arbeidsmarkt te vergroten.

De samenwerking met Flevofood is een mooi voorbeeld van hoe verschillende lokale ondernemers elkaar kunnen ondersteunen. Door samen maatschappelijk verantwoord te ondernemen hebben we een niet alleen een grote impact op het milieu, maar ook op de mens.

De Flevour Boxen worden bij Martin Topper op het bedrijf in Dronten elke eerste donderdag van de maand ingepakt.



A woman with dark curly hair and a blue shirt is smiling and holding two potatoes in her left hand and two onions in her right hand. She is in a kitchen with green cabinets and a window in the background. A person with long hair is partially visible on the right side of the frame.

PROEF DE SMAAK VAN FLEVOLAND

Recepturen
van Flevolandse smaakmaker

Tijd om te borrelen! De perfecte borrelplank bestaat eigenlijk niet, want er zijn ontelbaar veel mogelijkheden en iedereen heeft zijn eigen smaak. We hebben je handje vooruit geholpen door overheerlijke producten in een box te verzamelen. Maar uiteraard kan je hier zelf nog veel meer lekkers aan toevoegen:

DE FLEVOUR BORRELPLANK

Kaas is leven

Boerenkaas is voor velen een onmisbaar ingrediënt op de borrelplank. De kaas is het lekkerst als hij op kamertemperatuur geserveerd wordt. Haal hem dus ongeveer twee uur van tevoren uit de koelkast. Je een deel van de kaas in blokjes snijden en een ander deel alvast op een toastje smeren met wat gele bieten chutney. Dat ziet er erg gezellig uit. En mocht je nou thuis appelstroop hebben, combineer hier dan ook mee.

Worst, spelt en bier....

In Flevoland hebben we niet ontzettend veel vleeswaren. Niet gek gezien we ook de groentetuin van Europa genoemd worden. Toch hebben we genoeg runderen, kippen en eenden in Flevoland rondlopen. Wij hebben ervoor gekozen om in deze box een biologische bier worst toe te voegen. Geen enorm grote worst, maar je gaat het proeven: wel een ontzettend lekkere worst! Snijd de worst in stukjes en leg deze bij elkaar op de plank.

Heb je nou thuis nog wat ander vleeswaren in de koelkast? Voeg het toe aan de borrelplank.

Libanees platbrood

We horen het je al zeggen. Is dit Flevolands? Nou.... dit overheerlijke brood wordt gebakken in Almere door Fadi Yassin. Je kan dit brood op verschillende manieren bereiden. Blader door naar de volgende bladzijde.

Dips op de dips

Groenten met hummus en dukkah, roomkaas met dukkah, olijfolie en dukkah... eigenlijk is alles lekker met dukkah. In dit magazine delen we een aantal recepturen voor lekkere dips. Naast de dukkah dip hebben we natuurlijk nog wel een heel bijzonder product in de box zit: gele bieten chutney. Heerlijk bij de kaas! En heb je nou iets over? Serveer het ook een keer bij een saladed of een stuk vlees. Wedden dat jij en je gasten dit gaan waarderen?





Man'ouche: libanees brood met dukkah

Ingrediënten:

Dukkah
Libanees platbrood
Olijfolie

Receptuur:

Meng de dukkah met olijfolie. Bestrijk het Libanese platbrood met het mengsel.

Bak het brood enkele minuten onder de grill tot ze knapperig en goudbruin zijn.

Let op: dit gaat echt over ongeveer 4 minuten.
Het geheel verkleurd snel.

Strooi eventueel wat extra zeezout over het brood,
snijd het in stukken en leg het op je borrelplank erbij.

Labneh met dukkah

Je zou labneh kunnen zien als de Midden-Oosterse versie van hangop. Maar labneh is áltijd hartig en lekker kruidig.

Ingrediënten

voor 4 personen:

500 gram Griekse of turkse yoghurt
Flink snuf zout
Olijfolie
Dukkah
Libanees platbrood

Receptuur:

Leg een schone theedoek in een vergiet met een bakje eronder (om het vocht op te vangen). Meng de yoghurt met een snuf zout. Schep de yoghurt in de theedoek en draai die dicht. Laat de yoghurt +/- 4 uur uitlekken, tot je een lekkere dikke hangop hebt.

Mocht je juist snel deze dip willen maken, meng de yoghurt en de zout en laat het 5 tot 10 minuten staan. De yoghurt wordt dan niet zo dik, maar het is alsnog erg lekker.

Schep de labneh op een bordje of in een kom en bestrooi 'm met de dukkah. Maak het geheel af met een scheutje olijfolie.

Snijd of scheur het platbrood in kleinere stukken en serveer het samen.



Groenten met dip en dukkah

Zoals je al merkt, dukkah is overal lekker bij. We delen nog één receptje met je:

Ingrediënten

Yoghurt dip, hummus of olijfolie
Verse groenten zoals wortel, komkommer, paprika, biet...
Dukkah

Receptuur:

Maak of koop een dip die je lekker vindt endoe deze in een bakje.

Snijd de groenten in dunne lange reepjes en leg dit op een bord of zet ze in een glaasje. Doe ook de dukkah in een bakje. Dip de groenten in het sausje, rol deze daarna door de dukkah en geniet!



**HEB JIJ DE
FLEVOUR BOX
VAN JANUARI
OOK AL BESTELD?**

F



De Flevour Box

De Flevour Box is ontstaan aan het begin van de coronapandemie om Flevolandse producenten te steunen tijdens de crisis. De maandelijkse inspiratiebox zoals jij die nu hebt ontvangen, is een nieuw concept dat is opgepakt door de Vereniging Flevofood, Local2Local en Studio Daagsch.

Ambassadeur van de Flevour Box is Nadia Zerouali. Nadia is kookboeken schrijfster, tv-kok, smaakmaker, mede-eigenaar van de Couscousbar in Amsterdam en vooral trotse inwoner van Almere.

Vereniging Flevofood is een netwerkvereniging van en voor Flevolandse voedselbedrijven. De veelzijdige leden zijn actief in de landbouw, verwerking, logistiek, handel, horeca, catering en retail. Samen vormen ze een krachtige regionale voedselketen. Met het stimuleren van consumptie en productie van Flevofood, willen wij met elkaar een positieve impact realiseren op de regionale voedsel economie, het milieu en de relatie tussen producent, afnemer en consument.

Meer weten over de Flevour Box?

Bekijk onze website www.lokaalvoedselflevoland.nl voor meer lokale verhalen, recepturen van Flevolandse smaakmakers en meer informatie over de Flevour Box.

Vragen, opmerkingen of een klacht?

Wij helpen je natuurlijk graag. Je kan met ons contact opnemen door een mail te sturen naar klantenservice@flevofood.com.

Wil je toch liever iemand persoonlijk spreken, neem dan contact op met Eva Flantua van Studio Daagsch via 06-53999388.

FLEVOUR *Box*

Powered by Flevofood