

**BURENBOEREN**

Maaltijd puur op smaak bereid met Flevolandse ingrediënten.
Boerkok maakt gebruik van veelal lokale grondstoffen geteeld
door collega-boeren, met aandacht en zorg geteeld.

BOERKOK... lokaal, natuurlijk

Kabritu stoba Flevolanda,

ver weg en toch dichtbij... Na de drooglegging komen de bewoners uit Flevoland uit alle windstreken. Zeeland, Limburg, Groningen, Friesland en natuurlijk ook van overzee.

Oesterzwammen	Wouter paddestoel, Mycophilia lelystad
Edamaméboontjes	Dutch soy / green organics, Wur
Zoete aardappelen	van Randolf en van den Dries, klingenweg
Pinkprince bloembollen	Stefan maerman / op de valreep, Ellerweg
Geitubokkubout	Flevolands geitenbok, via Nice to Meat
Rode Ui	Ter Haar, Lisdoddeweg
Knoflook	Pedaems, Vogelweg
Walnoot-crunch	Hooiveld boerderij, Meerkoetenweg
Fruithoning	Florissen fruit, Knooplaan
Labneh	Growcompany, vleetweg

**BURENBOEREN**

Maaltijd puur op smaak bereid met Flevolandse ingrediënten. Boerkok maakt gebruik van veelal lokale grondstoffen geteeld door collega-boeren, met aandacht en zorg geteeld.

BOERKOK... lokaal, natuurlijk

Kabritu Stoba,

Ontbeend de achterbout, snijd in kleine blokjes en zet het vlees voor 30 minuten in appelazijn. uit de azijn droog deppen en voor tien minuten op 150 graden in de voorverwarmde hete luchtoven. ondertussen marinade maken met 1 rode ui, scheutje ketjap, oregano, komijn, tomatenpuree, eetlepel piccalilly, knoflook, zout, paprikapoeder. het bokken vlees vermengen met de marinade, daarna verpakken in een vacuümzakje met een scheutje fonds. getrokken Van de botjes, het geheel overnacht garen op 63 graden

Randolf & van Den Dries zoete aardappelen wassen in kleine blokjes snijden, dan met koolzaadolie aanfruiten en garen in een pan met dikke bodem, al roerende de opgiets (van de tulpenbollen) toevoegen. en weer laten inkoken, ondertussen de tulpenbollen fijn snijden. als de zoete aardappelpuree gaar is (drooggekookt) even naast de inductieplaat plaatsen.

Maerman's pink prince tulpenbollen (biologisch van op de valreep) schoonmaken en sous vide garen voor 7 minuten op 85 graden, en terug koelen. Een opgiets maken met natuurazijn en koolzaadolie, de tulpenbollen afgieten en in een nieuw zakje vacumeren met de opgiets, even terug in de stoomoven voor 5 minuten op 85 graden, terug koelen en bewaren.

Wouter z'n oesterzwammen in fijne blokjes snijden en de aanbakken in een anti-aanbak pan,

Edamamé boontjes, kort blancheren en koud schrikken in water met wat ijsblokjes, erwtjes doppen

Hooiveld walnoten roosteren in een antiaanbakpan, twee eetlepels Florissen fruithoning toevoegen en licht laten karamelliseren en op vetvrij papier laten afkoelen, na afkoelen de massa fijn hakken met koksmes

Opbouw van het gerecht weckpotjes licht insmeren met koolzaadolie, daarna eerst de kabritu verdelen onderin het weckpotje, daarna afsluiten met het stampotje van zoete aardappel en tulpenbol, hierop de krokant gebakken oesterzwammen en edamamé boontjes verdelen, bij doorgeven schepje labneh toevoegen en de walnoot-chrunch over het gerecht strooien.