

Merijn ontdekt BOTER!

Van Franse 'beurre de baratte' oftewel gekarnde boter door naar Hollandse gekarnde boter van boerderij Erf-1 in Kampen. Daarna duikt culinair redacteur Merijn Tol de keuken in voor eenvoudige bistrogerechten met boter.

RECEPTEN, TEKST, BEREIDING **MERIJN TOL**
FOTOGRAFIE **ERNIE ENKELAAR** STYLING **MAAIKE KOORMAN**



Bij gepassioneerd familiebedrijf Erf-1 heeft iedereen een eigen, belangrijke rol.



Wist je dat?
Van 250 - 275
LITER MELK
wordt 10 kilo
BOTER
gemaakt!

Gras = gras?

Groene, grazige weiden vol sappig gras. Ik dacht altijd dat groen gewoon groen was en gras gewoon gras! Maar wat een ontdekkingen doe ik op tijdens mijn zoektocht naar die heerlijkheid waar we in Nederland zo goed in zijn: boter. Want de lekkerste boter krijg je van sappig en vooral rijk gras. Gras met zoveel soorten gras en kruiden dat als je goed kijkt het een soort kunstwerk is. Dat zorgt voor een enorme bodemdiversiteit en veel insecten, bijen, vogels en vlinders. Intensieve veeteelt mikt op veel melk, het vee wordt gevoed met eenzijdig gras en bijvoeding. Extensieve veeteelt, zoals boeren Harry en zoon Klaas-Jan Bruins van zuivelboerderij Erf-1 sinds een jaar of vijf doen, zorgt dat de natuur haar smaak doorgeeft in de melk. Zonder kunstmest of gewasbeschermingsmiddelen. Het levert minder melk op, maar die is wel lekkerder. Melk waarin je kruiden en gras proeft is ook de ideale melk om boter van te maken. Met heel

veel voedingsstoffen, zoals in de lente en zomermaanden omega-3 vetzuren, dankzij het verse gras. De koeien eten als het weer het toelaat buiten gras en kruiden en 's winters kuilgras en hooi. Eigenlijk is er niets nieuws onder de zon. Vroeger boerde iedereen zo.

Kruiden & grassen

Paardenbloem haalt kalk uit de bodem en kan een schimmel aanmaken die werkt als een soort antibiotica voor de darmen. Beemdlangbloem, veldbeemd, lepeltjesgras en Frans raai-gras hebben allemaal een functie. Harry heeft het liever over een palet van grassen, hij maakte zelfs een map met alle grassen (bijna 30!) en kruiden (ook 30) erin. Kruiden geven smaak. Scherpe boterbloem, witte dovenetel, veldzuring, barbarakruid, pinksterbloem... dat klinkt naar lekkere melk en boter! Fleckvieh-, MRIJ-, Roodbont-, Holstein- en Jersey-koeien genieten ervan, bijna het hele jaar door.

Franse boter

Een nieuwe trend in de Nederlandse supermarkt is Franse 'beurre de baratte'. Dat klinkt chic en is niets meer of minder dan gekarde boter. Hoe lekker dat is, lijken we in Nederland een beetje vergeten te zijn. Hebben we de Fransen nodig om weer naar de dichtstbijzijnde boerderij te rennen om lekkere gekarde boter te proeven? Want boter wordt nog volop gekarnd, ook in Nederland.

Boter uit de boterstad Kampen

Ooit was Kampen dé boterstad van Nederland. Tot begin 20e eeuw was boter op het Kampereiland heel belangrijk. Op de botermarkt in de stad werd boter verkocht voor binnen- en buitenland. Volgens traditie werd het werk gedaan door boerinnen en hun dochters. En ook nu bij Erf-1 maken Petra Bruins en dochter Irene Prinsen-Bruins boter. In de mooie Mandjeswaard (lees verder op pag. 113)





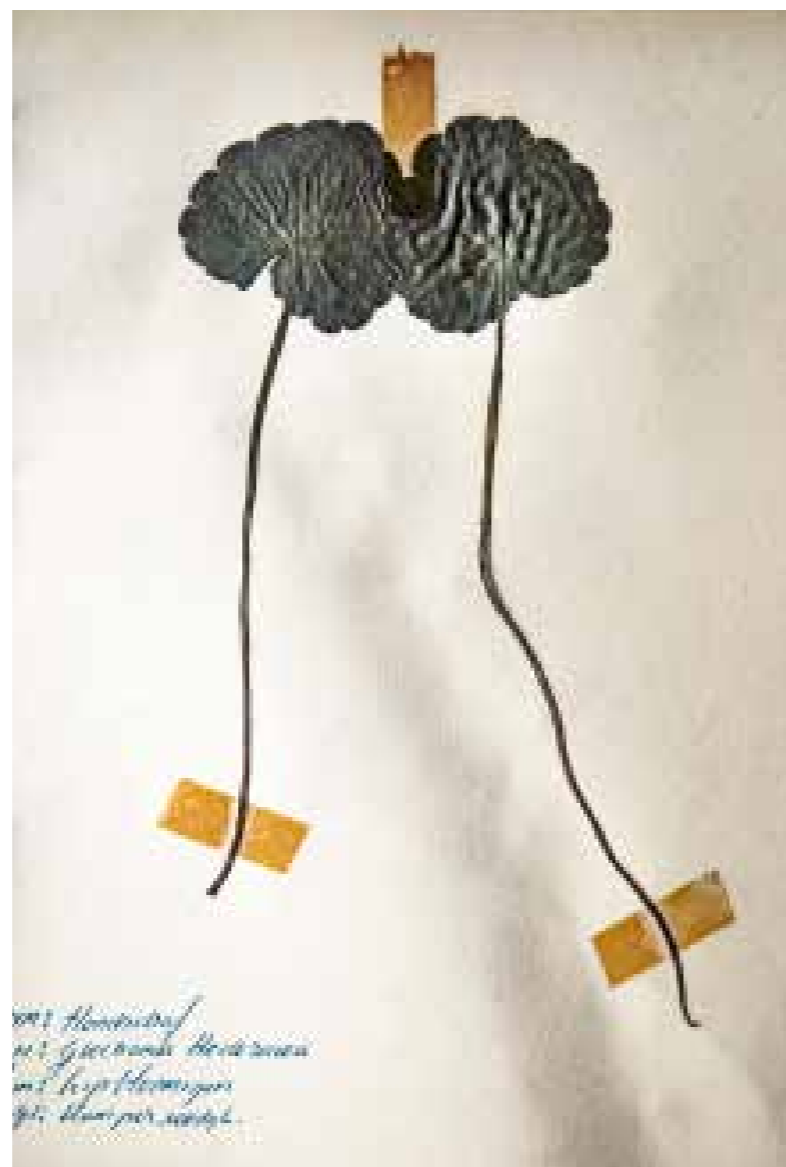
< 30 MIN

Venkelsalade & citroen-saffraanhollandaise
Boter geeft saus als
HOLLANDAISE
die weergaloze
romigheid die
filmend op je tong
achterblijft





In het gras zitten zo veel soorten **GRAS & KRUIDEN** dat als je goed kijkt het een soort kunstwerk is

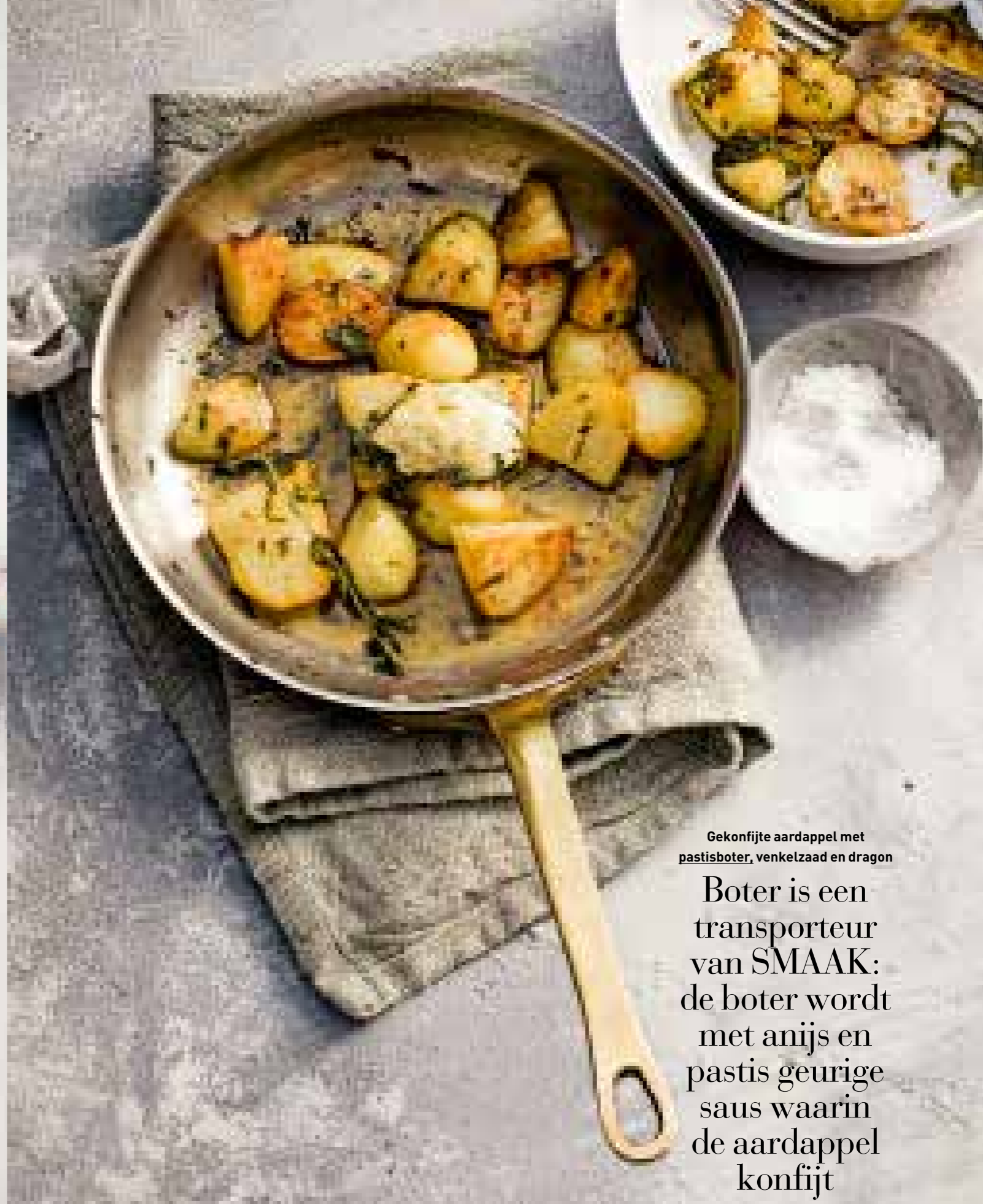


< 30 MIN

Oesters met beurre noisette, appel, fleur de sel en vanille



Langoustines met gerookte zoute knoflookboter



Gekonfijte aardappel met pastisboter, venkelzaad en dragon

Boter is een
transporteur
van SMAAK:
de boter wordt
met anijs en
pastis geurige
saus waarin
de aardappel
konfijt



Mooi om te zien dat zoveel **AANDACHT**
VOOR HET GRAS melk met smaak oplevert
en ook nog blij koeien!

op het Kampereiland. Ze kregen in 2018 een prijs voor de lekkerste boter van Nederland, een gouden predikaat van een vakjury van de bond van boerderijzuivelbereiders.

Karneboter

Je kunt op twee manieren boter maken, legt Irene uit. 'Kaasmakers maken boter van zoete of licht aangezuurde room die ze overhouden na het afromen van de melk. Maar wij maken boter van op lage temperatuur gepasteuriseerde room met de melk, die we licht aanzuren. Dat resulteert in wat de Fransen 'faisselle' noemen: de aangezuurde melk of karnemelk, maar nog steeds gemengd met room.' Als ik met Petra en Irene bij de karnton sta, proef ik deze romige, dikke karnemelk. Zalig! De faisselle transformeert onder onze ogen in prachtig goudgele lenteboter en een frisse karnemelk blijft achter.

In de karnton wordt de melk 10-15 minuten 'geschud' op 20.6 graden. Dan wordt het mengsel gekoeld en gaat het draaien langzamer. Dan laten ze de karnemelk eruit lopen via een kraan onder de ton. De boter blijft achter: het lijkt nog het meest op een soort bolletjes goudgeel 'roerei'. Nu wordt de boter gewassen met water. Petra legt uit: 'Het luistert elke keer heel nauw, je moet goed kijken en opletten. Het is echt een ambacht. Alle restjes karnemelk en vocht worden met een soort kneedtechniek in de karnton uit de boter gewassen, anders wordt de boter snel ranzig.' De dikke boter blijft als een mooie plak achter op de bodem. Petra haalt – spierballen! – de boter uit de gekantelde ton, Irene spreidt het uit op een metalen blik. Het is heerlijke, lichte, bijna frisse boter, vol smaak van gras en kruiden. Klaar om met de botervorm blokken van te vormen en in te pakken.



Kaasplank Erf-1 met gekarnde boter en cidergelei



Sorbet van karnemelk, vanille en karamel au beurre salé

venkelsalade & citroen-saffraanhollandaise

- **hoofdgerecht (4 personen)**
- **glutenvrij**
- **bereiden ± 30 min.**

2 venkelknollen
 1 bos peterselie
 50 g amandelschaafsel
 plukje saffraan (± 10 draadjes),
 fijngewreven in de vijzel
 1 el sap + rasp van ½ (bio)citroen
 3 eidooiers
 150 g boerenboter
 2 tl wittewijnazijn
 6 el olijfolie
 4 niet te grote pijlstaartinktvis
 (schoongemaakt, kijk op
 deliciousmagazine/inktvisschoonmaken)
ook nodig: mandoline

Schaaf de venkel flinterdun op een mandoline en leg in ijskoud water. Snijd de peterselie fijn. Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan goudbruin.
 Meng de saffraan met het citroensap. Smelt de boter. Zet een kom au bain-marie op een pan warm water. Zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt en zet het vuur helemaal laag. Klop de eidooiers met een garde schuimig, voeg het citroensap met het saffraanpoeder, de wittewijnazijn en het citroenrasp toe. Voeg nu van het vuur af flink kloppende beetje bij beetje de gesmolten boter toe tot je een luchtige, dikke hollandaise krijgt. Breng op smaak met zout. Klop er evt. een beetje citroensap door om de saus iets lossier te maken. Houd de hollandaise afgedekt warm in de kom op de pan.
 Snijd de pijlstaartinktvis in de lengte open en snijd ze kruisling in. Bestrooi met peper en zout en schep ze om met 2 el olie. Gril ze samen met de tentakels op een hete plaat 3-4 min. draai ze voorzichtig om en gaar nog 1-2 min. Laat de venkel goed uitlekken, dep droog en meng met de rest van de olijfolie, peterselie, amandelschaafsel en wat zout. Verdeel

over borden of over een schaal, leg de gegrilde inktvis erop en bedruppel alles rijkelijk met de saffraanhollandaise.
 p.p. ± 626 kcal / 19 g eiwit / 58 g vet / 5 g kh

oesters met beurre noisette, appel, fleur de sel & vanille

- **hapje (4 personen)**
- **glutenvrij**
- **bereiden ± 20 min.**

3 el gekarde boter (beurre de baratte)
 1 mespuntje vanillemerg
 8 oesters (Gillardeau of andere lekkere oesters)
 ½ goudrenet of andere friszure appel,
 bijv. jonagold
 1 el citroensap
 2 tl sumak **+**
 fleur de sel

Verhit de boter, voeg de vanille toe en laat op laag vuur lichtbruin worden tot de boter nootachtig ruikt en de witte melkbestanddelen lichtbruin worden en naar de bodem zakken. Schil intussen de appel, haal het klokhuis eruit en snijd brunoise (in piepkleine blokjes). Meng met het citroensap. Zet het vuur uit.

Open de oesters, schenk in elke oester wat beurre noisette met vanille, verdeel er wat appelbrunoise over en bestrooi met wat sumak en fleur de sel.
 p.p. ± 112 kcal / 1 g eiwit / 10 g vet / 4 g kh

langoustines met gerookte zoute knoflookboter

- **voorgerecht (4 personen)**
- **bereiden ± 35 min. / oven 3-4 min.**

8 grote of 16 kleine langoustines,
 kraakverse
 rasp van 1 (bio)citroen
 100 g boerenboter
 2 teentjes knoflook, fijngesneden
dun gesneden zuurdesembrood*,
 goudbruin en krokant geroosterd
ook nodig: rookzak, rookventje of wok
 met rekje + rookmot
 evt. waterkers-zeekraalsalade, voor erbij

Halveer de langoustines in de lengte met een scherp mes. Bestrooi met citroenrasp. Doe de boerenboter en knoflook in een hittebestendig schaalje en doe in een rookzak of rookpan met rookmot. Of doe wat rookmot in de wok, leg daarin een rekje en zet het bakje erop. Doe de deksel erop. Volg de gebruiksaanwijzing op de rookzak of zet het vuur hoog aan onder de rookpan of wok. Zet het vuur laag zodra er rook ontstaat. Rook de boter 15 min.*

Verhit de grill voor.
 Besprenkel de gehalveerde langoustines met de boter. Gril de langoustines 3-4 min. onder de hete grill in de oven. Geef de rest van de gerookte knoflookboter er los bij, met het krokante zuurdesembrood. Geef evt. een plukje aangemaakte waterkerszeekraalsalade erbij.
 * Kijk op deliciousmagazine.nl/helptvideo hoe je eenvoudig rookt in de wok. Evt. kun je de boter ook met de knoflook smelten in een pannetje en op smaak brengen met gerookt zout.
 p.p. ± 320 kcal / 14 g eiwit / 22 g vet / 15 g kh

TIP Zuurdesembrood kun je mooi dun snijden als je het eerst een beetje laat bevriezen.

gekonfijte aardappel met pastisboter, venkelzaad & dragon

- **bijgerecht (4 personen)**
- **vega / glutenvrij**
- **bereiden ± 35 min.**

200 g gekarde boerenboter,
 op kamertemperatuur
 2-3 takjes dragon, blaadjes geplukt,
 heel fijn gesneden
 4 tl venkelzaad
 6 el pastis (anijslikeur, slijter)
 700 g vastkokende aardappels

Roer de boter los met de dragon, het venkelzaad en de pastis en breng op smaak met zout en peper.
 Schil de aardappels en snijd in niet te grote, driehoekige stukken. Kook ze

15 min. in gezouten water. Laat goed uitlekken. Smelt 150 g van de boter en voeg de aardappel toe. Konfijt op laag tot middelhoog vuur tot de aardappels licht goudbruin zijn. Schud de pan af en toe zodat de aardappels rondom bakken. Verdeel vlak voor het serveren de rest van de boter over de aardappels.
 p.p. ± 601 kcal / 4 g eiwit / 41 g vet / 34 g kh

sorbet van karnemelk, vanille & karamel au beurre salé

- **nagerecht (4-8 personen)**
- **glutenvrij**
- **bereiden ± 40 min. + invriezen ± 5 uur**

375 ml boerenroom
 200 g suiker + 50 g extra
 50 g gezouten boerenboter, in blokjes
 2 eiwitten
 1,5 l boerenkarnemelk
 1 vanillestokje
 verse blaadjes verveine of munt
ook nodig: ijsmachine of mixer

Verwarm voor de karamel au beurre salé 150 ml room op laag vuur. Smelt ondertussen in een koekenpan 100 g suiker tot goudbruine karamel*. Voeg de warme room toe aan de karamel en roer goed (pas op: het kan spatten!). Haal van het vuur en voeg blokje voor blokje de gezouten boter toe aan de karamel.
 Klop in een schone, vetvrije kom de eiwitten schuimig en voeg al kloppend beetje bij beetje 100 g suiker toe tot er glanzende pieken ontstaan die nét niet helemaal stijf zijn. Schep het eiwit voorzichtig door 1 l karnemelk. Draai er ijs van volgens de aanwijzingen van de ijsmachine. Of schep in een diepvriesbak, vries 3-4 uur in en klop het mengsel elk uur met de mixer door.

Neem het ijs uit de ijsmachine en roer er de karamel in een 'swirl' door en laat nog 1-2 uur bevriezen.
 Roer voor ijs zonder ijsmachine de karamel door het ijs als dat stevig, maar nog niet hard is geworden. Haal het ijs 30 min. voor serveren uit de vriezer.
 Doe voor de karnemelksaus de laatste 50 g suiker in een steelpan met 100 ml water, snijd het vanillestokje in de lengte open, schraap de zaadjes eruit, voeg toe aan de pan en laat op laag vuur 15 min. trekken. Mix de rest van de karnemelk met de rest van de room schuimig met de vanillesiroop. Serveer de karnemelksaus met een bol karnemelk-karamelijns en bestrooi met verveine of munt.
 * Kijk op deliciousmagazine.nl/helptvideo hoe je karamel maakt.
 p.p. ± 690 kcal / 6 g eiwit / 44 g vet / 67 g kh

irene's bijzondere kazen

Merijn: 'Irene van Erf-1 maakt kaas van melk met room. Dat klinkt logisch, maar dat is het niet. De meeste kaasmakers romen de melk af vóór het kaasmaken. Irene's kaas is daarom bijna boter, smedig en waanzinnig romig. En ook nodig en gerijpt, want ze rijpt haar kaas in de 300 jaar oude terpkelder met een eigen klimaat, 4 weken tot 10 maanden. Het is 'Hollandse kaas' maar toch anders door de natuurkorst die ze insmeert met het licht zure karnewater dat overblijft na het boter wassen. Deze kaas past op een serieuze kaasplank! De Hanze koggekaas, het kaasje dat 4 weken rijpt in de terpkelder, smaakt onweerstaanbaar. Als een soort kazige boter. Ik kon het niet laten om er, heel Frans, cidergelei bij te maken. Van Hollandse cider, dat wel.'

BOTER KOPEN

Bij de natuursupermarkt koop je gekarde boter van bijvoorbeeld **Weerribben Zuivel** en in de supermarkt vind je ook vaak Hollandse boerenboter of Franse beurre de baratte van **Le Gall**. En ga op bezoek bij de dichtstbijzijnde boerderij die zelf boter maakt. Dat is natuurlijk het allerlekkerst. Of ga langs bij **ERF-1**, Mandjeswaardweg 6 in Kampen! **erf1.nl**

kaasplank erf-1 met gekarde boter en appelcidergelei

- **hapje of nagerecht**
- **vega**
- **bereiden ± 10 min.**

250 ml appelcider (brut) van
 goede kwaliteit
 200 g geleisuiker
 kazen van Erf-1 (rauwmelkse Kamper
 terpkaas en gerijpte verse Hanze
 koggekaas)
 gekarde boerenboter
 zuurdesembrood en crackers, voor erbij
ook nodig: schone glazen pot

Doe de cider en geleisuiker in een steelpannetje en breng aan de kook. Laat 5 min. op laag vuur koken. Test of de gelei klaar is: doe ½ tl gelei op een koud bordje en kijk of het opstijft. Zet het vuur uit en schenk de gelei in een schone pot. Serveer de kazen met de boter, lekker brood of crackers en appelcidergelei.
 p.p. ± 600 kcal / 14 g eiwit / 26 g vet / 72 g kh **d.**