

# Kokkerellen met streekproducten



Van links naar rechts: fotografe Betty van de Bunt, kok Hanke Schoor en Clara van Ravenhorst.

DOOR ANNE REBEL-LODDER

**REGIO - "Wat je ver haalt, is lekker" gaat in dit geval niet op. Met hun kookboek 'Smaakmakers, De Gelderse Vallei in recepten en verhalen' bewijzen Clara van Ravenhorst en kok Hanke Schoor het tegendeel. Vrijdag verschenen de eerste exemplaren.**

Het boek staat bol met nieuwe recepten die gemaakt worden met streekproducten uit de Gelderse Vallei. Hanke bedacht de recepten, Clara schreef de verhalen over de producten en hun herkomst en fotografe Betty van de Bunt legde alles prachtig vast in beeld.

"De Nederlandse keuken is zo ondergewaardeerd. Met dit boek willen wij de streekkeuken meer aanzien geven. Er zijn ontzettend veel gerechten uit de keuken van nu te verzinnen die je allemaal kunt maken met producten uit de Gelderse Vallei. Bijvoorbeeld een overheerlijke hazelnoottaart met walnoten, hazelnoten en eierschuim. Walnoten vind je bij praktisch alle boerderijen, hazelnoten groeien in houtwallen en de ei-

eren komen bij de Eekhoeve uit Veenendaal," zegt Clara.

In het boek staan ook aanvullende kooktips. Het bevat ongeveer vijftig recepten van voor-, hoofd- en nagerechten en een register van landwinkels in de regio. Naast de verkoop in de landwinkels, zal het boek ook in de reguliere boekhandel verkocht worden tegen een prijs van 18,50 euro. "Daarmee maken we dit boek beschikbaar voor mensen die nooit op boerderijen of landwinkels komen om streekproducten te halen. Onze boodschap is, dat dicht bij huis ook hele lekkere dingen te koop zijn," vertelt Clara.

## Fabrieksland

Hanke Schoor vult aan: "Nederland is een beetje een fabrieksland geworden. Maar het geheim van lekker eten zit hem echt in de pure, verse ingrediënten. Dan heb je niet veel nodig om iets lekkers te maken. Kenmerkend voor de recepten in ons nieuwe kookboek is dat de recepten niet té exclusief zijn. In de meeste gevallen heb je geen lange boodschappenlijst aan ingrediënten nodig. Dat maakt het extra aantrekkelijk." De topper vindt Hanke de reerug met gerookte pompoen en

gewokte spinazie met een saus van Ambrosiuswijn. "Dit is echt heel erg lekker. De pompoen maak je klaar in walnotenolie en zeezout. Het zoete van de pompoen gecombineerd met de smaak van hertenvlees en het wrange van spinazie is om van te watertanden! En het kleurt ook goed. Ik vind het heel leuk om met smaakcombinaties te werken," zegt Hanke.

## Klasstekers

De kok bedacht alle recepten zelf. Hanke: "Het boek bevat een aantal beproefde klassiekers. Ook heb ik recepten uit andere landen genomen en die aangepast naar Nederlandse smaak. Bijvoorbeeld de panna cotta. Heb je ooit geweten dat dat gewoon yoghurtpudding met vanillesaus is?"

Nu het boek in de winkel ligt, is een project van twee jaar hard werken afgerond. Hanke: "Onder de naam Koekerellen geven we al een aantal jaar kookworkshops op boerderijen in de regio. Daar gaan we voorlopig nog wel even mee door. En misschien maken we ooit een boek over de streekkeuken in een ander deel van ons land, of komt er een deel II van Smaakmakers."