



Rijkevorsel



Rijkevorselse recepten

Personeelsleden, raadsleden en sympathisanten van gemeente en OCMW Rijkevorsel stellen hun favoriete gerechten met Rijkevorselse producten voor.

Beste inwoners,



Op 21 maart 2014 ondertekenden alle 29 Kempense burgemeesters het Burgemeesters-convenant. Deze ondertekening betekende het officiële startschot van een ambitieus Kempens streekproject, met name Kempen2020.

Kempen2020 is een intergemeentelijk initiatief onder coördinatorschap van IOK samen met verschillende partners in de provincie Antwerpen. Het doel is actie te ondernemen om tegen 2020 de CO₂-uitstoot in de Kempen met minstens 20 % te doen dalen. Kempen2020 wil stappen zetten naar een regio die op een intelligente manier inzet op energie-efficiëntie en hernieuwbare energie. Zo blijft de energiekost betaalbaar, wordt de economie versterkt en wordt een betekenisvolle ecologische winst geboekt.

In het kader van dit project kregen alle 29 burgemeesters in 2016 de opdracht te werken rond of met streekproducten. De uitdaging luidde als volgt: "Ga in eigen gemeente aan de slag met lokale producten en streekproducten". Omdat Rijkvorsel gekend staat om zijn land- en tuinbouwbedrijven was het vrij snel duidelijk dat we een kookboek wilden uitbrengen met verschillende recepten waarbij gebruik gemaakt wordt van groenten- en fruitsoorten uit onze gemeente, aangevuld met enkele Rijkvorselse 'streekproducten'. Voor een gemeente is dit best een ambitieus project waarbij we alle hulp konden gebruiken. Het boek is dan ook tot stand gekomen door de grote inbreng van mensen die Rijkvorsel een warm hart toedragen maar ook door mensen die weten wat lekker is. Dit kookboek 'Rijkvorselse Recepten' is geschreven voor en door de personeelsleden en raadsleden van gemeente en OCMW.

Dank jullie wel voor jullie medewerking en vooral voor de heerlijke recepten. Smakelijk eten !

Dorien Cuylaerts,

Burgemeester



INHOUD

SOEPEN EN VOORGERECHTEN

3

Andalousische soep	Hild Janssen	4
Gegrilde paprikasoep met yoghurt van schapenmelk	Dirk Holemans	5
Ingemaakte courgette zoetzuur	Chrissy Dooreman	6
Pastinaaksoep met gember	Chris Kempenaers	7
Tomatentaart	Rein Wilrycx	8

DRANKEN EN SAUZEN

9

Advocaat	Hild Janssen	10
Barbecuesaus	Hild Janssen	11

HOOFDGERECHTEN

12

Gevulde aardappel	Hild Janssen	13
Pasta met kool, aardappelen en kaas	Rein Wilrycx	14
Penne met pesto, bloemkool en veldsla	Rein Wilrycx	15
Runderfilet met kruiden en eekhoortjesbrood	Chris Kempenaers	16
Salade van kip met sinaasappelsaus	Dirk Holemans	17
Schapenkaas met gerookt spek en gekarameliseerde appel	Dirk Holemans	18
Stoofpotje van kip	Dirk Holemans	19
Vijf (groenten) in de pan	Rein Wilrycx	20

DESSERTS

21

Aardbeien met chocolade	An Wouters	22
Aardbeien met citroen	Hild Janssen	23
Aardbeiensoep met pistachecrème anglaise en bladerdeegarnituur	Hild Janssen	24
Crème brûlée met een frisse toets	Chris Kempenaers	25
Mascarponebeker met aardbeien	Chrissy Dooreman	26
Mascarponecrème met aardbeien	Dirk Holemans	27
Mousse glacé met aardbeien	Wim Hadermann	28
Platte kaastaart	Wim Hadermann	29
Rabarbersoep met witte wijn	Hild Janssen	30
Tarte tatin met schapenijs	Dirk Holemans	31
Tiramisu met speculoos	Rein Wilrycx	32
Tiramisu met Veusseltje	Dirk Holemans	33
Veusseltje-mascarpone	Chrissy Dooreman	34

ONZE KOKS

35



Soepen en voorgerechten

Andalousische soep

Hild Janssen



Benodigheden

- ♦ 2 wit van prei
- ♦ 1 ui
- ♦ room
- ♦ 2 rode paprika's (1,5 in de soep en een 0,5 paprika garnituur)
- ♦ tomatenpuree
- ♦ rijst
- ♦ look
- ♦ 1 tomaat
- ♦ 1 kipfilet

Bereidingswijze

Reinig de groenten.

Snij en stoof de ui, prei, look en paprika.

Voeg tomatenpuree toe, laat 1 minuut mee stoven.

Bestrooi met bloem, laat 1 minuut mee stoven.

Bevochtig met kippenbouillon.

Pocheer de kipfilet in de soep.

Als de soep gaar is, haal de kipfilet eruit.

Mix de soep.

Kruid bij (peper en zout).

Serveer met garnituur: kleine blokjes van geblancheerde paprika, gekookte rijst, geconcentreerde tomaat en een scheutje room.

Gegrilde paprikasoep met yoghurt van schapenmelk

Dirk Holemans



Benodigheden

- ♦ 1 aardappel
- ♦ 1 wit van prei
- ♦ 1 ui
- ♦ 1 lepel groentebouillon
- ♦ 2 dl water
- ♦ 4 rode paprika's
- ♦ molenbrood
- ♦ hoeveboter
- ♦ kruidentuiltje met peterselie, rozemarijn, tijm en look
- ♦ bieslook
- ♦ yoghurt op basis van schapenmelk

Bereidingswijze

Gril de paprika's in de oven totdat ze zwartgeblakerd zijn.

Ontdoe de paprika's van de vel en de pitjes.

Smelt de boter in een kookpot. Snij de ajuin fijn en stooft ze aan in de kookpot. Snij de prei en de aardappel in kleine blokjes en stooft mee aan.

Voeg de paprika's toe. Zet alles onder water en hang het kruidentuiltje er bij.

Voeg de bouillon toe en laat 30 à 35 minuten koken. Mix alles goed door met een staafmixer.

Zeef de soep in een fijne keukenzeef.

Snij het molenbrood in stukjes van 1 op 1 cm en bak deze met hoeveboter in een hete pan.

Schep de soep in een bord en dresseer met yoghurt op basis van schapenmelk, de croutons van molenbrood en een takje bieslook.

SOEPEN EN VOORGERECHTEN

Ingemaakte courgette zoetzuur

Chrissy Dooreman



Benodigheden

- ◆ 2 kg courgetten
- ◆ 3 grote uien
- ◆ 500 gram suiker
- ◆ 1 l azijn
- ◆ 6 el zout
- ◆ 5 tl mosterdzaad
- ◆ 5 tl kurkuma

Bereidingswijze

Was de courgetten en snij ze in stukken van 1 cm. Pel de uien en snij deze in ringen. Meng de courgetten en de uien samen in een grote kom, strooi het zout er over en laat enkele uren trekken. Doe de courgetten in een vergiet en spoel het zout er af. Neem een grote kookpot en vul deze met de azijn, suiker, mosterdzaad en kurkuma. Goed roeren en breng dit aan de kook. Doe dan de courgetten en uien erin en laat dit enkele minuten doorkoken. Courgetten moeten beetgaar zijn. Vul de glazen potjes met de groenten eerst en vul ze daarna met het kookvocht tot aan de rand. Doe de deksels erop en zet ze ondersteboven. De courgetten moeten minstens drie weken trekken en dan zijn ze klaar voor gebruik. Deze kan men heel lang bewaren.

Lekker als aperitiefhapje of bij brood en kaas !

Pastinaaksoep met gember

Chris Kempnaers



Benodigheden

- ♦ 800 g pastinaak
- ♦ 2 wortelen
- ♦ 2 middelgrote uien
- ♦ 2 stengels bleekselder
- ♦ 2 tenen knoflook
- ♦ een stuk gember ter grootte van een duim
- ♦ 2 kippen- of groentebouillonblokjes
- ♦ peper, zout, olijfolie
- ♦ verse koriander of spekblokjes ter afwerking

Bereidingswijze

Schil de wortelen, selder, pastinaak, uien en gember en hak ze grof. De look pellen en grof versnijden. Zet een pan op een matig vuur en doe er twee eetlepels olijfolie in. Voeg de groenten toe en roer met een houten lepel door elkaar. Leg het deksel schuin op de pan en laat 10 à 15 minuten op het vuur staan. Los de bouillonblokjes op in ± 2 liter kokend water en giet het vocht bij de groenten. Roer de soep en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat de soep met het deksel op de pan ongeveer 15 minuten zachtjes pruttelen.

Serveren

Pureer de soep met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper. Afwerken met verse korianderblaadjes of met krokant gebakken stukjes rookspek.

Tomatentaart

Rein Wilrycx



Benodigheden

- ◆ kers- of snacktomaatjes
- ◆ mosterd
- ◆ gemalen mozzarella
- ◆ peper en zout
- ◆ kant-en-klaar bladerdeeg
- ◆ rozemarijn, tijm, ...



Bereidingswijze

Rol het bladerdeeg uit en schik het in een taartvorm.
Besmeer het bladerdeeg met een weinig mosterd.
Schik de halve tomaatjes op het bladerdeeg.
Kruid met peper, zout, rozemarijn, tijm, ...
Strooi de gemalen mozzarella eroverheen.
Zet 25 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C.

Uitstekend als voorgerecht vergezeld van een slaatje, warm of koud hapje, bij de lunch of brunch!



Dranken en sauzen

DRANKEN EN SAUZEN

Advocaat

Hild Janssen



Benodigheden

- ◆ 125 ml alcohol
- ◆ 8 eidooiers
- ◆ 350 g witte fijne suiker
- ◆ 2 zakjes vanillesuiker
- ◆ 0,5 l room



Bereidingswijze

Eierdooiers en suiker mengen.
Voeg de room toe.
3 minuten mixen (suiker mag niet kraken).
1 nacht laten staan.
Alcohol toevoegen en alles nog eens mixen.

Door Nesquik toe te voegen, kun je chocoladeadvocaat bekomen!

Barbecuesaus

Hild Janssen



Benodigheden

- ◆ 4 rode paprika's
- ◆ 2 teentjes look
- ◆ 4 ansjovis
- ◆ 3 dl olijfolie
- ◆ 2 el kappertjes
- ◆ 3 el bladpeterselie

Bereidingswijze

Rooster de paprika's zwart in de oven, haal ze uit de oven en steek ze daarna in een plastieken zak en wacht 10 minuten.

Verwijder de vel van de paprika's.

Doe alle ingrediënten samen in een blender en mix ze fijn.

Breng eventueel op smaak met barbecuekruiden.

Barbecuemengeling: meng alles goed onder elkaar (20 g zeezout, 10 g cayennepoeder, 20 g paprikapoeder, 10 g kerriepoeder, 5 g basilicum, 59 g tijm).



Hoofdgerechten

Gevulde aardappel



Benodigheden

- ♦ 4 bloemig kokende aardappels
- ♦ bolletjes buffelmozzarella (in stukjes)
- ♦ 150 g prosciutto (of andere rauwe ham, in reepjes)
- ♦ 12 kerstomaten (gehalveerd)
- ♦ olijfolie
- ♦ verse basilicum
- ♦ peper
- ♦ zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 225°C.

Spoel de aardappelen.

Prik ze een paar keer in en wikkel ze apart in aluminiumfolie.

Leg ze 45 minuten in de oven.

Keer ze halverwege de gaartijd om.

Snij de mozzarella in stukjes.

Snij de ham in reepjes.

Halveer de kerstomaatjes.

Meng de mozzarella met de ham reepjes, de kerstomaatjes, olijfolie, peper en zout.

Maak de kruim van de aardappelen wat los en hol ze uit.

Meng de aardappelkruim bij de rest van de ingrediënten en voeg een scheut olijfolie toe.

Vul ze met het mengsel en werk af met basilicumblaadjes.

Warm de aardappelen op tot de mozzarella smelt.

Hild Janssen



HOOFDGERECHTEN

Pasta met kool, aardappelen en kaas

Rein Wilrycx



Benodigheden

- ◆ 400 g kool in reepjes gesneden (witte, rode, savooikool)
- ◆ 2 aardappelen in plakjes
- ◆ geraspte kaas naar keuze
- ◆ 2 à 3 tenen knoflook
- ◆ zout en gemalen peper
- ◆ pasta

Bereidingswijze

Kook water met een beetje zout, voeg aardappelen en kool toe en laat 5 minuten koken.

Doe de pasta erbij, roer goed en breng het water terug aan de kook. Laat op een zacht vuurtje 15 minuten sudderen tot de pasta gaar is.

Smelt wat boter en bak hierin de knoflooktenen tot het knoflook goudgeel is, haal het knoflook eruit.

Giet de pasta af, voeg de kaas en de knoflookboter toe.

Penne met pesto, bloemkool en veldsla



Benodigheden

- ♦ bloemkool in roosjes
- ♦ veldsla
- ♦ walnoten
- ♦ groene pesto
- ♦ 400 g penne

Bereidingswijze

Snij de bloemkool in dikke plakjes.
Leg in een ovenschaal en giet er olijfolie over, kruid met peper en zout.
Rooster de schijfjes bloemkool in de oven op 180 graden gedurende 20 minuten.
Kook de pasta.
Schep de pasta door de pesto en voeg er de veldsla aan toe.
Serveer met geroosterde bloemkool.

Rein Wilrycx



Runderfilet met kruiden en eekhoorntjesbrood

Chris Kempnaers



Benodigheden

- ◆ 12-18 plakjes prosciutto of parmaham
- ◆ 3 tenen knoflook, gepeld
- ◆ 1 flinke handvol gedroogd eekhoorntjesbrood, geweekt in ongeveer 3 dl kokend water
- ◆ 3 flinke klonten boter
- ◆ sap van ½ citroen
- ◆ 1 kg runderfilet in zijn geheel (liefst het middenstuk)
- ◆ 3 flinke handenvol verse tijm en rozemarijn fijngehakt (enkel blaadjes)
- ◆ 2 glazen rode wijn
- ◆ peper en zout (peso)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 230°C. Leg de plakjes prosciutto naast mekaar - zorg ervoor dat er geen ruimte tussen zit. Hak één van de tenen knoflook fijn en bak die samen met het geweekte eekhoorntjesbrood één minuut in boter. Doe er dan de helft van het weekwater bij (zorg ervoor dat er géén zand in zit). Laat de paddenstoelen ongeveer 5 minuten zachtjes sudderen en inkoken. Roer er dan een scheutje citroensap, de rest van de boter en peper en zout doorheen. Smeer dit kruidig paddenstoelenmengsel over de helft van de plakken prosciutto. Bestrooi het vlees met peso en rol het door de gehakte kruiden. Leg het op de ingesmeerde helft van de prosciutto en rol het erin. Als het vlees mooi ingerold zit in de ham bind je het vlees vast met vier stukjes keukentouw (hoe je het doet is niet van belang, maar zorg dat het touw het vlees bij elkaar houdt). Leg het vlees in de hete braadslee samen met een paar tenen knoflook en braadt het 25-30 minuten (rosé), 40 minuten (medium). Giet halverwege de braadtijd de wijn in de braadslee. Wanneer het vlees klaar is, moet je het uit de oven halen en nog 5 à 10 minuten laten rusten onder aluminiumfolie. Giet het sap van het vlees terug in de braadslee. Laat even sudderen en schraap daarbij de aanbaksels los. Dit serveer je als rodewijnsaus (eventueel binden).

Salade van kip met sinaasappelsaus



Benodigheden

- ◆ 2 dubbele kipfilets
- ◆ rode sla
- ◆ eikenbladsla
- ◆ sla
- ◆ 2 sinaasappelen
- ◆ mayonaise
- ◆ roze peperbolletjes
- ◆ peper
- ◆ zout

Bereidingswijze

De kipfilets in smalle reepjes snijden, goed kruiden met peper en zout, in de bloem wentelen en aanbakken.

Een mayonaise bereiden en afwerken met sinaasappelsap, room en kruiden.

De slasoorten wassen, drogen en ciseleren (fijn snijden).

In het midden van het bord de gemengde slasoorten schikken, de kippenreepjes op de sla dresserend, afwerken met sinaasappelpartjes (à vijf) en roze peperbolletjes.

Hild Janssen



Schapeukaas met gerookt spek en gekarameliseerde appel

Dirk Holemans



Benodigheden

- ♦ appel Boskoop
- ♦ citroensap
- ♦ schapeukaas
- ♦ dun gerookt ontbijtspek
- ♦ rucola, pijnboompitten, bieslook, tomaat en gedroogde rozemarijn
- ♦ vloeibare honing
- ♦ enkele sneden molenbrood
- ♦ klontje boter

Bereidingswijze

Snij de appel in stukjes en meng ze met het citroensap om ze een frisse smaak te geven en te voorkomen dat de appel bruin wordt. Verdeel de schapeukaas in porties en omwikkel deze met het spek. Bak de kaasjes met spek op een middelhoog vuur zodat het spek knapperig wordt en de schapeukaas wat hitte krijgt, maar niet begint te smelten. Haal de kaasjes uit de pan en voeg een beetje extra boter toe. Bak de stukjes appel en voeg er de honing aan toe. Zet het vuur wat lager en laat de suiker smelten en roer hierdoor de stukjes appel. Serveer op een bedje van rucola, bieslook, tomaat en gedroogde rozemarijn met pijnboompitten. Rooster een dikke snede molenbrood. Perfect in combinatie met glas solariswijn.

Stoofpotje van kip

Dirk Holemans



Benodigheden

- ♦ 8 stukken vlees van kippenbillen zonder been
- ♦ 1 aardappel
- ♦ 2 wortelen
- ♦ 2 rode paprika's
- ♦ 1 ajuin
- ♦ 2 tomaten
- ♦ 2 teentjes look
- ♦ hoeveboter
- ♦ kruidenuiltje met peterselie, rozemarijn, tijm en look
- ♦ 1 el tomatenpuree
- ♦ kop kippenbouillon
- ♦ eigen gekweekt pikant pepertje
- ♦ 1 stuk citroengras
- ♦ kurkuma, paprikapoeder en kippenkruiden
- ♦ 500 ml kokosmelk
- ♦ eigen gemaakte chili
- ♦ takje koriander

Bereidingswijze

Gril de paprika's in de oven totdat ze zwartgeblakerd zijn. Ontdoe ze van de vel en de pitjes.

Smelt de boter in een kookpot. Snij de ajuin fijn en stoof aan in de kookpot. Versnipper het pikant pepertje en de teentjes look en voeg dit bij de gestoofde ajuin.

Laat 1 el tomatenpuree en 1 el chili meestoven, voeg peper, zout en paprikapoeder bij naar smaak. Snij de tomaten, wortelen en de aardappel in kleine blokjes en stoof mee aan. Voeg de paprika's toe. Bak intussen de stukjes kip in een braadpan, kruid af met kurkuma, paprikapoeder en kippenkruiden naar smaak. Voeg deze stukjes gebakken kip bij de stoofpot met groenten.

Zet alles onder met een kop kippenbouillon en voeg de kokosmelk toe en hang het kruidenuiltje er bij. Plet het stokje citroengras en voeg hierbij. Laat 40 à 45 minuten koken, het stoofpotje zal een beetje indikken. Controleer de gaarheid en kruid eventueel bij met peper, het mag best een pittig stoofpotje zijn.

Dresseer met vers gesneden koriander.

Je kunt opdienen met molenbrood, vers gebakken frietjes of gekookte rijst.

HOOFDGERECHTEN

Vijf (groenten) in de pan

Rein Wilrycx



Benodigheden

- ◆ dunne schijfjes tomaat
- ◆ geblancheerde boontjes
- ◆ blikje/bokaaltje mais
- ◆ dunne reepjes paprika
- ◆ gekookte rijst
- ◆ ringen ajuin
- ◆ tomatensaus
- ◆ geraspte kaas



Bereidingswijze

Leg de groenten en de rijst in verschillende laagjes over elkaar in een ovenschotel. Doe dit in de volgorde zoals ze hiernaast vermeld staan bij de benodigheden. Overgieten met warme tomatensaus. Strooi kaas erover. 20 minuten in de oven. Klaar!



Desserts

Aardbeien met chocolade

An Wouters



Benodigheden

- ♦ doosje aardbeien
- ♦ chocolade
(naar keuze: melk, puur of wit)

Bereidingswijze

Was de aardbeien met kroontje en dep ze af met keukenpapier.

Smelt de chocolade in de microgolf (zeer langzaam, halfweg eens doorroeren) of 'au bain-marie'.

Hou de aardbei met het kroontje vast of prik ze voorzichtig met een vork en doop ze in de chocolade.

Leg ze op een schotel bedekt met bakpapier en zet ze zo in de koelkast zodat de chocolade terug kan opstijven.

Aardbeien met citroen



Benodigheden

- ◆ 750 g aardbeien
- ◆ 2 tot 3 citroenen
- ◆ 4 el griessuiker
- ◆ 2,5 dl volle room
- ◆ 12 blaadjes munt

Bereidingswijze

Maak de aardbeien schoon. Zorg dat ze goed droog zijn en snij de grootste in tweeën. Strooi er de suiker over en overgiet met het sap van twee tot drie citroenen (hangt van de hoeveelheid sap per citroen af). Meng er ook voorzichtig de munt onder alvorens de koude, lopende room erbij te gieten. Meng voorzichtig en zet een halfuurtje in de koelkast.

Serveer in diepe borden, met saus en ijs.

Hild Janssen



Aardbeiensoep met pistachecrème anglaise en bladerdeeggarnituur

Hild Janssen



Benodigheden

- ◆ soepje van aardbeien
 - 1 kg aardbeien
 - 1 citroen of limoen
 - 100 g suiker/honing
- ◆ pistachecrème anglaise
 - ½ l crème anglaise
 - kirsch of marasquin
 - 125 g room
 - Pistachenootjes
- ◆ bladerdeeggarnituur
 - bladerdeeg
 - grove kristalsuiker
 - losgeklopt ei
- ◆ pistachenootjes
- ◆ bloedsuiker
- ◆ munt

Bereidingswijze

In een diep bordje het warm aardbeisoepje dresser. Rondom de pistachecrème anglaise gieten. Ruim bestrooien met bloedsuiker. Afwerken met pistachenootjes en een takje munt. Warm serveren en opdienen met een bladerdeeggarnituur.

Bereidingswijze soepje van aardbeien

Snij de aardbeien in twee. Sauteer* de aardbeien in een warme pan zonder boter. Naargelang smaak suiker en/of honing toevoegen. Besprenkel met het sap van de citroen of limoen. De aardbeien niet laten gaar worden, anders wordt het een papje!

**Sauteren = het snelbakken van een voedingsmiddel.*

Bereidingswijze pistachecrème anglaise

Maal de pistachenootjes fijn en meng ze onder de crème anglaise. Voeg er de half opgeklopte room aan toe. Deze crème anglaise kan voor dit dessert heerlijk geperfumeerd worden met kirsch of marasquin. We rekenen dan op 25 ml alcohol + ½ l saus.

Bereidingswijze bladerdeeggarnituur

Bladerdeeg in banden van 1 cm breed snijden. Langs beide zijden instrijken met het losgeklopt ei. In de suiker drukken langs beide zijden. Vormen tot spiraal. Afbakken in een oven van 180°C gedurende 10 minuten.

Crème brûlée met een frisse toets

Chris Kempenaers



Benodigheden voor zes personen

- ♦ 300 g verse rabarber
- ♦ 3 eetlepels kristalsuiker
- ♦ 2 vanillestokjes
- ♦ 4 dl slagroom
- ♦ 1 dl volle melk
- ♦ 8 eierdooiers
- ♦ 80 g suiker
- ♦ fijne kristalsuiker
(om te karamelliseren)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 140 °C. Snij de rabarber in grote stukken en doe ze in een pan, samen met 3 el kristalsuiker en 5 el water. Laat het geheel pruttelen tot de rabarber zacht is, verdeel de rabarber over zes kleine schaalpjes waarin je de crème brûlée kunt bakken. Splijt de vanillestokjes en schraap met een mes het merg eruit. Doe dat samen met de stokjes, de room en de melk in de pan en breng het mengsel op een laag vuur aan de kook. Klop ondertussen de eierdooiers samen met de suiker (80 g) tot ze licht en luchtig zijn. Haal, als de room en melk bijna koken, de vanillestokjes uit de pan en giet er, terwijl je steeds blijft roeren, het eiernmengsel beetje bij beetje bij. Tik eventuele luchtballen of schuim uit het mengsel voor je het boven op de rabarber in de schaalpjes giet. (max. 3 cm dik op gieten!) Zet de schaalpjes in een braadslee en vul die tot halverwege de schaalpjes met water. Bak het mengsel ongeveer 25 minuten in de voorverwarmde oven tot het mengsel gestold is, maar in het midden nog een beetje 'lobbig' is. Laat de schaalpjes eerst tot kamertemperatuur afkoelen en zet ze dan in de koelkast. Bestrooi ze met een zeer dunne laag fijne kristalsuiker en karamelliseer ze met een gasbrander (of onder een zeer, zeer hete grill!)

Opgelet: Werk de schaalpjes één voor één af, anders heeft de suiker tijd om vochtig te worden en kan hij niet meer gebrand worden.

Mascarponebeker met aardbeien

Chrissy Dooreman



Benodigheden voor zes personen

- ◆ 500 g aardbeien
- ◆ 500 g volle platte kaas
- ◆ 500 g mascarpone
- ◆ 100 g suiker
- ◆ 1 zakje vanillesuiker

Bereidingswijze

Was de aardbeien en hou zes kleine aardbeien opzij.
Doe de aardbeien, suiker en de vanillesuiker in een kom en pureer deze.
Doe de plattekaas en de mascarpone erbij en roer goed doorheen.
Doe alles in een spuitzak en vul er zes wijnglazen mee.
Leg een aardbei er boven op.
Laat in de ijskast opstijven.

Mascarponecrème met aardbeien

Dirk Holemans



Benodigheden

- ◆ 250 g mascarpone platte kaas
- ◆ 250 g slagroom
- ◆ 250 g aardbeien in kleine stukjes
- ◆ 50 g bloedsuiker
- ◆ takje munt

Bereidingswijze

Maak de aardbeien schoon en snij ze in stukjes. Roer de suiker door de mascarpone.

De slagroom half stijf kloppen en ook door de mascarpone roeren.

Schenk dit mengsel over de aardbeien en verdeel het over de glazen.

Laat het 30 minuten opstijven in de koelkast.

Dresseer met enkele bladjes munt op het glas.

Mousse glacé met aardbeien

Wim Hadermann



Benodigheden

- ◆ 500 g aardbeien (800 g is beter), kan ook met frambozen
- ◆ 5 eieren
- ◆ ½ liter room
- ◆ 200 g fijne suiker
- ◆ 4 druppels citroen
- ◆ 1 pakje vanillesuiker

Bereidingswijze

Mix het eiwit met 200 g fijne suiker.
Klop het eiwit of mix het met twee à drie lepels suiker en citroensap.
Mix de verse aardbeien met drie à vier lepels suiker.
Room kloppen met één lepel suiker en een pakje vanillesuiker.
Meng het geel van eieren met aardbeien tot een fijne brij. Dan het geklopt eiwit voorzichtig toevoegen en daarna de geklopte room opwaarts mengen.
Doe alles in een crème-glace doos en zet deze in de diepvries.
Ontdooi 20 minuutjes vooraleer te scheppen.

Platte kaastaart



Benodigheden

- ♦ 500 g magere platte kaas
- ♦ 250 ml room
- ♦ 200 g suiker
- ♦ 2 zakjes vanillesuiker
- ♦ gelatine: 11 blaadjes (komt overeen met ± 20 g)
- ♦ boudoirkoekjes
- ♦ halve liter fruit, kan ook vervangen worden door frambozencoulis

Bereidingswijze

Lek het fruit uit.
Laat de gelatine 10 minuten weken in koud water.
Klop de room, 100 g suiker en de vanillesuiker stijf.
Warm het sap van fruit, de gelatine en 100 g suiker op.
Meng het sap, de room, de platte kaas en het fruit onder elkaar.
Week de koeken in het sap.

Wim Hadermann



Rabarbersoep met witte wijn

Hild Janssen



Benodigheden

- ◆ 2 kg verse rabarber
- ◆ 300 ml water
- ◆ ½ kg aardbeien
- ◆ bosaardbeien
- ◆ vanille-ijs
- ◆ 300 g suiker
- ◆ 300 ml witte wijn
- ◆ 2 vanillestokjes
- ◆ 20 g maïzena

Bereidingswijze

Snij 1,6 kg rabarber grof en kook het 20 tot 30 minuten met de suiker, de witte wijn, het water en de aardbeien.

Wrijf het geheel door een puntzeef.

Breng het opnieuw aan de kook, schuim het af en voeg de open gesneden vanillestokjes toe.

Een beetje laten inkoken, de met water aangelengde maïzena erbij voegen en een beetje binden.

Snij de resterende rabarber fijn. Souteer deze stukjes rabarber met wat extra suiker.

Afwerking

Schep een beetje rabarbersoep in een diep bord.

In het midden enkele van de gebakken rabarberstukjes schikken met daarbovenop een ijsquenelle, er omheen de bosaardbeien leggen.

Serveer er eventueel nog een koekje bij.

Serveer het geheel warm of koud, naargelang het seizoen.

Tarte tatin met schapenijs



Benodigheden

- ◆ 2 dl ijs op basis van schapenmelk
- ◆ 1 vel bladerdeeg
- ◆ 4 appels Jonagold
- ◆ 250 g kristalsuiker
- ◆ 150 g boter
- ◆ kaneelpoeder

Bereidingswijze

Schil de appels, snij ze in vier stukken en verwijder het klokhuis.

Smelt de boter in een grote pan en doe de suiker erbij.

Roer in de pan tot de karamel mooi bruin is.

Leg de appels in de pan op de karamel, leg het bladerdeeg erop en sluit alles mooi af.

Zet de pan in een voorverwarmde oven op 180°C, gedurende 30 à 35 minuten.

Laat de tarte tatin een beetje afkoelen en snij in porties.

Serveer met een bolletje schapenijs en bestrooi de tarte tatin met kaneelpoeder.

Heerlijk met een koffie of een Veusseltje.

Dirk Holemans



Tiramisu met speculoos

Rein Wilrycx



Benodigheden

- ◆ 125 g speculoos
- ◆ 250 g mascarpone
- ◆ sterke koffie
- ◆ 2 eierdooiers
- ◆ 1 eiwit
- ◆ 50 g bloedsuiker
- ◆ 2 el Amaretto
- ◆ cacaoeeder

Bereidingswijze

Maak sterke koffie. Gebruik hiervoor één maatje koffie per kopje.

Splits de eieren en hou het eiwit van één ei apart.

Meng vervolgens met een mixer de twee eierdooiers, de bloedsuiker en de amaretto tot een luchtig beslag. Dit mengsel moet een lichte kleur hebben.

Voeg de mascarpone toe en mix alles tot een glad geheel.

Klop het eiwit stijf en schep dit voorzichtig met een houten lepel onder de mascarponecrème. Klop de lepel niet af op de rand van de kom, want zo klop je de lucht uit het opgeklopt eiwit.

Dompel de speculoosjes één voor één in de koffie maar niet te lang: ze moeten nog een beetje krokant zijn.

Leg ze op de bodem van een kom.

Bedek de speculoosjes met een laag mascarponecrème.

Hierop komt dan weer een laag met koffie doordrenkte speculoosjes en vervolgens weer een laag crème. Herhaal dit dan nog een keer.

Zet de tiramisu 4 uur in de koelkast om op te stijven.

Strooi vlak voor het opdienen met een bloedsuikerzeef een laagje cacaoeeder.

Tiramisu met Veusseltje



Dirk Holemans



Benodigheden

- ♦ 500 g mascarpone platte kaas
- ♦ 1 pak lange vingers koekjes
- ♦ puur cacao-poeder
- ♦ 1 kom zeer sterke koffie
- ♦ 6 eetlepels Veusseltje
- ♦ 6 eetlepels suiker
- ♦ 4 eiwitten
- ♦ 5 eierdooiers

Bereidingswijze

Laat de koffie afkoelen en meng er het Veusseltje onder.
Dip de lange vingers in het koffiemengsel en leg ze op de bodem van een rechthoekige schotel.
Doe drie eetlepels suiker bij het eiwit en klop stijf.
Doe drie eetlepels suiker bij de eierdooiers en klop tot room.
Roer de mascarpone door de eierdooierroom.
Spatel voorzichtig het eiwit door het eierdooier/mascarponemengsel.
Leg een laag mascarponeroom op de koekjes.
Leg een nieuwe laag in koffie gedrenkte lange vingers op het mascarponemengsel.
Leg opnieuw een laag mascarponeroom op de koekjes.
Laat een nacht rusten in de ijskast.
Bestrooi de tiramisu net voor het serveren met flink wat cacao-poeder.

Veusseltje-mascarpone

Chrissy Dooreman



Benodigheden voor vier personen

- ◆ 250 g mascarpone
- ◆ 2 dl veusseltje
- ◆ 60 g suiker
- ◆ 1 zakje vanillesuiker
- ◆ 2 eiwitten

Bereidingswijze

Doe de mascarpone, suiker en de vanillesuiker samen met de 2 dl Veusseltje. Roer dit alles goed los.

Klop de twee eiwitten stijf en spatel dit er voorzichtig onder.

Verdeel de massa in vier mooie glaasjes.

Laat dit opstijven in de ijskast.

Men kan dit versieren met wat zeste van een appelsien juist voor het opdienen.

Men kan er altijd naar eigen smaak wat meer Veusseltje in doen!

Zonder recepten, geen kookboek. Dat is zo klaar als een klontje. Zeven enthousiaste personeelsleden, raadsleden en sympathisanten hebben ons de voorbije maanden hun favoriete recepten bezorgd. De enige voorwaarde was dat er in de recepten een 'Rijkevorsel streekproduct' of een product dat zijn oorsprong kent in Rijkevorsel aanwezig zou zijn. Het leverde ons een heleboel heerlijke recepten op die absoluut de moeite zijn om uit te proberen.

Zonder koks, geen recepten. Ook dat moeten we waarschijnlijk niemand inpeperen. We willen onze koks dan ook van harte bedanken en stellen ze hieronder graag in de kijker.



Chrissy Dooreman

Begeleidster Kinderclub
Chrissy is al sinds 1997 een enthousiaste begeleidster van de Buitenschoolse Kinderopvang. Tijdens het jaar staat ze steeds paraat op de Kinderclub in Sint-Jozef. In de vakanties begeleidt ze in het centrum mee de activiteiten van speelpleinwerking Kiekeboe en de grabbelpas.



Dirk Holemans

Materiaalbeheerder
Magazijnier
Nog maar 1,5 jaar in dienst bij de gemeente en toch is Dirk al een vaste waarde bij de technische dienst. Als vakman materieelbeheerder staat Dirk in voor het beheer, de opvolging en het onderhoud van het gemeentelijk materieel. Wil je je fiets graag laten graveren, dan helpt Dirk je ook graag verder.



Wim Hadermann

Medewerker burgerzaken
Drie jaar geleden startte Wim met veel goesting zijn loopbaan bij het gemeentebestuur van Rijkevorsel op de dienst ruimtelijke ordening. Sinds een jaar ontvangt hij de inwoners met de glimlach op de dienst burgerzaken.



Hild Janssen

Raadslid OCMW
Hild is sinds 2013 raadslid voor CD&V bij het OCMW van Rijkevorsel, waar ze tevens lid is van het Bijzonder Comité Prinsenhof. Hilde werkt als nachtzorg bij de Landelijke Thuiszorg, waarbij ze toezicht houdt op ouderen of zieken die 's nachts nood hebben aan verzorging.

ONZE KOKS



Chris Kempenaers

Gepensioneerd
Chris is de echtgenote van Jos Boeckx, onze schepen van financiën, begroting, informatica, ontwikkelingssamenwerking, kinderopvang en Kind & Gezin. Sinds enkele jaren geniet Chris van een welverdiend rustpensioen. Daarvoor werkte ze als bediende bij de firma Vanhout nv in Geel.



An Wouters

Raadslid OCMW
Bij het begin van deze legislatuur werd An beëdigd als raadslid voor N-VA bij het OCMW van Rijkevorsel. Ze is zowel lid van het Bijzonder Comité Sociale Dienst als van het Bijzonder Comité Prinsenhof. Als kassierster in de Carrefour Market is An een bekend gezicht voor vele inwoners van Rijkevorsel.



Rein Wilrycx

Leerkracht GLS De Wegwijzer
Met meer dan 30 jaar ervaring in onze gemeentelijke lagere school kent Rein het reilen en zeilen van De Wegwijzer als geen ander. Talloze kinderen in Rijkevorsel hebben in het eerste leerjaar dankzij Rein leren lezen en tellen. Sinds vorig jaar geeft Rein les aan de kinderen van het vierde leerjaar. Verandering van spijs doet eten, nietwaar.



Onder de noemer Kempen2020 voeren 29 Kempense gemeentebesturen, waaronder ook Rijkvorsel, een ambitieus energie- en klimaatbeleid. Hierbij wordt getracht om tegen 2020 minstens 20 % CO₂-reductie ten opzichte van 2011 te realiseren op het grondgebied van de gemeenten. Bovendien gaan de gemeenten van Kempen2020 jaarlijks een extra uitdaging aan.

Zo werd aan de gemeenten gevraagd om aan de slag te gaan met streek- of lokale producten en daarbij het personeel te betrekken. De voordelen van werken met streekproducten zijn legio: het verkleint de ecologische voetafdruk, het geeft steun aan de lokale economie en het is bovenal lekker!

Het college van burgemeester en schepenen ging de uitdaging aan met de belofte een heus kookboek met Rijkvorskense producten te maken. Het resultaat is 'Rijkvorskense recepten'. Een kookboek met heerlijke 'Rijkvorskense' gerechten bedacht of aangereikt door enkele enthousiaste personeelsleden, raadsleden en sympathisanten van gemeente en OCMW Rijkvorsel. Een boek dat je ongetwijfeld doet watertanden... Laat het smaken!

Verantwoordelijke uitgever

College van burgemeester en schepenen

Molenstraat 5 - 2310 Rijkvorsel

03 340 00 00

info@rijkevorsel.be

www.rijkevorsel.be

Grafische vormgeving en druk

Drukkerij Christiaensen

Hoogstraatsebaan 192 - 2390 Oostmalle

03 314 80 15

info@drukkerijchristiaensen.be

www.drukkerijchristiaensen.be

Redactie en coördinatie

Dienst communicatie - Dienst duurzaamheid

03 340 00 16 - 03 340 00 27

communicatie@rijkevorsel.be

duurzaamheid@rijkevorsel.be

Publicatiedatum

19 juni 2017

Oplage

400 exemplaren



Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotografie of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande toestemming van de verantwoordelijke uitgever. De uitgever kan op generlei wijze aansprakelijk worden gesteld voor eventueel ondervonden schade voortvloeiende uit fouten en/of onvolledigheden in de inhoud van dit boek. Alle rechten voorbehouden.