



Multifunctioneel
Milieuvriendelijk
Zacht voor het lichaam
Goed voor uw portemonnee
Ruimtebesparend



Baking-soda.nl

NU OOK IN NEDERLAND VOORDELIG VERKRIJGBAAR



terroir

Meisavooi

Verdwenen lekkers



De meisavooi is zo goed als verdwenen uit onze ooit zo rijke groenteteelt. Het was - en is nog altijd, hoe beperkt ook - een typische groente die rond Antwerpen werd gekweekt. De authentieke meisavooi is van een ander ras dan zijn winterharde soortgenoot. Kenmerkend is het losbladige karakter en de tere krop. In smaak is de licht zoetige meisavooi niet te evenaren, een bittertje valt nauwelijks te bespeuren.

Daphne Aalders. Foto's Joris Luyten en Roos Mestdagh
Recepten Wouter Keersmaekers





Ambassadeur

Ambassadeur van de meisavooi is zonder twijfel Wouter Keersmaekers van restaurant *De Schone van Boskoop* in Boechout. Hij werkt al jaren met meisavooi. Vorig jaar in mei, tijdens het internationale groentecongres in Pamplona, viel hij op tussen het virtuele geweld van gelatinebolletjes, chlorofylsapjes en smaakschuimpjes waarmee anderen zich bezighielden. Terwijl de grote kookpausen van de wereld zich in het zweet werkten met lasbrillen op de neus om van iets eetbaars opnieuw iets eetbaars te maken zonder dat je de oorsprong nog zou kunnen herkennen, stapte Wouter Keersmaekers rustig het podium op met in ieder hand een meisavooi. Als het over groenten moest gaan zou het over groenten gaan en dan was dit hét moment om de met uitsterven bedreigde meisavooi voor te stellen aan een internationaal publiek van kookfanaten.

Wouter hield een pleidooi over smaak, puurheid en eenvoud waarop volgens hem de gastronomie gaat overleven en sprak zijn bezorgdheid uit over de eenzijdige kweek van gemakkelijke gewassen

voor massaconsumptie waardoor de ware gastroom op zijn honger blijft zitten. Belangrijker dan het chlorofyl uit een kool te kunnen halen, is het aan de juiste kool te kunnen komen.

Gemeende passie

Dat Wouter Keersmaekers het altijd serieus heeft gemeend met wat hij beweert, bewijst hij op een ludieke manier. De Schone van Boskoop bestaat 15 jaar en daarom wordt het allereerste menu opnieuw uitgebracht. Dezelfde gerechten, op een andere manier klaargemaakt. En wat serveerde Wouter in den beginne bij gebraden melklam, met rozemarijn en nieuwe aardappelen? Juist! Meisavooi.

Er zijn in de omgeving van Antwerpen nog 3 kleine telers die zich de moeite getroosten deze fijne groente te kweken. Dat betekent plantjes uitzetten in de koude serre in november, jonge kooltjes buiten uitplanten begin maart en oogsten begin mei.

"Dit jaar zal ik de meisavooien waarschijnlijk al eind april kunnen oogsten," zegt Dirk Asselberghs, één van de enige 3 meisavooitellers die er rond Antwerpen nog bestaan. Dirk laat ons met gepaste trots

een blik werpen onder het acryldoek waar de tere plantjes mee bedekt zijn. "De winter is uitzonderlijk zacht geweest maar vorst kan nog altijd schade aanrichten, daarom worden de plantjes op een verhoogd bed van zwarte aarde uitgeplant en onder een dekentje grootgebracht."

Dirk nam het landbouwbedrijf van zijn ouders over. Hij heeft een tijdlang geprobeerd enkel met te boeren een fatsoenlijk inkomen te verwerven maar dat bleek toch niet haalbaar. Daarom werken hij en zijn vrouw parttime op de veiling en in een tuinbouwbedrijf. Nu redden ze het wel.

"Ik heb geen verkeerde keuze gemaakt toch met de meisavooi door te willen gaan;" antwoordt Dirk op onze vraag of die teelt voor hem pure hobby is of toch ook rendeert. "Omdat wij nog maar met 3 telers zijn krijgen we een goede prijs voor onze meisavooi op de Mechelse veiling. Het is een exclusief product. Er zullen wellicht enkele gespecialiseerde groentewinkels zijn die de meisavooi aanbieden, maar mijn ervaring leert dat deze kool bijna uitsluitend door restaurateurs wordt gekocht."

Gebakken kabeljauw met crumble van meisavooi en geblancheerde meisavooi in room

Voor 4 personen

- 1 meisavooi
- Ca. 450 g kabeljauwfilet, met vel
- Boter of olie om in te bakken
- Zout

Voor de crumble van meisavooi

- Het hart van de kool
- Klont goede boter
- Zout

Voor de geblancheerde meisavooi in room

- De rest van de kool, ragfijn gesneden
- Zout, zuiveringszout (natriumbicarbonaat, wordt ook maagzout genoemd)
- 2 dl room, nootmuskaat

Voor de saus

- 2 dl De Koninckbier
- 1 dl room
- Scheutje appelbalsamico
- Druppeltje citroensap
- Klontje boter
- 1 koffielepel graanmosterd
- Xanthaangom (facultatief)

1 Rasp, voor de crumble, het hart van de kool met behulp van een microplane rasp (in speciaal metaal, geeft een vlijmscherp resultaat). Smelt de boter en stoof de groente kort aan.

2 Breng, voor de geblancheerde meisavooi, een pan water aan de kook en voeg een koffielepel zuiveringszout toe. Blancheer de ragfijn gesneden kool een vijftal minuten, giet door een zeef en knijp de groenten goed uit. Spoel koud.

3 Laat ondertussen de room inkoken tot de helft en breng op smaak met zout en nootmuskaat. Roer er de uitgeknepen kool onder en warm mee.

4 Portioneer de vis in 4 gelijke stukken, bestrooi met zout en peper en bak ze op de velkant krokant en juist gaar.

5 De saus. Kook het bier voor de helft in. Doe deze reductie bij de room, samen met het citroensap en azijn en kook opnieuw tot de helft in. Breng op smaak met peper, zout en mosterd en monteer met boter. Gebruik eventueel wat xanthaangom om een perfecte, standvastige binding te bekomen.

6 Serveer de kabeljauw met de twee bereidingen van meisavooi, werk af met de saus.

terroir
Meisarvooi



wijntip

Hier past een zachte rode wijn bij, bijvoorbeeld uit Oostenrijk, van het **wijnhuis Wohlmüt, Aristos**, gemaakt van *blaufränkisch* en een beetje *cabernet sauvignon*.

terroir *Meisavooi*



Wouter Keersmaekers (midden) geflankeerd sous-chef Steven Vanderstappen (links) en Bart-Jan Michielsens

Licht verteerbaar

Meisavooi wordt nog door een drietal telers in en om het Antwerpse op klassieke wijze gekweekt. Het is een vroege voorjaarsgroente die een geheel ander karakter heeft dan de winterharde savooi. Meisavooi is uitzonderlijk licht verteerbaar, heeft bijzonder weinig bitters en bevat nauwelijks zwavelstoffen die windrigheid veroorzaken. Omdat de kool zo jong is, is ze geschikt voor korte bereidingen. Snippen en rauw aanstoven in goede boter is een perfecte manier om voluit van deze groente te genieten. Het hart van de meisavooi is extra delicaat. Bereid het bij voorkeur apart van de rest van de kool, zodat je er optimaal smaak van hebt. Als je de kool blancheeert, gebruik je het best een beetje zuiveringszout (maagzout), dat versnelt het proces. Meisavooi past zowel bij vlees- als bij visgerechten.

De Schone van Boskoop bestaat 15 jaar. Het restaurant zal een facelift ondergaan en 31 mei heropenen met het openingsmenu van toen, op een andere manier klaargemaakt. Net zoals toen zal er ook nu met meisavooi worden gewerkt. Met aangepaste wijnen komt dit 'openingsmenu' op om en bij de € 60.

De Schone van Boskoop

Appelkant 10
2530 Boechout
www.deschonevanboskoop.be



wijntip

Serveer hierbij een rijkere witte wijn, bijvoorbeeld een **Meursault, Le Grand Charrons**, van Jean-Marc Morey.

Buikspek van het varken, meisavooi met gemarineerde boontjes en meisavooi met spekjes

Voor 4 personen

- Ca. 1 kg buikspek, bv van het varkensras Duke of Berkshire. (Het teveel aan spek kan voor een ander gerecht gebruikt worden)

- 1 eetlepel ketjap

Voor de meisavooi met gemarineerde witte boontjes

- Het hart van de meisavooi
- Flinke scheut arganolie
- Enkele gekookte witte boontjes, gemarineerd in sherryazijn

- Zout

Voor de meisavooi met spekjes

- Rest van de meisavooi, ragfijn gesneden
- Klont goede boter
- 50 g gerookt spek in blokjes

1 Voor dit gerecht gebruikt Wouter de roner, een slowcook-apparaat. Het vlees wordt vacuüm verpakt en gedurende 12 uur op 74°C 'gepocheerd'.

Daarna het vlees op ijs afkoelen en vlak voor het serveren portioneren en opbakken met een lepelje ketjap. Zonder roner kan je het spek in zijn geheel in de oven bakken op een lage temperatuur van ca. 150°C tot je de gewenste gaarheid en knapperigheid hebt bereikt. Overgieten op het einde met wat ketjap en zet de oven eventjes op 200°C. Je kan het vlees ook gewoon bakken in de pan en het op het einde van de baktijd laten karameliseren met de ketjap, dat geeft een heel ander, maar ook fijn resultaat.

2 Snipper, voor de meisavooi met gemarineerde witte boontjes, het hart van de meisavooi ragfijn en stooft het aan in arganolie. Breng op smaak met zout en werk af met enkele gemarineerde witte boontjes.

3 Bak, voor de tweede bereiding, de spekjes krokant. Snipper de meisavooi ragfijn en stooft rauw aan in een flinke klont boter. Breng op smaak met zout en meng met de spekjes.

4 Serveer een stukje gebakken spek met de twee bereidingen van meisavooi.



ONZE FAVORIETE TOEPASSINGEN

VOOR IEDERE DAG

Tallose toepassingen!!

Voor meer geheimen, bezoek baking-soda.nl



SCHONE, FRISSE KLEDING

Voeg een kopje aan je was toe voor een witter en stralender resultaat.



FRIS HET TAPIJT OP

Strooi ruim baking soda op het tapijt. Wacht 15 minuten en zuig het op met een stofzuiger.



VOLLEDIGE KEUKEN REINIGING

Strooi Baking Soda op een vochtige spons om veilig apparaat, aanrecht en gootsteen krasvrij te reinigen.



STRALEND, KRASVRIJ KOOKGEREI

Week potten en pannen 15 minuten in heet water met Baking Soda en veeg aangekoekt vuil eenvoudig weg.



EEN FRISSE KOELKAST

Absorbeer vieze geurtjes door iedere maand een schoon schaalkje Baking Soda in de koelkast te zetten.



EEN HEERLIJK VOETBAD

Geef uw voeten een verfrissend bad. Voeg 3 eetlepels Baking Soda toe aan een voetbad met warm water.



PEELING VOOR GEZICHT & LICHAAM

Laat uw gezicht stralen! Maak een pasta van 3 delen Baking Soda met 1 deel water. Scrub de huid zachtjes en spoel schoon. Zacht genoeg voor dagelijks gebruik.



REINIG BABY SPEELGOED

Reinig baby speelgoed zuiver en zonder chemicaliën. Meng 4 eetlepels Baking Soda met 1 kopje warm water. Goed afspoelen.



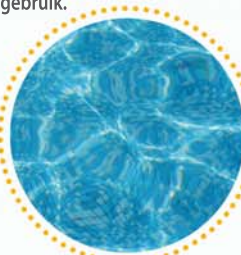
VERWIJDER STREPEN EN VLEKKEN

Maak een pasta van Baking Soda en water. Smeer het op de vlek en laat het even intrekken voordat u het eenvoudig verwijderd met een vochtige doek.



EEN SCHOON BBQ ROOSTER

Poets uw rooster van BBQ of oven met Baking Soda voor een frisse start van het zomer seizoen.



STRALEND SCHOON ZWEMBAD WATER

Zorg voor helder en schoon water op een makkelijke en betaalbare wijze met Baking Soda..



Baking-Soda.nl



AANTAL PRIJS PER PAK AFHAALPRIJS PRIJS+VERZENDING

1	€ 1,50	€ 1,50	€ 8,25
2	€ 1,50	€ 3,00	€ 9,75
3	€ 1,50	€ 4,50	€ 11,25
4	€ 1,50	€ 6,00	€ 12,75
5	€ 1,45	€ 7,25	€ 14,00
6	€ 1,45	€ 8,70	€ 15,45
7	€ 1,45	€ 10,15	€ 16,90
8	€ 1,45	€ 11,60	€ 18,35
9	€ 1,45	€ 13,05	€ 19,80
10	€ 1,29	€ 12,90	€ 19,65
11	€ 1,29	€ 14,19	€ 20,94
12	€ 1,29	€ 15,48	€ 22,23
13	€ 1,29	€ 16,77	€ 23,52
14	€ 1,29	€ 18,06	€ 24,81
15	€ 1,29	€ 19,35	€ 26,10
20	€ 1,29	€ 25,80	€ 32,55
24	€ 1,29	€ 30,96	€ 37,71
30	€ 1,29	€ 38,70	€ 45,45
40	€ 1,29	€ 51,60	€ 58,35
48	€ 1,29	€ 61,92	€ 68,67

U kunt uw bestelling sturen naar info@baking-soda.nl
Denk eraan om altijd te vermelden:

- * het gewenste aantal pakjes Baking Soda
- * de naam te vermelden die ook gebruikt wordt bij de bankovermaking, voor herkenning van uw naam.
- * uw adresgegevens, om het pakket te verzenden.
- * het bedrag dat u over gaat maken.

Maak vervolgens het bedrag over naar onderstaand rekeningnummer.

Rabobank 1190.43.602

ten name van African Essentials te Nistelrode

IBAN/BICcode: NL32RABO 0119043602 RABONL2U

We verzenden de bestellingen via PostNL.

De verzendprijs is €6,75 per pakket tot 30 kilo.

Wij verwerken ook bestellingen vanuit België.

De verzendprijs voor België is €12,50 tot een pakketgewicht van 30 kilo, verzorgd door PostNL.

ALGEMENE INFORMATIE

De website staat boordevol interessante informatie, waaronder toepassingen en achtergrondinformatie. De Baking Soda Blog bevat veel leuke aanvullingen, zoals recepten en tips. U kunt daar ook uw vragen stellen en opmerkingen toevoegen.

We verkopen eveneens aanvullende produkten en hebben regelmatig speciale acties.

Op diverse online social media zijn we actief aanwezig



Een pakje Baking Soda weegt netto 454 gram (1 LB).

U kunt zowel via email als telefonisch bestellen.

Naast verzenden bieden we u ook de optie om de produkten in Nistelrode te kopen.



BAKING SODA NL

Heuvelstraat 4

5388AC Nistelrode

Nederland

0031 (0)412 - 48 46 43

0031 (0)6 - 30 59 85 02

info@baking-soda.nl

www.baking-soda.nl

www.bakingsoda.eu

DE ORIGINELE A&H BAKING SODA UIT AMERIKA