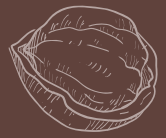
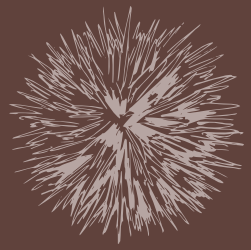
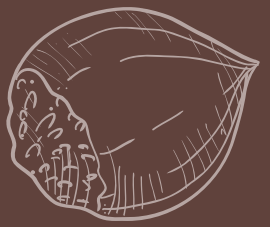




Noten van bij ons

Puur, lokaal en verrassend lekker. Laat je inspireren door onze recepten met noten uit de tuin en ontdek hoe jij je eigen notenbomen kan planten dankzij onze landschapsplannen.



Leie en Schelde REGIONAAL LANDSCHAP

WESTHOEK REGIONAAL LANDSCHAP

West-Vlaamse Hart REGIONAAL LANDSCHAP

HOUTLAND & POLDERS REGIONAAL LANDSCHAP

Homemade choco

Romige hazelnootpasta

INGREDIËNTEN VOOR 1 POT (ONGEVEER 400 G)

200 g hazelnoten (ongezouten)

100 g pure chocolade (of melkchocolade voor een zachtere smaak)

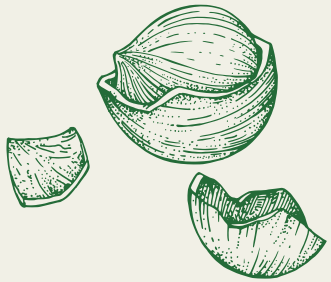
2 el cacaopoeder (ongezoet)

2 el suiker of honing (naar smaak)

1 tl vanille-extract

1 snufje zout

2–4 el neutrale olie (zoals zonnebloemolie)



BEREIDING

1 Rooster de hazelnoten

Verwarm de oven voor op 180°C. Verspreid de hazelnoten over een bakplaat en rooster ze 10 à 15 minuten, tot ze goudbruin zijn en heerlijk geuren. Haal ze uit de oven en wrijf de velletjes los met een keukenhanddoek.

2 Maak de notenpasta

Doe de hazelnoten in een keukenrobot of blender en mix tot ze een gladde, olieachtige pasta vormen. Schraap tussendoor de randen af – dit kan een paar minuten duren.

3 Smelt de chocolade

Smelt de chocolade au bain-marie of in korte intervallen in de microgolfoven.

4 Voeg de rest toe

Voeg de gesmolten chocolade, het cacaopoeder, de suiker of honing, vanille en het zout toe aan de hazelnootpasta. Mix opnieuw. Giet geleidelijk de olie erbij tot je een mooie, gladde structuur krijgt.

5 Proef en verfijn

Te bitter? Voeg wat extra zoetstof toe. Te stevig? Nog een scheutje olie doet wonderen.

Bewaren

Schep de pasta in een schone glazen pot. Bewaar op kamertemperatuur voor een zachte structuur, of in de koelkast voor een stevigere versie. Blijft 2 à 3 weken goed.

Notenwijn

Een huisgemaakte likeur die smaakt als porto

INGREDIËNTEN VOOR ONGEVEER 2 LITER

- 1 liter volle rode wijn (bijv. Merlot, Syrah of Côtes du Rhône)
- 10 à 12 groene okkernoten (geoogst rond juni, als de schil nog zacht is)
- 250 ml brandewijn of eau-de-vie
- 200 g kandijsuiker of rietsuiker
- 1 vanillestokje, opengesneden
- 1 stukje kaneelstok
- 2 kruidnagels (optioneel)
- Schil van 1 biocitroen (zonder het wit)

BEREIDING

1 Voorbereiden

Was de groene noten en snijd ze in vier stukken.

2 Mengen

Doe de noten samen met de suiker, vanille, kaneel, kruidnagels en citroenschil in een grote glazen bokaal. Giet de rode wijn en de brandewijn erbij. Roer tot de suiker grotendeels opgelost is.

3 Laten trekken

Sluit de bokaal goed af en zet ze op een donkere, koele plek. Laat minstens 6 tot 8 weken trekken, liefst tot 3 maanden. Schud af en toe zachtjes zodat de smaken goed mengen.

4 Filteren en bottelen

Zeef de wijn door een neteldoek of fijne zeef om de vaste delen te verwijderen.
Giet in propere flessen en sluit goed af.

5 Rusten en serveren

Laat de notenwijn nog enkele weken rijpen voor een ronde, zachte smaak. Serveer koel in kleine glaasjes, als aperitief of digestief.

Tip

De smaak doet denken aan porto, maar met een extra toets van walnoot en kruidigheid. Bewaar koel en donker: deze notenwijn blijft maandenlang goed en wordt met de tijd alleen maar beter.

Kastanjepuree

Fluweelzacht en winters zoet

INGREDIËNTEN VOOR ONGEVEER 4 PORTIES

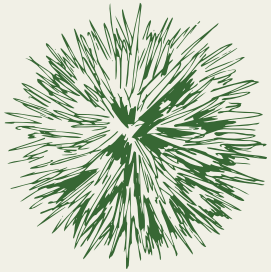
500 g tamme kastanjes

100 ml melk (of plantaardige melk)

2 el suiker (voor de zoete versie) of een snuf zout (voor hartig)

1 tl vanille-extract (optioneel, voor de zoete variant)

1 el boter of room (voor extra smeuïgheid)



BEREIDING

1 Kastanjes bereiden

Snijd een kruisje in de bolle kant van elke kastanje. Kook ze 15 à 20 minuten, pel ze terwijl ze nog warm zijn. (Of rooster ze 20 minuten op 200°C en pel daarna.)

2 Koken en pureren

Doe de kastanjes in een kookpot met melk en suiker (of zout). Laat op laag vuur 10 minuten sudderen, tot ze zacht zijn.

3 Afwerken

Voeg vanille en boter of room toe. Mix met een staafmixer tot een gladde, romige puree. Te dik? Voeg een scheutje extra melk toe.

Serveren of bewaren

Serveer warm als bijgerecht (bij wild of gevogelte), of koud als dessert met slagroom. In een afgesloten pot blijft de puree 3 dagen goed in de koelkast of 3 maanden in de diepvries.

Variaties

- Zoet dessert: Meng er wat honing of vanillesuiker door en serveer met slagroom of chocoladeschilfers.
- Hartig bijgerecht: Voeg een snuf nootmuskaat, peper en een klontje boter toe. Heerlijk bij fazant, everzwijn of stoofvlees.

Van recept naar landschap

Enkele voorbeelden:

1

Via een **landschapsplan** ondersteunen de Regionale Landschappen plattelandsbewoners bij de landschappelijke en ecologische inrichting van hun terrein. De aanplant van solitaire bomen behoort tot de mogelijkheden. En zo zetten we er samen de **beuk** in!

2

Via **schoolvergroening** wippen de Regionale Landschappen tegels op de speelplaatsen en planten er struiken en bomen in de plaats. En daar plukken de leerlingen vruchten van … vooral in het begin van het schooljaar, als de **notelaar** zijn **walnoten** afwerpt.

3

Via de **campagne Airkoe** kunnen landbouwers gratis schaduwbomen voor hun graasweides bestellen. Niet zelden kruisen de veetelers tamme **kastanje** op de bestellijst aan.

4

Via de **samenaankoop 'Behaag je tuin'** bieden de Regionale Landschappen tuineigenaars o.a. **hazelaars** tegen scherpe prijzen aan.