



De favorieten van een wildplukker

‘Voor een paddenstoel fietsten we kilo meters om’

Edwin Florès (40) is eigenaar van Casa Foresta, een klein bedrijf dat mensen wil leren paddenstoelen te ontdekken, plukken en kweken.

‘Mijn moeder kookte Achterhoeks; pannenkoeken met aardappel, balkenbrij, hete bliksem. Thuis plukten we in het seizoen kilo’s bramen, bosbessen, wilde appels en paddenstoelen. We fietsten er vaak kilometers voor om. Hier is mijn liefde geboren voor het plukken en verzamelen van eten uit de natuur. Noten, bessen, wilde appels, baars uit de rivier, pruimen, wilde groenten als pastinaak en – daar zijn ze weer – paddenstoelen. Ik heb lang op een boerderij in de Achterhoek gewoond. Het was een biologisch dynamische boerderij, de boerin kookte graag met de seizoenen mee. Hier kwam ik in aanraking met biologische producten. Vaak anders van smaak; ruwer, voller. Op de boerderij werden ook bloemen en kruiden uit de berm geplukt voor thee.

Drie jaar geleden heb ik samen met Judith Evenaar Casa Foresta opgericht. Een bedrijfje met drie ‘eten uit de natuur’-peilers: paddenstoelproducten, zoals het kweekpakket waarmee iedereen zijn eigen paddenstoelen thuis kan kweken, workshops om wilde planten en paddenstoelen te leren plukken en culinaire reizen naar Noorwegen en Frankrijk. Het leuke van paddenstoelen is dat ze echt overal in kunnen, van pasta tot paté.’

Kijk voor mee informatie (ook over het kweekpakket dat Edwin Florès hier in zijn handen houdt en voor €17,50 besteld kan worden) op www.casaforest.nl

Onverwachte eters

‘Bij mij kun je alle kanten op. De koelkast en vriezer zijn nooit leeg en ik kan van weinig iets maken. Daarnaast heb ik een moestuin waar ik niet tegen op kan eten. Het hele jaar door staat daar iets lekkers in.’

Altijd in huis

‘Pandan-rijst in de keukenkast en kip in de koelkast. Rijst omdat ik er letterlijk voor wakker gemaakt kan worden. Kip omdat je er alle kanten mee op kunt, van soep tot stoof. Elke week staat er wel een grote 10-liter-pan op het vuur voor bouillon.’

Rare gewoonte

‘Ik mag graag met mijn handen eten.’

FAVORIETEN

• Tafelgezelschap

‘Als het kon, mijn moeder die is overleden. Zij hield zo van lekker eten en ik zou haar graag vertellen hoe het met me is.’

• Winkel

‘WholeFoods in Londen, het walhalla voor een foodie, van struisvogeleieren tot groene mini-hoenderijtjes, duizend soorten kaas, allemaal aparte, verse producten. In Nederland ga ik graag naar Dynamiek in Arnhem. Een leuke, eerlijke biowinkel naast de Markt.’ WholeFoods www.wholefoodsmarket.com en Dynamiek, Turfstraat 5, Arnhem (026) 445 43 44

• Worst

‘Ik ben erg blij met mijn succesnummer, de worsten die ik samen met Wiljo Kuene in de Achterhoek produceer. Ambachtelijk gedroogde worsten met paddenstoelen. Alle ingrediënten zijn eerlijk en er zitten geen vreemde e-nummers of andere verdachte zaakjes in.’



KOOKBOEK

‘Antonio Carluccio is voor mij zo’n beetje de *godfather of mushrooms*. Ik heb hem eens mogen ontmoeten voor een klein onderhoud. Prachtig hoeveel passie hij toont, ook in zijn mooie, authentieke recepten. Verder beschrijft hij in dit boek waar je op moet letten als je paddenstoelen gaat plukken.’

Paddestoelen uit de keuken van Carluccio, Fontaine, €18,95



KOOKDESIGN

‘Mijn barbecue van MolenKitchen. Het rooster is op maat gemaakt en de afstand tussen kolen en grill is perfect afgestemd. De saté die ik hierop grill is supermooi en mals. Ben altijd zo blij als een kind als ik erachter sta.’

BBQ (vanaf €850 MolenKitchen)



KANT-EN-KLAAR

‘Mijn eigen mispelgelei, paardenbloemengelei, truffelcarpaccio en truffelhoning. Verder is tomatenpuree veelzijdig toepasbaar in onze keuken. Ik kook er zeker elke week een pasta-of kipperecht mee.’

Gedroogde paddenstoelen (€4,50), mispelgelei (€4,50), truffelmayonaise (€6,95), paardenbloemengelei (€4,50), truffelhoning (€8,95), truffelolie (€7,95), truffelcarpaccio (€9,95, alles Casa Foresta)



DRANK

‘Als ik echt een borrel wil, drink ik graag een Jack Daniels – raw en rokerig. Ook cider vind ik lekker. Een kennis van mij haalt de flessen rechtstreeks uit Normandië.’

Links: Fermier Brut, droge cider met frisse tonen, lekker bij vis en als aperitief (€6,95), midden: Cidre Bouché Doux, zoet en fris, heel geschikt voor bij desserts, kaasplankjes en fruit (€4,50), rechts: Cidre Bouché Brut, droog met een klein bittertje, smaakt goed bij romige gerechten (€6,95, allemaal van CiderCider)



GERECHT

‘Minstens eens per week maak ik wel raw food uit de natuur, van brandnetels tot pastinaak. Het hele jaar door hunt ik op paddenstoelen en eet er elke week wel een gerecht mee.’

Houten CedarWood-plank (€17,50 Koken op hout) met shiitake, duizendblad, akkerkool, rode klaver en pastinaak, groot en klein mes van Opinel (€13,40 en €6,95 Het Kookeiland), houten CedarWood-plankjes voor op de bbq (€13,75 voor set van 5, Koken op hout)



TROOSTETEN

‘Een pak koek uit de kelderkast, maakt niet uit welke. Als ik eraan begin, eet ik het hele pak leeg.’

San Francisco-biscuits, Oreo’s en Bastogne (€1,55, €2,09 per 12 en €1,23 Plus)

SERVIES

‘Goede witte borden zijn onmisbaar, ik heb al jaren acht grote van Villeroy & Boch, onverwoestbaar en degelijk. Zonder diepe witte schalen in mijn keuken kan ik ook niet.’

Van onder naar boven: dinerbord Premier en ontbijtbord (€4 en €3,50 Hema), schaal Gunther Lambert (€39,95 de Bijenkorf), schaal (€7,95 Dille & Kamille), schaal Premier 20 cm (€7 Hema), ambachtelijke worsten met paddenstoelen (€4,50 per stuk Casa Foresta)



UIT ETEN

‘Op dit moment is de **The Hunting Lodge** in Rozendaal mijn favoriet, het is dicht bij waar ik woon, het eten goed en het uitzicht is fantastisch. Het is nabij de Veluwezoom en ligt op een heuvel. Je moet er geweest zijn, een bijzondere plek.’

Open: ma t/m zo van 12-15 uur voor lunch, voor diner: ma t/m za van 18-22 uur, zo van 17-22 uur

Prijzen: €45 voor 3 gangen, €55 voor 4 gangen

Adres: Beekhuizenseweg 1, Rozendaal

Info: (026) 361 15 97, www.thehunting.nl

hetlekkerewerk

PRODUCTIE EN STYLING: WILLEMEN DEMMERS. ASSISTENT: ESTELLA GONZALES-LIMACHI.
BEELD: BRIGITTE KROONE. VOOR VERKOOPINFORMATIE ZIE INHOUD



WIJNTOOL

'Een goed sommeliersmes is altijd handig voor het openen van een mooie fles. Verder heb ik een klassieke decanteerkaraf om wat zuurstof aan een belegen fles toe te voegen.'

Sommeliersmes van Opinel
(€ 29,95 Sissy-Boy Homeland)



WIJN

'Dit is een lekker stevige wijn die heerlijk is bij paddenstoelen, gemaakt van de druiven cabernet sauvignon en carmenère.'

MontGras Chili Bicentennial
(€ 7,99 bij zelfstandige slijters en Fourcroy)



AANRADER

Shiitakes met melde

'Dit recept is binnen een paar minuten gemaakt. Het enige wat tijd kost is om melde te plukken in de tuin of de berm – dat spul groeit echt overal. Melde is familie van spinazie en alle recepten voor spinazie kun je ook gebruiken voor melde. De jonge blaadjes zijn, net als jonge spinazieblaadjes trouwens, ook heerlijk in een gemengde salade.'

Nodig voor 2 personen

- 300 g pasta
- 1 sjalotje
- 1 el olijfolie
- 200 gram shiitakes
- half bekertje koksroom
- peper en zout
- handvol melde

Bereidingstijd 30 minuten

Kook de pasta terwijl je de saus maakt. Bak het sjalotje glazig in de olijfolie. Voeg daarna de gesneden shiitakes toe en bak de paddenstoelen ongeveer 3 minuten. Doe er de koksroom bij en voeg peper en zout toe naar smaak. Laat de room iets inkoken. In de tussentijd was je de melde

– of spinazie – en voeg die op het allerlaatst toe. Lekker met een glaasje witte droge wijn. Eet smakelijk!

kijk voor meer recepten op www.esta-online.nl



Edwin Florès

'Het groeit in de tuin, in de berm - echt overal'