



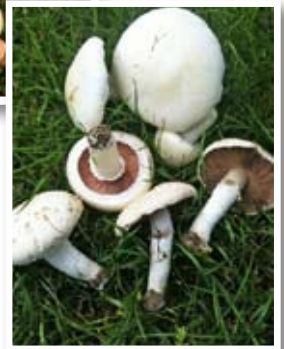
ONDER REDACTIE VAN SUZANNE THE

foodiefile

nieuws • shopping • must-haves • ingrediënten • kookboeken

BRON: VOGELDAGBOEK.NL

lente- paddenstoelen



Weer zoiets wat je maar net moet weten: dat paddenstoelen niet alleen herfsteten is. Nee, paddenstoelen zijn er het hele jaar door, óók in het voorjaar. De fantastische morielje bijvoorbeeld. Edwin Florès van Casa Foresta weet er alles van.



van het seizoen, with love...

Edwin: 'De echte culinaire wilde paddenstoelen van de lente zijn morieljes, voorjaarspronkriderzwammen en weidekringzwammetjes. Deze laatste verschijnen eind april, het zijn heerlijke kleine paddenstoelen die in het gras verborgen zitten. De voorjaarspronkrider is een mooie stevige paddenstoel met hartig vlees. Morieljes kun je op kalkrijke bodems vinden, de duinen en de Zuiderzeepolders en ook in Zuid-Limburg. 'Morieljes vind ik lekker in een kaasfondue, weidekringzwammetjes passen goed in pasta en van de stevige voorjaarspronkridders maak ik graag soep. Let op: paddenstoelen zo uit de natuur eet je beter nooit rauw (morieljes zijn rauw zelfs giftig), maar wel gebakken of gegaard.' Morieljes zijn van april tot eind mei vers en de rest van het jaar in gedroogde vorm verkrijgbaar (bij groentenwinkels en delicatessenzaken). Edwin geeft diverse paddenstoelenworkshops en organiseert paddenstoelen 'hunts'. casaforesta.nl

FOTOGRAFIE ISTOCK



uli-woordenboek 5x deeg

We kunnen er wel een boek mee vullen, maar we doen er nu even vijf. Deegsoorten: wat is wat en wat kun je er mee?

strudeldeeg: deeg gemaakt van bloem met een hoog glutengehalte, eieren, water en gesmolten boter. Zo elastisch en sterk dat het uitgerekt kan worden tot ultradunne lap. Na het bakken wordt dat ultradun, ultrakrokant en dat maakt strudeldeeg zo ultralekker.

bladerdeeg: ingenieus deeg waarbij koude roomboter en korstdeeg op zo'n manier in elkaar worden gevouwen en uitgerold dat om en om laagjes van beide worden opgebouwd. Na het bakken, waarbij de boter smelt en het deeg gaar

wordt, ontstaan de karakteristieke luchtige laagjes.

korstdeeg: simpel deeg, met veel toepassing. Een mengsel van bloem met de helft van het bloemgewicht aan boter, ijskoud water en wat zout, dat snel en kort wordt gekneet. Voor een rijker deeg voeg je een ei toe. Het is stevig, goudgeel deeg, dat stevig en krokant wordt na het bakken.

zanddeeg: deeg van bloem, suiker, wat zout en een royale hoeveelheid boter, dat met de vingers gewreven wordt tot

een kruimelig deeg (of met twee messen wordt fijngesneden), daarna gevormd tot een bol en uitgerold. De textuur is bros en zanderig.

soezendeeg: smeug deeg van bloem, boter, water en eieren, waarbij de boter met water aan de kook wordt gebracht voordat de bloem erdoor wordt geroerd. Zo ontstaat een zacht en plakkerig deeg dat op de bakplaat wordt geschept of gespoten. Tijdens het bakken worden de soezen mooi luchtig en krijgen ze een lekkere eiersmaak.

PRODUCTIE EN TEKST SUZANNE THE, MERIJN TOL, DAPHNE BOOM FOTOGRAFIE ERNIE ENKELAAR (PORTRRET), STUDIO 5982