


Annette van Ruitenburg, Ruth de Ruwe & Tanja van den Berge


# DE SMAAK VAN TEXEL



FONTAINE UITGEVERS

 Gastheer van het Nationaal Park

- 2 *De smaak van Texel*, na meer dan 10 jaar een vervolg
- 3 Peter Klosse over de smaak van Texel
- 4 Over Nationaal Park Duinen van Texel
- 5 De Razende Bol
- 11 De Hors
- 12 Bij Jef
- 16 Chocoladetaart met confiture van mandarijn en duindoorn
- 17 Duindoornconfiture & mandarijnenmarmelade
- 18 Novalishoeve
- 21 Affogato & koffielikeur
- 22 Zwartebonensalade
- 23 Falafel van zwarte bonen
- 24 Texelse Branding
- 26 De Texelse paddenstoelenkweker
- 28 Flammkuchen met shiitake en truffelaardappeltjes
- 29 Tortilla met zeekraal en snijbiet
- 30 Zilt proefbedrijf Texel
- 34 IJskruid & strandbiet
- 35 Weg van Texel
- 36 Grauwe erwten met rookkaas en zeekeol
- 37 Zeekool & zeekraal
- 38 Kaasboerderij Wezenspyk
- 40 Kaasfondue van Texelse kazen
- 41 Deegballetjes met spinazie in boterpeterseliesaus
- 42 Een fotorondje door De Bollekamer
-  48 Texel Yurts
- 50 Pompoentorentje met Arabische rijst en raïta


- 53 Zandsuppletie
- 55 Texelse Pasta
- 57 Smaak van Texel pasta
- 58 Uientaartjes met vijg en blauwe kaas
- 59 Zandkoekjes met lavendel
-  61 Landgoed De Bonte Belevenis
- 64 Laagjessalade & laagjessalade zilt
- 65 Garnalencocktail met Texelse whiskysaus
- 67 Strandpaviljoen Paal 12
- 68 Harder, bottarga & winterpostelein
- 69 Harder met een stampotje winterpostelein en bottarga
-  73 BOSQ, the spirited restaurant
- 74 Vogelkers
- 75 Vogelkersjam
- 77 Kwekerij Halsema, eetbare daglelies
- 79 Daglelies in tempurabeslag
- 80 Pompoensoep van De Windroos
- 81 De Windroos, eetwinkel & schenkerij
- 84 Het Bijenraadsel
- 87 Cake met honing, blauwe bessen en maanzaad
- 89 Ecomare, NIOZ en stichting Noorzeeboerderij
- 92 Zeewierbrood, zeekraalboter, lamsoor- of zeewierboter
- 93 Drogen van zeekraal, lamsoor en zeewier
- 94 Strandwandeling
-  97 Hotel De Pelikaan en Foodtruck Texel on wheels
- 99 Lamskoteletjes, zoete aardappelpuree en muntsaus

- 100 Pompoenchutney
- 101 Piccalilly
-  102 Grand Hotel Opduin
- 104 Bloemkoolcrème met Texelse lamsham, teunisbloem en een luchtige kaasmousse
- 105 Teunisbloem
-  107 Met de Jan Plezier door het Nationaal Park
- 109 Lamsoor, lamsoortjes en zeekraal
- 110 Mini-quiches met zilte groenten en garnaltjes of kaas
- 111 Boffer of poffer
- 113 Kokkels
- 114 Kokkeltjes met lamsvlees
- 115 Restaurant De Luwte
- 118 Lokaal 16, lunch- en ontbijtcafé
- 120 Paté met drie soorten gelei
- 121 Bessengelei, muntgelei & vlierbloesemgelei met verveine
- 122 De Texelse Chocolaterie
- 123 Honingkwarktaart met Texelse speculaas en cranberry
- 124 Texelse speculaas, cranberrycompote & kastanjebonbons, -jam, -soufflé en marsepein
- 125 Kastanjabavarois
- 126 Keukencentrum Texel
- 129 Texels runderstaartstuk & tomatenchutney
- 130 Texels rundvlees
-  132 Restaurant Eilandkeuken

- 134 Scheermessen met zeeviervinaigrette
- 135 Daslookpesto
- 138 Schapenboerderij De Waddel
- 143 De eendenkooi van de Dames Dijt
- 144 Boterkoek van schapenboter met tijm
- 145 Duindoornappeltjes
- 146 De Zelfpluktuin
- 149 Aardbeien op brandewijn & aardbeienazijn
- 150 Tiramisu van aardbei
- 151 Roodloofsalade met aardbei, blauwe kaas en pistache
- 152 Aardbeingelei, aardbeiensiroop & banketbakkersroom
- 153 Aardbeientompouce
- 155 Kaap Skil
- 156 Eendenborst op Oosterse wijze
-  160 Havenhotel Texel
- 162 Kabeljauw met shiitake en groene pasta
- 163 Zeekat van de plaat
- 164 Waar rook is... is vis
- 166 Visrestaurant 't Pakhuus
- 169 De Oude Vismarkt
- 170 Groenten-BBQ
- 171 Aardappelsalade
- 172 Vakslagerij Peter Haker
- 174 Texels stoofpotje met bier
- 175 Texels lamsvlees
-  176 Hotel Brasserie Rebecca



Gastheer van het Nationaal Park

- 2 *De smaak van Texel*, na meer dan 10 jaar een vervolg
- 3 Peter Klosse over de smaak van Texel
- 4 Over Nationaal Park Duinen van Texel
- 5 De Razende Bol
- 11 De Hors
- 12 Bij Jef
- 16 Chocoladetaart met confiture van mandarijn en duindoorn
- 17 Duindoornconfiture & mandarijnenmarmelade
- 18 Novalishoeve
- 21 Affogato & koffielikeur
- 22 Zwartebonensalade
- 23 Falafel van zwarte bonen
- 24 Texelse Branding
- 26 De Texelse paddenstoelenkweker
- 28 Flammkuchen met shiitake en truffelaardappeltjes
- 29 Tortilla met zeekraal en snijbiet
- 30 Zilt proefbedrijf Texel
- 34 Ijskruid & strandbiet
- 35 Weg van Texel
- 36 Grauwe erwten met rookkaas en zeekool
- 37 Zeekool & zeekraal
- 38 Kaasboerderij Wezenspyk
- 40 Kaasfondue van Texelse kazen
- 41 Deegballetjes met spinazie in boterpeterseliesaus
- 42 Een fotorondje door De Bollekamer
-  48 Texel Yurts
- 50 Pompoentorentje met Arabische rijst en raïta

- 53 Zandsuppletie
- 55 Texelse Pasta
- 57 Smaak van Texel pasta
- 58 Uientaartjes met vijg en blauwe kaas
- 59 Zandkoekjes met lavendel
-  61 Landgoed De Bonte Belevenis
- 64 Laagjessalade & laagjessalade zilt
- 65 Garnalencocktail met Texelse whiskysaus
- 67 Strandpaviljoen Paal 12
- 68 Harder, bottarga & winterpostelein
- 69 Harder met een stampotje winterpostelein en bottarga
-  73 BOSQ, the spirited restaurant
- 74 Vogelkers
- 75 Vogelkersjam
- 77 Kwekerij Halsema, eetbare daglelies
- 79 Daglelies in tempurabeslag
- 80 Pompoensoep van De Windroos
- 81 De Windroos, eetwinkel & schenkerij
- 84 Het Bijenraadsel
- 87 Cake met honing, blauwe bessen en maanzaad
- 89 Ecomare, NIOZ en stichting Noorzeeboerderij
- 92 Zeewierbrood, zeekraalboter, lamsoor- of zeewierboter
- 93 Drogen van zeekraal, lamsoor en zeewier
- 94 Strandwandeling
-  97 Hotel De Pelikaan en Foodtruck Texel on wheels
- 99 Lamskoteletjes, zoete aardappelpuree en muntsaus



De Hors met gezicht op Den Helder en Huisduinen.

### De Hors



Het meest zuidelijke puntje van het eiland is één groot zandgebied, De Hors. Dit gebied staat met hoogwater en harde wind vaak blank. Toch beginnen zich er nieuwe duinenrijen te vormen, waardoor het wat meer begroeid wordt. Dit brengt nieuw leven met zich mee. Bij de duintjes broeden nu dwergsterns en hazen en konijnen vinden er meer voedsel en beschutting. In de loop der jaren is het

gebied enorm veranderd, van een kale zandvlakte met hier en daar een beginnend duintje met één klein bosje helm, tot een volwaardig begroeid duingebied. Toch is de mooie uitgestrekte zandvlakte ook niet verdwenen, je wordt hier omringd door de natuur en als er al mensen zijn, lijken ze te verdwijnen in de weidsheid en de ruimte.



## Texelse branding

Evert Malschaert is een echte barista, een koffiekenner. Hij houdt van een mooie ambachtelijke kop koffie. Goede bonen, de perfecte branding, exact afgewogen en gemalen. Dan met een goede espressomachine binnen de precieze tijd gezet. Evert is kieskeurig en precies. Met zijn bedrijf Texelse Branding probeert hij langzamerhand Texel over te halen om te kiezen voor een kopje echt goede koffie. Texelse Branding bestaat nog maar net, maar wint al terrein op het eiland. De koffie van Evert is verkrijgbaar in verschillende Texelse horeca- en retailzaken.

Na jaren van lezen, proeven, proberen en perfectioneren heeft Evert een eigen smaak ontwikkeld die hij graag wil delen met de rest van het eiland. Zo heeft hij zijn eigen branding ontwikkeld en ontdekt dat er meer is dan het gangbare kopje filterkoffie.

In de indrukwekkende brander van Hollandse makelij, een apparaat van het bedrijf Giesen uit Ulft, brandt hij de koffie. Per batch kan er met de huidige brander tot 6 kilo gebrand worden, een grotere brander is in aantocht. Het brandproces duurt zo'n 12 minuten. Tussendoor neemt hij proeven. Het luistert allemaal heel nauw. Belangrijk is de eerste knak, het moment dat de boon pof en uit zijn vliesje barst. Hij wordt dan bijna twee keer zo groot. Dit knak-moment wordt geregistreerd, zodat het gereproduceerd kan worden. In de minuten na de knak bepaalt de brander de intensiteit en smaak van de koffie. Dit proces levert zo'n 5 kilo gebrande koffie op. Het draait dus om tijd en temperatuur.

Zo verkrijgt Evert zijn eigen unieke Texelse Branding. Persoonlijk houdt hij van de meer fruitige smaken in koffie, een iets lichtere branding, de zogenaamde Nordic roast. Texel moet daar nog een beetje aan wennen, dus brandt hij zijn koffie voor de horeca nog iets donkerder. Met iets meer pit.

Koffie is een versproduct. En zo zou je het volgens hem ook moeten behandelen. Met goed gebrande koffie ben je er nog niet. Wil je een echt goede espresso, dan gebruik je verse gebrande bonen en volgt er zoals gezegd nog een heel proces. Texelse Branding instrueert en traint zijn afnemers en hun personeel dan ook goed hoe ze met zijn koffie moeten omgaan. Evert stelt eisen aan de gebruikte apparatuur en bereidingswijze.



Een goed espressoapparaat is onontbeerlijk, eentje waarbij je de temperatuur en doorloopsnelheid kunt regelen, verder heb je een goede koffiemaler nodig. In een gemiddelde horecazaak gaan in het seizoen dagelijks wel 300 kopjes koffie over de bar. Professionele degelijke spellen zijn dan nodig.

Koffie zetten is voor een echte barista een kwestie van goed wegen, meten en af- en bijstellen. Koffie moet kunnen opzwellen voordat het smaak afgeeft, het moet dus niet te snel (te zuur) of te langzaam (te bitter) doorlopen. Koffie wordt bij voorkeur op kamertemperatuur geserveerd en gedronken. Dan komen de meeste smaken naar boven. Een cappuccino maak je altijd met verse melk. Koffie is net als wijn. Er bestaat een uitgebreid smaak- en geurpalet. De groeihoogte is belangrijk, de plek op de berg, en dan de verwerking, het proces tot het moment dat je het kopje aan je lippen zet.

Voor een espresso gebruik je andere koffie dan voor een cappuccino. Voor die laatste kun je een donker gebrande, meer bittere soort met diepe smaken gebruiken. Voor de espresso is juist de fruitiger koffie lekker.

Wil je ook eens proeven wat Evert voor ogen heeft met zijn koffie? Dan moet je naar bijvoorbeeld het jaarlijkse Beachfood Festival. Daar serveert hij zijn perfecte koffie: licht gebrand en fruitig zoals hij het het liefste drinkt. Bijvoorbeeld Santa Rosa de Copán uit Honduras, in deze espresso proef je amandel, cacao en donkerrood fruit. De smaak blijft lang hangen, net als bij een glas goede wijn.

### Enkele cijfers voor een goede espresso:

Goed espressoapparaat, 9 bar

Goede koffiemaler

Wegen: 18-20 gram voor een dubbele espresso

Watertemperatuur: 92 °C

Doorlooptijd: 25-27 seconden, een muizenstaartje, net niet stroperig

Wat vervolgens 40 gram vloeibare koffie, is twee espresso oplevert.

**Weetje:** Wist je dat wat we koffiebonen noemen eigenlijk de pitten van een bes zijn? Van de gedroogde schillen die niet worden gebrand, *cascara* genoemd, wordt ook thee gezet.

## Ijskruid

Een eenjarig, laagblijvend gewas met felgroene vlezige en sappige bladeren. Oorspronkelijk uit zuidwest-Afrika en Australië is dit een plantje dat onder de meest barre omstandigheden weet te overleven. De naam heeft het te danken aan de blaasjesvormige cellen op het blad, die water bevatten en glinsteren als dauwdruppels.

Het is familie van de Nieuw-Zeelandse spinazie en kan ook gestoofd gegeten worden, maar meestal wordt het rauw verwerkt in salades. De smaak is fris, sappig, iets ziltig met een klein bittertje. Naast lekker is ijskruid ook zeer decoratief.



## Strandbiet

Deze typische kustplant wordt door kenners ook wel aangeremd als de moeder van alle bietensoorten. Hij groeit langs vloedlijnen, op zeedijken, maar ook op zandvlaktes. Strandbiet is een lage plant met een grote rozet waaruit veel blad op dunne staande stengels groeit. Het blad is stevig en frisgroen van kleur met de typische nerf, zoals we dat van bietenblad kennen. Het kan van mei tot november geoogst worden en heeft een duidelijk zilte smaak. Strandbiet wordt ook geteeld in het Texelse Zilt Proefbedrijf en wint aan populariteit in restaurantkeukens.

Culinair heeft het vele toepassingen. Rauw in salades, geroerbakt als bijgerecht bij vis en in quiches. Het kan net als snijbiet en spinazie worden gebruikt, het gerecht heeft dan minder zout nodig.



## Weg van Texel

Joram Timmerman was een paar jaar aan de overkant, werkte in Frankrijk, België en was ook culinair aan het eilandhoppen op Curaçao. Teruggekeerd en helemaal weg van Texel, kookt hij met zijn bedrijf CharpFood.tx zilt voor Marc Foods en bij het Beach Food Festival (waar zijn partner, Valerie Jongeneel, de bedenker van is) en organiseert Wijn aan Zee. Alles heerlijk Texels, zilt en van het land.

Bij de foto: dit gerecht is geheel opgebouwd met Texelse producten. Zilte aardappelen met krokant gebakken mosterd. Pastrami van lamsvlees en zeekool. Pompoen van Novalishoeve en uitjes in geelwortel, zilte radijs en zeevenkel afgerond met een piccalilly.

Het kunstige bord is afgepoeid met zeekraal. Bezoek je in de zomer een foodfestival op Texel, grote kans dat je de vrolijke, goedlachse Joram ziet schitteren.



### De Bollekamer



Het duingebied tussen strandpaal 9 en paal 12 is vernoemd naar een duinvallei die al sinds mensenheugenis De Bollekamer heet. Waar de naam vandaan komt is niet precies bekend, daar zijn verschillende theorieën over. Het heeft in ieder geval niets met bollen te maken, de klemtoon ligt op kamer, niet op bolle.

Ieder seizoen heeft zijn charme in De Bollekamer. In het voorjaar is het aangrenzende water, het vroegere waterwingebied, één gele vlakte door de bloeiende Gele Lis. Op warme dagen kun je de Schotse hooglanders die het gebied begrazen, tot aan hun buik in het water zien staan. Er broeden veel vogels, zoals de tureluur, Kievit en grutto. In het bosje broeden winterkoninkjes. Een enkel paar blauwe kiekendieven is hier nog te zien en de majestueuze lepelaaier is er ook vaak te vinden. Een paartje futen voert haar prachtige paringsdans uit alvorens het nest tussen de lissen te betrekken.

In de plasjes groeit watermunt, de duintjes zijn bedekt met geurige duinroosjes en in de drassige grond bloeien orchideeënsoorten.



Bierbrouwerij de Boei brouwt 10.000 liter bier per jaar, wat het een bescheiden microbrouwerij maakt. In de distilleerderij De Lepelaar worden verschillende sterke dranken geproduceerd, zoals graanjenever, kruidenbitters en likeuren. Er wordt intensief samengewerkt met Texelse producenten, die grondstoffen leveren of verwerken. Graan voor het brood wordt gemalen bij Molen de Traanroeier in Oudeschild. Bier wordt verwerkt door kaasboerderij Wezenspyk in de bierkaas. En de Texelse Chocolaterie verwerkt o.a. rabarber en likeuren. Het meest recente product is Texelse Whisky. De grondstoffen hiervoor komen zoveel mogelijk van Texel. Het biologische graan zoals rogge, tarwe en spelt zijn van Zorgboerderij Novalishoeve en Stichting Sint Donatus afkomstig en vormen de basis voor de Texelse whisky.



### Drie jaar en een dag

‘Het is zover, nummer 022 kan de whisky ophalen.’ Zeshonderd enthousiaste aandeelhouders werden uitgenodigd voor de feestelijke presentatie van de Texelse whisky van distilleerderij De Lepelaar.

Ingrediënten: water en graan, kennis van zaken, ruiken en proeven en minimaal drie jaar en een dag geduld hebben om voor alle aandeelhouders de beloofde flessen te hebben. Eindelijk is het zover.

Geduld en kennis van zaken dat had Joscha al, overleggen over de whisky deed hij met dorpsgenoot Willem Ham van het beroemde whisky-restaurant Het Kompas in Den Hoorn. Die heeft een enorme whiskycollectie. Vijf jaar lang werden er smaaktests gedaan.

Vaten werden aangeschaft en gisttanks naar binnen getakeld. In 2013 begon het brouwen, volgens de whisky principes. Er werd gestart met 10.000 liter beslag, wat uiteindelijk 1500 liter Whisky oplevert. Whisky mag van niets anders worden gemaakt dan graan, water en gist. Smaakvarianten komen door o.a. de recepten en de vaten, er worden naast sherryvaten uit Spanje en Franse eiken vaten, ook wijnvaten van Wijngaard De Kroon van Texel gebruikt.



Wat betreft het distilleren: de Schotten doen het tweemaal en de Ieren driemaal. Joscha koos de Ierse methode. Als je werkt zo vlak bij de zee, zorgt dit voor een heel nieuw smaakelement. Joscha oogst bij laagwater zee-wier en laat vervolgens het graan daarop roken. De was moet wel binnengehaald zijn en zijn kleren moeten buiten blijven na dit rookproces vanwege de intense geur van gerookt graan. Maar dit zorgt wel voor een hele bijzondere whisky.

Het hele proces van het pletten van graan, beslag maken, vergisten, distilleren en terugkoelen wordt tijdens de rondleidingen uitgelegd. Je kunt dan zowel je kennis over het brouwen van bier als whisky uitbreiden en natuurlijk de zo geliefde fles aanschaffen. De wachttijd is eindelijk voorbij. De voorraad is wel beperkt, op is op.

En waarom dan drie jaar rijpen plus een dag?

Het zou zomaar een schrikkeljaar kunnen zijn, whisky mag volgens de Schotse traditie niet korter dan drie jaar rijpen, dan mag het geen whisky heten.

De whisky van distilleerderij de Lepelaar, gevestigd op Landgoed De Bonte Belevenis heet dus met recht Texelse whisky.





### Met de Jan Plezier door het Nationaal Park



De Jan Plezier is het bedrijf van Pieter en Inke Dros. Pieter is opgeleid tot meubelmaker en menig Texelaar heeft een keuken van zijn hand in huis. Sinds 2009 is hij dagelijks op zijn Jan Plezier te vinden. Dat is de oorspronkelijke benaming voor een overdekte, door paarden voortgetrokken kar. Hiermee trekt hij tweemaal daags door de natuurgebieden in het Nationaal Park rondom De Koog. Er kunnen zo'n 36 mensen per keer mee en de tocht duurt drie uur. In totaal hebben Pieter en Inke vier karren. Na reservering stap je bij de bushalte Nikadel in De Koog op de kar en drie uur later word je er weer afgezet. De Jan Plezier wordt voortgetrokken door twee Belgische trekpaarden van 800 à 900 kilo per stuk. 'Ze zijn absoluut niet zielig,' zegt Pieter, 'Na drie uur werk krijgen ze anderhalve dag rust en er wordt goed voor ze gezorgd.' Ze hebben twintig paarden. Tijdens de tocht, die achtereenvolgens door de natuurgebieden De Nederlanden, De Muy en De Slufter leidt, vertelt Pieter honderduit. Over de historie van Texel, de Texelaars, de natuur, flora en fauna.



## MINI-QUICHES MET ZILTE GROENTEN EN GARNAALTJES OF KAAS

24 stuks voor in de picknickmand

### Deeg

Kneed de ingrediënten kort tot een deegbal, als je te lang kneedt wordt het korstdeeg taai. Voeg eventueel nog een theelepel ijskoud water toe als het te droog is. Druk het deeg plat, verpak het in folie en laat 30 minuten in de koelkast rusten.

### Vulling

Klop de eieren met de room luchtig en breng op smaak met wat peper. Voeg geen zout toe, de zilte groenten zijn al zout genoeg.

Smeer de muffinvormpjes in met een beetje boter. Haal het deeg uit de koelkast en rol tot een lap van een ½ cm dik. Steek rondjes uit het deeg en leg deze in op de bodem van de muffinvormpjes. Gebruik hiervoor een klein glaasje, de doorsnede mag net iets groter zijn die van de muffinvormpjes. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Leg in elk bakje een theelepel garnalen of kaas. Giet dan in elk bakje een eetlepel eimengsel tot net onder de deegrand. Leg daarop een theelepel gehakte zilte groenten. Strooi er wat fijn gemalen zwarte peper op. Zet in oven en bak 10 tot 12 minuten tot de randen goudbruin zijn. Laat ze 5 minuten afkoelen en haal ze dan voorzichtig uit de vormpjes. Leuk om mee te nemen op een picknick of als borrelhapje. Je kunt ze ook makkelijk invriezen.

Verwarm de oven voor tot 200 °C

klein muffinbakblik (x2)

### Deeg

200 g bloem

100 g koude boter in blokjes

1 eidooier

zout, een snuf

1 eetl. koud water

### Vulling

3 eieren plus resterend eiwit

1 dl room

peper, versgemalen

klontje boter

100 g waddengarnalen (of blokjes schapenkaas)

50 g zeekraal, fijngehakt

50 g lamsoren, fijngehakt

peper, versgemalen



## BOFFER OF POFFER

Een gerecht dat gemaakt wordt in een katoenen zak. Het wordt geserveerd met stroop of met bruine suiker en gesmolten boter.

een schone katoenen zak (ca 20x35 cm)

20 g gist

½ liter lauwe melk

200 g bloem

200 g boekweitmeel

50 g suiker

6 g zout

2 eieren

150 g krenten of rozijnen, geweekt en uitgelekt

2 appels in stukjes

stroop of bruine suiker en boter

Meng de gist met wat melk. Maak van bloem, boekweitmeel, de rest van de melk, suiker, zout en eieren een dik beslag. Dan de krenten, rozijnen en appel erdoor roeren. Laat het 1 uur rijzen, afgedekt op een warme plaats.

Spoel de katoenen zak eerst goed uit en bestrooi hem van binnen met bloem. Dan het deeg erin doen en dichtbinden. Niet helemaal vol doen, want het deeg gaat nog rijzen. Laat de zak in een pan gevuld met lauw water zakken. Onderin een schoteltje leggen, dat voorkomt aanbranden. Breng dit langzaam aan de kook en laat de zak 2 tot 2½ uur koken op een laag vuur. De zak verwijderen en de koek in plakken snijden.

Serveer het met gesmolten boter en stroop of bruine basterdsuiker.

**DE VLOTTE BROEDER**, dit is de snelle variant

Verwarm de oven voor tot 180 °C

250 g zelfrijzend bakmeel • 3 g zout • 2½ dl melk • 1 ei • 100 g rozijnen • noten • cranberry's • 2 appels

Maak een stevig deeg, rasp de appels en doe dat door het deeg samen met de rozijnen, noten en/of cranberry's.

Bak de broeder in een bakblik 70-90 minuten in de oven bij een temperatuur van 180 °C.





### Aardbeien in zomer en winter

De Texelse aardbeien zijn zo goed van smaak, die herken je uit duizenden. En die lekkere aardbei wordt in de winter soms gemist. Dus ik bedacht allerlei recepten om in de winter toch aardbeien te kunnen eten en dan weer verlangend uitkijken naar de eerste zelf geplukte verse aardbeien uit De Zelfpluktuin.

### Aardbeien op brandewijn

1 kg aardbeien  
500 g fijne suiker  
1 liter brandewijn

Neem hele en stevige aardbeien, was ze eventueel en haal het kroontje eraf. Doe de aardbeien met suiker in een fles en giet daar de brandewijn op. Elke dag een keer voorzichtig omschudden tot de suiker is opgelost. Na een paar weken kun je gaan proeven. Eventueel de aardbeien zeven om een heldere siroop op alcoholbasis te hebben. De aardbeien zijn heerlijk in een taart, op de tompouce of met slagroom of mascarpone.

### Aardbeienazijn

200 g aardbeien  
1 eetl. roze peperbesjes  
2 eetl. kapperbessen of Oost-Indische kerszaden  
1 liter azijn  
50 g suiker

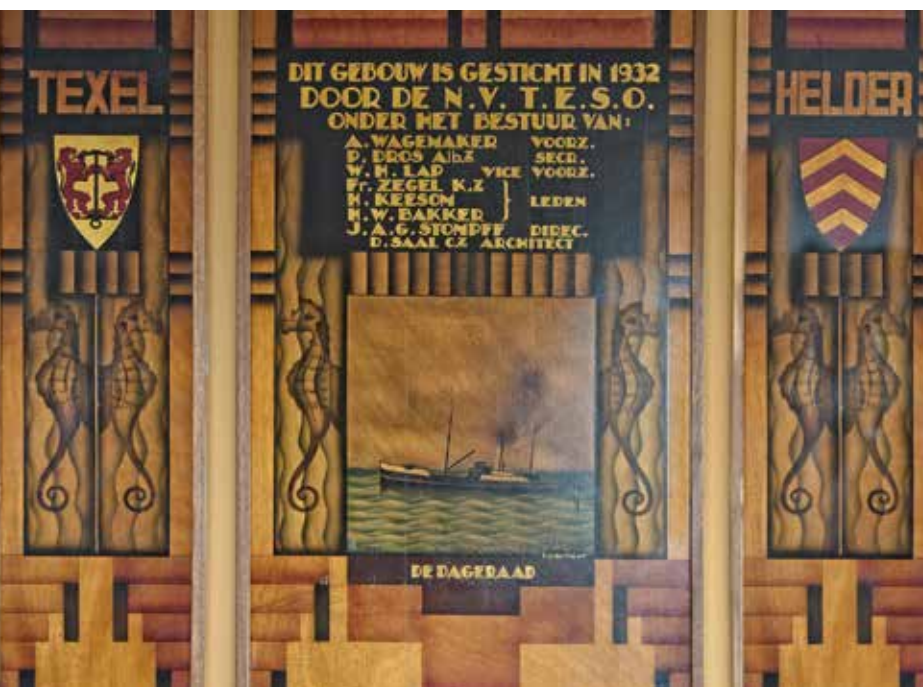
Aardbeienazijn is een wat zoete azijn met een fruitige geur, die vooral in combinatie met notenolie heerlijk is.

Doe de aardbeien in een fles met een wijde hals, samen met de roze peperbessen en de kapperbessen of Oost-Indische kerszaden.

Breng in een pan de helft van de azijn aan de kook met de suiker. Neem de pan van het vuur en laat het mengsel een halfuurtje afkoelen. Schenk de azijn in de fles en vul aan met de rest van de azijn, sluit deze goed af en laat zes weken in een donkere, koele ruimte staan. Vergeet niet de fles af en toe te schudden. Na zes weken de azijn door een fijne zeef gieten en eventueel in een andere fles doen.

### Oost-Indische kers

Een veel voorkomende tuinplant, alles ervan is eetbaar: bloemen, blad en ook de zaden. Je kunt de zaden inleggen in zout of zoals in dit recept in azijn. Pluk de zaden van de Oost-Indische kers wanneer ze nog zacht zijn. Was ze eerst en zet ze een nacht weg met veel zout. Spoel ze de volgende dag af en droog ze met een doek. De kappers hebben naast de lekkere pittige smaak ook nog een functie bij de azijn, ze houden namelijk bederf tegen.



## Havenhotel Texel



In het voormalige Stoombootkoffiehuis, het TESO-kantoor uit de tijd toen de veerboot nog vanuit Oudeschild vertrok, zijn nu Brasserie TX, Eetcafé Het Vooronder en Havenhotel Texel gevestigd.

Rob Sanders zwaait hier de scepter in de keuken en zijn vrouw Heleen is de gastvrouw.

De kamers van het hotel, genaamd Havenzicht, Dijk, Wadden, Erker, Suite en Panorama, hebben een uniek uitzicht over de haven en natuurlijk kun je er heerlijk eten. Wat meteen opvalt als je bij de Brasserie bent, is de mooie grote vitrine vol verse vis. Elke dag weer ander vers aanbod.

Als 'Spanjeganger' deed Rob de inspiratie op om ook hier zijn gasten zelf de vissen te laten uitkiezen. Zo kun je de superverse vis bewonderen, die direct voor je gefileerd en klaargemaakt wordt.

Met uitzicht op de Waddenzee en de haven van Oudeschild, waar ook de kotters aankomen, kun je zeewolf, zeeduivel, zeebaars of andere verse Noordzeevis bestellen. Met mooi weer zit je heerlijk op het terras en kun je de bedrijvigheid op de haven gadeslaan.

Rob geniet zelf ook dagelijks van de natuur, de gasten en het aanbod van de Texelse producten vanuit zee en van het land.

Hij bereidt dagelijks alles vers. De natuur en op een natuurlijke manier koken zijn belangrijk voor de nu al meer dan 30 jaar op Texel wonende chef.

