

van boer tot bord



Samen genieten van lokale smaken

Beste lezer,

Met trots presenteer ik u dit pakket met producten, speciaal samengesteld voor 'De week van ons eten' door onze lokale boeren. Onze gemeente is rijk aan boeren en voedselproducenten die iedere dag zorgen voor mooie en smaakvolle producten. Vaak dichtbij huis, soms letterlijk om de hoek, groeien en bloeien de ingrediënten die onze maaltijden bijzonder maken.

In dit boekje maken we kennis met de mensen achter ons eten: onze boeren en producenten. Zij vertellen hun verhaal en laten zien hoeveel zorg er in hun producten zit. Want goed eten begint bij de bron.

Daarnaast vindt u in dit boekje drie smakelijke recepten van Marco Roodzant, die met veel liefde voor smaak laat zien hoe deze lokale producten op een makkelijke manier samenkomen op uw bord. Zo wordt de cirkel rond: van veld tot keuken en van boer tot bord.

Met 'De week van ons eten' willen we u inspireren om niet alleen te genieten, maar ook bewust te kiezen voor producten van dichtbij. Daarmee steunt u onze boeren, versterkt u onze lokale economie en draagt u bij aan een gezonde en duurzame toekomst.

van
boer
tot
bord

**Ik wens u veel lees- en kookplezier,
en vooral: smakelijk eten!**

Wethouder Robert Leevers





Pastinaak Stampopot

Uit de kleigrond van de Wieringermeer komen de pastinaak, piepers en wortels die de basis vormen van dit stampotje. Met wat spek, een scheutje wijn en een lepeltje mosterd wordt het een gerecht dat smaakt naar pure gezelligheid.

Pastinaak Stampopot

Ingrediënten:

- 1 kilo piepers van Kikkert uit Westerland
- ½ kilo Pastinaak van Firma De Bruin uit de regio
- ¼ Kilo (winter) wortels van Maatschap JEB Punter uit Slootdorp
- Uitje van Firma Klaas Keppel uit Anna Paulowna
- Knoflookpuree van Biesheuvel uit Slootdorp
- Olijfolie
- Slokkie rode wijn (restje van gister)
- Gerookt spek (ik gebruik pannenkoekenspek)
- Mannen mosterd
- Klein beetje room
- Peper/zout
- Snufje nootmuskaat
- Snufje paprikapoeder
- Snufje kurkuma

1. Schil de piepers, wortel & pastinaak en verdeel in gelijke stukken, doe ze in een pan, net onder water en kook ze in ongeveer 20 minuutjes gaar met klein beetje zout en peper.
2. Fruit de gerookte spek en de ui licht in de olijfolie, voeg op het laatst theelepeltje knoflookpuree toe en wat peper uit de molen. Blus af met wat rode wijn, en laat dit rustig inkoken tot jam-dikte.
3. Giet de pieper-pastinaak-wortel af en laat even droogstomen. Voeg daarna het uienprutje toe, met een lepeltje mosterd en een scheutje room (een klontje roomboter voldoet ook!) En nu maar stampen tot er een mooie massa ontstaat.

De snufjes kruiden voeg je naar smaak toe
4. Serveer het in een prachtig diep bord, takje peterselie en een lekkere bal gehakt of slavink Zooo lekker!

van
boer
tot
bord



Biesheuvels Knoflook- soep

In Slootdorp teelt Biesheuvel zijn knoflook, vol kracht en geur. Met die pure knoflookpuree maak je een soep die rijk smaakt, zeker in combinatie met een scheut witte wijn en een beetje room. Eenvoudig, hartig en heerlijk met een stuk knapperig brood.

Biesheuvels

Knoflooksoep

Ingrediënten:

- Knoflookpuree van Biesheuvel uit Slootdorp
- Uitje gesnipperd van Firma Klaas Keppel uit Anna Paulowna
- Peper/zout
- Room 250 ml
- Bouillon (1 liter groenten- kip- of vlees-bouillon)
- Takje tijm
- Restje witte wijn (droog)

1. Fruit in een grote pan het uitje en de knoflook licht aan. Voeg een beetje peper toe en de tijm. Blus af met de witte wijn, laat dit iets inkoken tot jam-dikte. Voeg de room toe en laat doorkoken voordat je de bouillon er bij giet. Nogmaals doorkoken, even afproeven en eventueel zout en peper naar smaak toevoegen.
2. Heerlijk met knapperig vers afgebakken stokbrood, een nog leukere variatie is de soep voorzien van wat knapperig gebakken spekjes.

van
boer
tot
bord





Entius Appels & Peer Compote

Op een steenworp afstand van mijn restaurant ligt het fruit teelt bedrijf van Siem Entius, zomers de allerlekkerste Kersen. Maar nu in deze tijd worden er volop Appels & Peren geoogst, soms hebben ze val-fruit, dat zijn die met een klein kneusje of minder mooi gevormd, ik haal ze graag voor mijn geliefde compotes.

Entius Appels & Peer

Compote

Ingrediënten:

- Kilo Peren
- Kilo Appels
- Flesje Appelsap (30 cl)
- Scheutje witte wijn
- Scheutje grenadine (limonade siroop)
- 150 gram bruine basterd suiker
- 3 eetlepels (Kastanje) honing
- Speculaaskruiden
- Steranijs
- Peper uit de molen
- Custard

1. Neem een grote pan. Doe hierin het flesje appelsap, een scheutje wijn en de grenadine. Verwarm dit met een klein beetje peper en de steranijs.
2. Voeg hier de geschilde en ontklokte gesneden appels & peren aan toe. Laat de hele massa koken tot de boel gaar is (ik houd van beetgaar en dat je nog wat stukjes ziet).
3. Voeg de honing, speculaaskruiden en basterdsuiker toe en meng het geheel goed tot de suiker is opgenomen in de massa.
4. Persoonlijk bind ik het graag wat af met custard voor de smaak, maar ook dat is lekker lobbijg schept. Warm superlekker bijgerecht bij draadjesvlees en kruimige piepers, maar koud ook heerlijk door je yoghurt of vla.

Die laatste kans is trouwens klein, d'r blijft meestal na het hoofdgerecht he-le-maal niets over....

van
boer
tot
bord



Marco Roodzant

Nieuwe Niedorp aan zee

Marco Roodzant anno 1962 draait al even mee in de Noord-Hollandse horeca. Sinds zes jaar bestiert hij Nieuwe Niedorp aan zee, aan de Dorpsstraat 77 in Nieuwe Niedorp.

Vier dagen per week koopt ie in, met een voorliefde voor lokaal. Want waarom van ver weg als het praktisch om je heen geteeld wordt. Met hetgeen ie elke dag weer inkoopt creëert zijn keuken elke dag een 4- of 5 gangen menu. Smakelijk & kraakvers zoals ie zelf zegt.

"Wat de boer niet kent, dat vreet ie niet". Daar moet ik altijd smakelijk om lachen, ik kook de oude recepten van mijn Oma Roodzant in een nieuwe jas." Eenieder die Marco al eens heeft bezocht weet dat...

*Eten is een beleving,
zeker aan zee!*

Gewoon lekker aanschuiven en genieten. Geen moeilijke keuzes van een kaart waarvan je de helft toch niet begrijpt. Alle tijd voor je tafelgenoten zonder te hoeven denken wat je ook alweer had besteld. Anders ist zeker, en je moet 't ff durven, maar eenieder die je al voor ging zal 't beamen.... 'T is allemaal bijzonder.... Lekker!

We hebben zoveel prachtige telers in Hollands Kroon. Entius, Biesheuvel, Kikkert, Wijnker, Koolen & De Bruin zijn daar maar een paar van, en de meesten verkopen ook aan huis. Verser kan echt niet.



A man and a woman, Wendy and Nico, are sitting in a field of large-leafed green vegetables. They are both wearing blue jackets and holding small heads of broccoli. The background shows a vast field under a cloudy sky.

Dutch Valley Vegetables

Wendy & Nico

Bimi



Dutch Valley Vegetables

Dutch Valley Vegetables BV is ontstaan uit een agrarisch familiebedrijf en wordt gerund door Nico en Wendy Hoogendoorn.

Het familiebedrijf teelt sinds 1979 broccoli en andere koolgewassen. Als 3de generatie zijn wij vanaf 2021 Bimi gaan telen en met succes kunnen we wel zeggen. Het product groeit in populariteit maar staat aan de andere kant nog steeds in de kinderschoenen, onbekend maakt onbemind.

We vinden het daarom ook geweldig dat we aan dit project mee mogen doen. Bimi kan je van kop tot staart eten en kenmerkt zich door zijn nootachtige zoete en lichte broccoli smaak. Het is een kruising met broccoli en Kailan wat een soort Chinese bladgroente is. Je kunt Bimi wokken, stomen, koken, grillen (BBQ), bakken en roosteren in de oven zie voor meer informatie op bimibroccoli.nl

Wij zijn als bedrijf aangesloten bij Telersvereniging Oxin Growers die onze producten weer verkoopt aan diversen Supermarkten en Groothandelsbedrijven.



*bedankt, namens
Wendy & Nico*



A.S. De Boer

Familiebedrijf uit 't Veld



A.S. De Boer

A.S. de Boer uit 't Veld is een echt familiebedrijf dat sinds 1956 met passie en vakmanschap vollegrondsgroenten teelt.

Met innovatieve, duurzame methodes en jarenlange ervaring zorgen wij voor gezonde en smakvolle producten van eigen bodem.

Tijdens De Week van ons Eten zetten wij graag een nieuw product in de spotlight: rode spitskool. Deze kool heeft een frisse smaak én een prachtige kleur. Bovendien zit rode spitskool boordevol voedingswaarden en past het perfect bij een bewuste en lokale maaltijd. Dankzij onze gekoelde opslag en moderne verwerking kunnen wij jaarrond kool uit Hollands Kroon leveren.



*Biesheuvel
Knoblook*

Biesheuvel Knoblook

Slootdorp

A glass jar of Biesheuvel Knoflook is shown next to two fresh leeks. The jar has a silver lid and a label with the brand name and product details. The leeks are white with green stalks.

Knoflook

Biesheuvel Knoflook

Geniet van de volle smaak van Noord-Hollandse knoflook met de vers gehakte knoflook van Biesheuvel Knoflook.

Met zorg geteeld en direct verwerkt, zodat de volle, aromatische knoflooksmaak behouden blijft. Ideaal voor wie snel en gemakkelijk een gerecht wil verrijken met een natuurlijke, authentieke twist. Voeg een lepel toe aan pasta, soepen, sauzen of marinades en proef het verschil.

Geen gedoe met schillen of snijden – alleen pure kwaliteit, rechtstreeks van het land naar jouw keuken. Biesheuvel Knoflook: vers, krachtig en smaakvol gemak in een potje.

Is uw gehakte verse knoflook op? U kunt bestellen via biesheuvelknoflook.nl of kom langs in onze boerderijwinkel aan de Westerterpweg in Slootdorp.

**Biesheuvel
Knoflook**

*bedankt, namens
Biesheuvel Knoflook*



Kikkert

Maarten Kikkert

Aardappelen



Kikkert

Bij ons kunt u iedere dag terecht in onze
zelfserviceschuur van 8.00 uur tot 20.00 uur voor
aardappelen van eigen Wieringer bodem en
seizoensgroenten.

Op zaterdag zijn wij geopend van 09.00 uur tot 16:00 uur
voor de verkoop van ons eigen, grasgevoerd rundvlees en
scharrelvarkensvleesproducten.

Volg ons op Instagram of Facebook: **'Boer Kikkert'**.

Voor informatie bel of whatsapp Maarten Kikkert: **06-53444506**.

Onze boerderijwinkel kunt u vinden op het adres:

Noorderkerkweg 1, Westerland



*bedankt, namens
Maarten Kikkert*



Firma Klaas Keppel

Anna Paulowna



Uien

Firma Klaas Keppel

Firma Klaas Keppel is een agrarisch bedrijf in Anna Paulowna. Het bedrijf is opgericht in 1920 en bestaat dus al meer dan 100 jaar!

Wij zijn gespecialiseerd in het telen van pootgoed aardappelen. Maar daarnaast telen we ook uien, suikerbieten, granen, spinaziezaad en sinds dit jaar een klein stukje bloemkool.

De gele en rode uien in uw verspakket zijn van de rassen Hyroad (geel) en Red Tide (rood). Ze zijn eind maart/begin april gezaaid en begin september geoogst. In de tussentijd is er een hoop werk verricht om veel mooie harde uien te krijgen. Zoals het geven van water omdat het deze zomer heel droog was.

Ons adres: **Kerkweg 1a, Anna Paulowna**

*bedankt, namens
Firma Klaas Keppel*



Koolen Champignons

Familie Koolen



Champignons

Koolen Champignons

Wij zijn familie Koolen. Samen met ons team van ruim 150 collega's zijn wij 7 dagen in de week in touw om de versheid en kwaliteit van paddenstoelen te garanderen.

De pure en natuurlijke smaak van de paddenstoel, daar ging het om bij de eerste oogst en alle oogsten die daarna volgden. 100% circulair met korte lijnen in korte ketens. Hierdoor hebben wij de controle over elk onderdeel in het proces. We kunnen hierdoor snel schakelen, de kwaliteit garanderen, de innovatie stimuleren en flexibel in spelen op de wensen van onze klanten.

Leuke weetjes:

- Wist u dat de koningsoesterzwam wel 5% per uur groeit? Hierdoor kunt u ze echt zien groeien!
- Mycelium is het vegetatieve deel van de champignon, als de wortels van planten. Via het mycelium voedt de paddenstoel zich met nutriënten. Onder iedere paddenstoel groeien meters mycelium.

Wilt u meer weten? Bezoek onze website: [koolen-champignons.com](https://www.koolen-champignons.com)

Ons adres: **Wierweg 3, Slootdorp**



*bedankt, namens
Koolen Champignons*



AGRO CARE
growers



Agro Care

Middenmeer



Tomaten

Agro Care

Van de mensen die onze tomaten telen tot de gezinnen die ervan genieten: mensen staan centraal in alles wat we doen.

We zijn meer dan een producent van gezonde voeding. Met een betrokken team bouwen we aan een toekomst waar in zorg, respect en vooruitgang samenkomen. We investeren in het welzijn, de groei en ontwikkeling van onze collega's, want echte groei begint bij de mens.

Onze verantwoordelijkheid reikt verder dan vandaag: duurzame teelt, eerlijke arbeidsomstandigheden en innovatie staan voorop. 'We care for people' is onze belofte, de rode draad in alles wat we doen. Samen groeien we en bouwen we aan een betere toekomst voor iedereen.

Wilt u meer weten? Bezoek onze website: agrocare.nl

Ons adres: **Wagenpad 17, Middenmeer**



AGRO CARE
growers

*bedankt, namens
Agro Care*

A man with a beard and short hair, wearing a blue polo shirt and dark trousers, stands in a field of green carrot plants. He is smiling and holding a large bunch of harvested orange carrots with green tops. The background shows a vast green field under a blue sky with scattered white clouds. In the distance, some wind turbines are visible on the horizon. The overall scene is bright and sunny.

Maatschap JEB Punter

Bart van Loon



Wortels

Maatschap JEB Punter

De wortels worden aan u geleverd door Bart van Loon van Mts JEB Punter uit Slootdorp.

Hiervan telen wij op ons land zo'n 25 hectare. De wortels worden gespreid gezaaid. De eerste al in maart, de laatste pas in mei. Zo kunnen we al in september starten met het rooien van de eerste verse wortelen. De laatste worden pas in december van het land afgehaald. Dit gebeurt met een wortelrooimachine. De wortels gaan dan zo van het land naar een spoelbedrijf zoals Bruin Vegetables. Die ze wast en klaarmaakt voor verdere verwerking.

Bruin Vegetables is één van de verwerkingsbedrijven van groenten. Ze halen er vanaf wat jij niet op je bord zou willen. Ze wassen, snijden en verwerken vergeten groentes. Zoals de pastinaken in dit pakket. Deze worden geteeld op de gronden in Hollands Kroon.

Adres Maatschap JEB Punter:
Schelpenbolweg 46, Slootdorp

*bedankt, namens
Bart van Loon*



The background image shows a man with glasses and a patterned shirt standing in a warehouse. He is leaning his right hand on a tall stack of egg trays. The trays are mostly pink and blue, with some green ones at the top. To the left is a brick wall, and to the right are some wooden pallets. The overall scene is industrial and related to egg production.

Noord- Hollands Eitje

Wim en Adrie



Eieren

Noord-Hollands Eitje

Het Noord-Hollands Eitje wordt geproduceerd op het Pluimveebedrijf van Wim en Adrie Slingerland in Slootdorp. We houden op ons bedrijf 47.000 witte scharrelkippen. Dierwelzijn is de basis voor de productie van onze eieren.

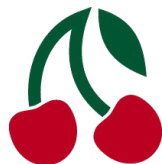
Wij hebben een ruime gesloten stal vanuit de visie dat we op deze manier dierziekten buiten kunnen houden, waardoor onze kippen zonder gebruik van antibiotica gezond blijven. De stallen worden door gestuurde luchtstroming met verse buitenlucht geventileerd. Ter verbetering van dierwelzijn ligt er in de scharrelruimte naar behoefte afleidingsmateriaal zoals luzerne, koolzaadstro en pikstenen. Er is volledig daglicht. Door onze kippen te voeren met constant uitgebalanceerd voeding, produceren we verse scharreleieren met een constante smaak rechtstreeks van de boerderij.

Wilt u meer weten? Bezoek onze website: noordhollandseitje.nl

Ons adres: **Slootweg 8a, Slootdorp**



*bedankt, namens
Wim en Adrie*



Fruitteelt- bedrijf Siem Entius

Niedorp



Appels

Fruitteeltbedrijf Siem Entius

Bij Siem Entius draait alles om smaak en kwaliteit. Sinds 1962 telen wij met liefde fruit in de Noordkop. Wat begon als een appelbedrijf, groeide uit tot een bedrijf met ook kersen, peren en pruimen.

Onze passie: lekkere producten telen die zichzelf verkopen. De oogst volgt het ritme van de seizoenen: in juli en augustus kersen, in september peren en in oktober en november appels. Tijdens de appelplokdagen kun je zelf de boomgaard in – verser kan niet!

Wilt u meer weten? Bezoek onze website: siementiusfruit.nl

Ons adres: **Ooievaarsweg 9, Nieuwe Niedorp**



*bedankt, namens
Siem Entius*

bluefood
wieringen



Blue Food

Wieringen



Blue Food Wieringen

Zeg je Blue Food Wieringen, dan heb je het in eerste instantie over vis. Verse vis, schelp- en schaaldieren die door de vissers op de haven van Den Oever aan land komen.

Kwalitatieve zeeproducten met een duidelijke herkomst. Wij noemen dit: culinaire rijkdom uit zee. Maar er is meer, want Blue Food Wieringen wil ook de vers geteelde en verwerkte producten van dichtbij presenteren. Streekproducten om trots op te zijn en die straks hun plek krijgen in de vernieuwde markthal van het Blue Food Paviljoen, in de visafslag op de haven. Vanaf het voorjaar 2026 openen we onze deuren.

Het Blue Food Centrum Wieringen gaat ervoor zorgen dat op de haven van Den Oever de visserij, de vissers, de ondernemers op de haven, het erfgoed en bovenal de vis zelf zichtbaarder en beleefbaar dere wordt. Meer reuring, meer vis, meer samenwerking en inzet op innovatie!

Volg ons op internet, of via bluefoodwieringen.nl
contact@bluefoodwieringen.nl

bluefood
wieringen

*bedankt, namens
Blue Food Wieringen*

Kookinspiratie

Naast de recepten in dit boekje, zijn er natuurlijk nog eindeloos veel mogelijkheden. Vaak zijn het juist de eenvoudige klassiekers die, met verse ingrediënten van dichtbij, opeens een stuk lekkerder smaken. Denk bijvoorbeeld aan:

- **Pasta**, met verse groenten van het seizoen.
- **Hutspot**, gemaakt met aardappelen, wortelen en uien van eigen bodem.
- **Boerenomelet** met verse groenten en kruiden uit het seizoen.
- **Rode kool met appel**, een hartverwarmend bijgerecht dat het hele huis laat geuren.
- **Champignonsoep**, heerlijk romig en perfect als voorgerecht of lunch.
- **Paprika-tomatensoep**, vol van smaak en ideaal om grote pannen van te maken voor het hele gezin.
- **Roerbakgerecht** met bimi, knoflook en sojasaus. Lekker bij rijst of noedels.

Laat u leiden door wat er bij de boer of in het stalletje om de hoek beschikbaar is. Combineer, experimenteer en ontdek hoe rijk de keuken kan zijn met producten die van zo dichtbij komen.

Bedankt dat u met ons mee op reis bent gegaan langs de smaken en verhalen vers van het land en teelt. We hopen dat de recepten van Marco Roodzant u hebben geïnspireerd om vaker te koken met producten van dichtbij en dat u de gezichten achter deze producten hebt leren kennen.

Door lokaal te kopen en samen te genieten, houden we onze gemeenschap sterk en onze eettafel rijk gevuld.

**Eet smakelijk – en tot ziens
bij onze boeren!**





van
boer
tot
bord