

ETEN BIJ WERK AAN HET SPOEL

Honderd procent biologisch



KOK KOEN JACOBS GEEFT AAN HET SOLDATENMENU VAN VÓÓR 1940 EEN NIEUWERWETSE SMAAK.

Koen Jacobs is kok bij De Veldkeuken op het Culemborgse fort Werk aan het Spoel, dat de titel 'Puurste Restaurant van Nederland 2013' mag dragen. "Om bij het fort te komen, fiets ik dwars door de mooie uiterwaarden van de Lek. Onze keuken is honderd procent biologisch, broden en taarten komen uit eigen bakkerij en we werken met streekproducten." Speciaal voor Fort! stelde de chef een gerecht samen, waarvoor hij zich liet inspireren door het dagelijks soldatenmenu van vóór 1940: rats, kuch en bonen. "Een voedzaam eenpansgerecht. Rats, de stamppot, is een verbastering van ratatouille en kuch is commiesbrood. Ik heb een moderne variant gemaakt die heerlijk smaakt op koude dagen. Voor een meer zomerse uitvoering vervang je de worst door een stuk zalm en de bonen door zomerbietjes. Maak de stamppot af met vers citroensap." « www.veldkeuken.nl

INGREDIËNTEN 400 gram kruimige aardappelen • 1 ui • ½ moesappel • 200 gram bruine bonen, geweekt en gekookt • 200 gram wortels • 100 gram spekjes • 1 rookworst • jus



BEREIDING De geschilde aardappels met de in grove stukken gesneden wortel en in ringen gesneden ui aan de kook brengen en daarna op laag vuur laten pruttelen. Ondertussen de spekjes uit-

bakken. Na 25 minuten de helft van de bonen en de in grove stukken geschilde en gesneden appel toevoegen. Laat koken tot alles gaar is en daarna afgieten. Doe een klontje boter in de pan, voeg de

rest van de bonen en de spekjes toe en roer door. Ondertussen de rookworst verwarmen. De Rats nog even goed roeren en serveren met rookworst, jus en eventueel wat zilveruitjes.



STAMPPOT VOOR SOLDATEN
Rats, kuch en bonen

Eten op 'n Fort

FORT ALTENA

In de voormalige kazerne kun je genieten van een kopje koffie, lunch of borrel. Of van de appel-taart die kwartiermaker Annie zelf bakt. Bij mooi weer is het terras open. www.fortaltena.nl

UIT & MEER

Restaurant Uit & Meer heeft een royale veranda pal aan de Vecht met uitzicht op Torenfort Uitermeer. Een heerlijke plek voor lunch, diner of high tea. www.restaurantuitermeer.nl

FORT WERK IV

In Fort Werk IV is een kazemat ingericht als kookstudio. In deze sfeervolle, geweldige ruimte vinden culinaire activiteiten plaats, zoals kookworkshops en wijnproeverijen plaats. www.vernissage.nl

PAVILJOEN PUUR

Eigentijds Paviljoen Puur, beschermd door de wallen van Fort Diemerdam. Hier kun je op zondagen goed lunchen en regelmatig genieten van theater en muziek. www.paviljoenpuur.nl



TEKST & FOTOS: CAROLINE WESTDIJK

www.hollandsewaterlinie.nl/etenendrinken