



Boerenkool, snert of stampot, wie is er niet mee grootgebracht? Door de groeiende vraag naar producten van eigen bodem is de Hollandse keuken weer hot!

PICKNICKERS Zomer of winter, het uitzicht bij deze Friese hotspot, gelegen aan het Sneekmeer, blijft verbluffen. Proeven? De veggie-loempia met zuurkool en cranberry's plus home-made sambal van Madame Jeanette-pepers.

VILLA VAN STREEK in Borger serveert zo veel mogelijk Drentse producten. Zo koopt eigenaar Hans zijn geitenkaas in Nooitgedacht en honingraat in Norg. Bij de villa annex streekwinkel kun je naast heerlijk eten, ook deelnemen aan workshops. Proef er eens de risotto van bloemkool met crème van venkel, gepofte tomaatjes en cashewnoten met kaas uit Rolde.

MEESTERPROEF is een restaurant in Nijmegen, gevestigd in een voormalige fabriek. Er wordt hier uitsluitend gewerkt met lokale ambachtsslieden. Aanraders zijn de gepickelde oergroenten uit de streek met truffel en noten.

Voor meer winterse en Hollandse adressen, check www.veggieproof.nl



Op strooptocht naar Limburg

Voor traditioneel gestookte stroop (lees er alles over op p. 21) ga je naar het zuiden van ons land. En wat is er dan leuker dan logeren op een landgoed in Limburg waar dit ambacht nog steeds wordt verricht? Bij Kasteelhotel TerWorm staan van oudsher Limburgse fruitbomen. Van de appels en peren uit die boomgaard wordt stroop gemaakt die je niet alleen kunt kopen, maar die ook door de chef van het kasteel in gerechten wordt verwerkt. In het 14e-eeuwse kasteel slaap je onder eeuwenoude balken en geniet je van een diner met de lekkerste streekproducten. Kasteelhotel TerWorm heeft voor de lezers van Jamie magazine een speciale aanbieding. Kijk snel op jamiemagazine.nl. Leuke plus: er staat voor iedere Jamie-gast een potje stroop klaar!

ZEG KEN JIJ DE MOSSELMAN?

Niet alleen aan de Zeeuwse kust, maar ook gewoon thuis. Eet je pannetje mosselen in stijl met dit zilveren mosselbestek. We like! (zeeuwseproducten.nl, € 29,95).



uit de zee

Fotografie strooptocht Limburg; Maarten van der Wal
Beeldbierflesje, mosselbestek en appeltaart; Mitchell van Voorbergen



Babbelbox

België meets boterbabbelaars! Het Zeeuwse snoepje werd al ruim een eeuw geleden geïntroduceerd door J.B. Diesch in Middelburg. Van oudsher werden de snoepjes bij de koffie gegeten. De dames kletsen dan zo veel, dat ze ook wel 'babbelaars' genoemd werden, net als de snoepjes die ze erbij eten. Nu, 120 jaar later, worden ze overgoten met Belgische chocolade. En dan heb je pas écht iets bijzonders bij de koffie.



NIEUWE MOSTERD
Met pils & munt of
Limburgse appelstroop
en rode wijn

Appeltaartcontest

Klassiek met rozijnen, exotisch met ananas of stoer met knapperige noten; appeltaart kent oneindig veel variaties. Hoe maak jij hem het liefst? Wij zijn heel benieuwd naar jouw variant! Jouw creatie kan zomaar verschijnen in de Instagramrubriek van ons eerstvolgende nummer. Zo maak je kans: bak je mooiste appeltaart, maak er een foto van en deel 'm op Instagram. Tag daarbij Jamie magazine (@jamiemagazine) en #appeltaartwedstrijd bij de foto en de drie lekkerste krijgen een ereplaatsje in ons volgende nummer én op de website. Meedoen kan tot 12 februari. Kijk voor recepten op onze site.



doe mee

Pittig potje

Mosterd met een boodschap en ook nog eens homemade. Bijzonder? Ja! Deze mosterd van Nieuwe Mosterd is naar het woord van de makers een reactie op de Nederlandse beleving van eten. 'Van eten moet je genieten, het is een moment om stil te staan bij wat er op tafel staat, waar het vandaan komt en wat we ermee doen. Kijk om je heen aan tafel en geniet van het moment en de mensen.' Met smaken als pils & munt, Limburgse appelstroop en rode wijn kun je eigenlijk niet anders dan genieten. 'Lekker met een stukje kaas, in marinades of in de soep.' Voor meer info en recepten check nieuwemosterd.nl of ga langs voor een potje bij Bilder & De Clerq en proef zelf een van de zes varianten!