

**Jammer genoeg konden veel Ferme plannen niet doorgaan.
We willen op deze manier toch een beetje
de "smaak" van die activiteiten delen.**

"Van groente tot spread " (4 juni)

POMPOENSPREAD MET KERRIE

De spread is plantaardig, je hebt maar drie ingrediënten nodig (waarvan twee kruiden) en is echt heel makkelijk om te maken. De spread met kerrie, maar het is ook heerlijk met paprikapoeder, Ras el Hanout of komijnzaad.

Dit heb je nodig (1 bakje)

200 gram pompoen (geschild en in blokjes)

1 teen knoflook

1 el kerrie poeder

Zo maak je het

Kook de pompoen in 5 á 7 minuten gaar, tot je er met een vork doorheen kan prikken. Giet af en laat even afkoelen. Doe de pompoen in een keukenmachine en mix tot een gladde spread. Dit kan ook met een staafmixer. Meng de knoflook en de kerrie erdoor.

Bewaar de pompoenspread afgedekt in de koelkast.



"Afternoon tea met muziek" (11 oktober)

SCONES MET JAM (EN ROOM)

Ingrediënten

300 gram zelfrijzend bakmeel - 2.5 tl bakpoeder -
0.5 tl zout - 50 gram boter of margarine -
1 zakje vanillesuiker - 2 el suiker - 3/4 dl melk - 1 ei -
bekertje slagroom - diverse smaken jam -
half bakje mascarpone (eventueel)

Tijd: 30-60 min.

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 225 graden. Bakblik bekleden met bakpapier. Boter op kamertemperatuur laten komen.

Bereidingswijze

Bakmeel met bakpoeder en zout boven kom zeven. Vanillesuiker en suiker toevoegen. Boter in kleine stukjes erdoor mengen. Ei met melk loskloppen, bij bakmeelmengsel doen en het geheel tot een samen hangende bal kneden. Deeg tot lap van ongeveer 2 cm uitrollen. Rondjes uitsteken van ongeveer 6 cm doorsnee met bijvoorbeeld glas of een garneerring (15-20 scones).

Op bakblik leggen, scones in ongeveer 10 minuten lichtbruin bakken. Klop de slagroom (en vermeng eventueel met de mascarpone).

Serveertips: Serveer de scones met de room en de diverse smaken jam



HIGH TEA CAKE



Ingrediënten voor 8 personen
100 gram rozijnen, 1 el. aardbeiersiroop,
1 el. aardbeienlikeur, 250 gram suiker,
250 gram boter op kamertemperatuur, 5 eieren,
250 gram zelfrijzend bakmeel, gezeefd, 1 zakje vanillesuiker,
100 gram bigarreax (gekonfijte vruchtjes), grofgehakt,
100 gram sukadestukjes, boter om in te vetten, poedersuiker

Tijd: 20-30 min. Bereidingswijze

Week de rozijnen 15 minuten in de aardbeiersiroop- en likeur.

Klop de suiker met de boter romig. Klop de eieren er 1 voor 1 door en voeg het zelfrijzend bakmeel in 2 delen toe. Voeg de vanillesuiker toe en klop het beslag nog 3 minuten.

Schep de rozijnen met hetweek vocht, de bigarreax en sukadestukjes door het beslag.

Giet het beslag in een ingevette tulbandvorm en bak 1 uur en 15 minuten in een oven van 160°C.

Laat de cake iets afkoelen en stort hem dan op een taartrooster om helemaal af te koelen.

Bestrooi met poedersuiker

"Bier en chocolade" (30 oktober)

CHOCOLADE BIERCAKE

Bereidingstijd 30 – 45 minuten + 55 – 60 minuten oventijd

INGREDIËNTEN :

100 gram eieren, +/- 2 large eieren - 75 gram roomboter
- 225 gram suiker - 340 gram bloem - 8 gram bakpoeder
- 2 gram zout - 140 gram pure chocolade, >70% cacao -
180 gram bier, eigen favoriet

Extra nodig : 1 cakevorm, 25 cm - Roomboter, gesmolten - Bakpapier

BEREIDINGSWIJZE :

Verwarm de oven voor op 160 graden, Vet de cakevorm in en bekleed deze met bakpapier

Mix in een kom de boter met de suiker luchtig, Splits de 2 eieren Zeef de bloem, de bakpoeder en

het zout 2 keer , Smelt de chocolade au bain marie Klop in een kom de 2 eiwitten luchtig, Meng

de 2 eidooiers door het suikermengsel heen Meng vervolgens het bloemmengsel er doorheen,

Voeg de gesmolten chocolade en daarna het bier toe en meng alles kort door elkaar, Spatel de

eiwitten er voorzichtig doorheen, Giet het beslag in voorbereide cakevorm Schuif de cakvorm in

het midden van de voorverwarmde oven en bak de cake gaar in 55 – 60 minuten of tot een

sateprikker geprikt in het midden van de cake er schoon uitkomt Laat de cake 10 minuten

afkoelen in de vorm, haal de cake uit de vorm en laat de cake volledig afkoelen op een rooster



"Apotheek uit je tuin" (8 mei)

Basilicum : Dit kruid is heerlijk bij een bordje pasta, maar werkt ook heel goed als rustgever. Het bevordert de nachtrust, ook heeft de geur van dit kruid een goede uitwerking op zwakke zenuwen, een prima stresskiller dus



Goudsbloem : De goudsbloem heeft zowel inwendig als uitwendig een medicinale werking. Het heeft een verzachtende uitwerking op de luchtwegen. Als je er een pasta van maakt dan verzacht deze een schrale huid.