

ONDER REDACTIE VAN SUZANNE THE

foodie file

nieuws • shopping • must-haves • ingrediënten • kookboeken



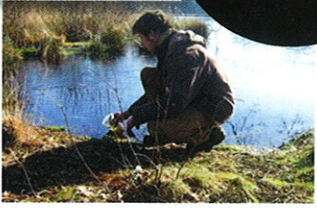
d

rentse oer- bacterie

Het klinkt een beetje vaag: oerbacterie. Maar kwekerij de Heidevlinder verricht er wonderen mee. Wat is het?

Een unieke mix van bacteriën, schimmels en gisten. Daarvoor gaan de kwekers persoonlijk 'op jacht' in Drentse bossen en heide. En vervolgens telen ze er fantastische groenten mee: stevig en met een natuurlijke authentieke smaak. Mini-courgettes, mini-oesterzwammen, gele en witte biet en onbekende heerlijkheden als rode rammenas en rode raapjes. Proeven? Bij restaurant Kaatje bij de Sluis in Blokzijl, de Lindenhof in Giethoorn en De Koperen Hoogte in Zwolle staan de groenten op de kaart.

En kijk eens op de site:
www.heidevlinder.nl



sound-bite

'Als ik thuis ben, kook ik altijd. Ik houd er niet van om om 6 uur even het eten op tafel te gooien. Ik maak er echt een feestje van. Wat mijn specialiteit is? Kip! Ik moet minstens 1 of 2 keer in de week kip eten, anders word ik gek!' **David Crowwel**,
compagnon van Herman den Blijker



de lekkerste ooit



Ik nam een hap en ik was om. Een gewone boterham met pindakaas was het. Maar wel de allerlekkerste pindakaas die ik ooit heb gegeten. Niet normaal gewoon: smeug en vol van smaak, met grote gulle stukken noot, zalig! De pindakaas maakt deel uit van de kersverse serie organic (biologische) producten van het merk Whole Earth. En Whole Earth heeft maar één doel in het leven: producten brengen met SMAAK, op basis van de beste en verantwoorde ingrediënten die er te vinden zijn. Mission accomplished vinden wij... Ga proeven: de fruit spreads (die met aardbeien!), de frisdranken, de onbijtgranen en natuurlijk die pindakaas! www.whole-earth.nl