

Marmelade van vijgen en walnoten



SONJA VAN DE RHOER

En dag na Sint Maarten werd in Lattrop-Breklenkamp bij het eeuwenoude erfgoed Bossem een nieuwe afdeling (convivium) van de wereldwijde Slow Food-beweging opgericht. Ook in Twente streven Slow Food-leden samenwerking na. Kleinschalige producenten van smaakvolle en kwalitatief hoogwaardige streekproducten, restaurants die veel met deze producten werken en consumenten moeten verenigd worden.

Chef-kok Martin Höfte die de boerenkeuken van Bossem bestiert, laat vroeger tijden herleven door mooie gerechten te presenteren om gezamenlijk van te genieten: 'Sharing diner' kende men al in de Middeleeuwen. Denk hierbij aan Twentse biologische buffelmozzarella met de marmelade van vijgen en walnoten en voor de niet-vegetariërs of flexitariërs gerechten met vlees van eigen Brandrode runderen, of van de Twentse landgans, het oudste en enig overgebleven Nederlandse ganzenras. De vogels werden eeuwenlang gefokt op broekgronden in onze oostelijke provincies, maar waren eind vorige eeuw bijna verdwenen. In vroeger dagen liepen de ganzen met de poten ingesmeerd met pek van de Twentse dorpen Enter en Goor naar Rotterdam, waar ze per schip naar Londen werden vervoerd voor de Kerstmarkt. Na de Eerste Wereldoorlog kwam aan deze gewoonte een einde.

Bereidingswijze:

Was de vijgen onder de kraan met koud water. Snijd de vijgen in achten.

Breng het water met de port en de suiker aan de kook..

Voeg de vijgen toe en laat ze op een lage warmtebron konfijten. Het duurt circa 3,5 tot 4 uur totdat alles is ingedikt.

Spatel op het laatst de fijngehakte walnoten (houd wat halve walnoten achter voor de garnering) erdoor voor een extra bite.

Serveer de marmelade met geiten- of schapenkaas of met (Twentse) buffelmozzarella, garneer met een toef eikenblad- of veldsla en wat achtergehouden walnoten.

Tip van chef-kok Martin:

Leg verse walnoten ongeveer 1 week losjes voor de openhaard, bij de centrale verwarming of houtkachel. Hierdoor kun je ze makkelijker open krijgen en beschimmelen ze niet.

Ingrediënten voor 4 personen

8 verse vijgen 2,5 dl water 1 dl rode port 300 gram bruine basterdsuiker

200 gram gepelde walnoten

60 gram eikeblad- of veldsla