



Pincho met sandwich- brood, gerookte zalm en Dille Mosterd Saus

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 wit casinobrood vierkant
- 200 gr gesneden gerookte wilde Schotse zalm
- 100 gr crème fraîche
- sap van ¼ limoen
- 1 komkommer
- 12 kerstomaatjes
- zwarte peper uit de molen
- 12 bamboeprikkers
- 50 gr Mariënwaerd Dille Mosterd Saus

Bereiding

Was de komkommer, en snijd 12 dunne plakjes af en bewaar deze. Schil de rest van de komkommer en snijd deze in dunne plakjes. Meng de crème fraîche met de Dille Mosterd Saus en het limoensap. Snijd van het casinobrood over de lengte 4 plakken van 1 cm. Bestrijk een broodplak met het mengsel en beleg het vervolgens met de gerookte zalm, de komkommerplakjes en peper uit de molen en dek dit af met brood. Herhaal dit nog twee keer en eindig met een plak brood. Laat dit een uur afgedekt opstijven in de koelkast. Snijd de korst weg en verdeel het brood in 12 gelijke dobbelstenen. Prik de bewaarde komkommerplakjes en kerstomaatjes op de prikker. Steek de bamboestick erdoor en prik deze dan goed vast in de sandwiches.



Het landgoed.....

**Heerlijkheid Mariënwaerdt is een eeuwenoud
familielandgoed in het hart van de Betuwe.**

**De biologische landbouw levert een rijke oogst,
waarmee op het landgoed de lekkerste jams, chutneys,
kazen, koekjes en andere 'heerlijkheden' worden
bereid. De opbrengst van deze producten draagt bij
aan de toekomst van dit prachtige landgoed.**



De sauzen van het landgoed...

De heerlijke sauzen van het landgoed geven extra smaak aan gerechten. Klassieke combinaties met zalm en vispastei zijn erg populair. De Dille Mosterdsaus is ook uitstekend te gebruiken als dressing voor een salade.

*Genieten van een brunch met
landgoedproducten...*

Het voorjaar leent zich uitstekend voor een heerlijke brunch. De receptkaarten helpen u bij het samenstellen van een brunch. Want is het niet heerlijk om bij de eerste zonnestralen met vrienden en familie te brunchen? Wilt u tijdens het voorjaar genieten van de ontluikende bloesem, groene weilanden en jonge dieren op het landgoed? Bezoek dan het landgoed en zie met eigen ogen hoe de ingrediënten van de landgoedproducten tot stand komen. Kijk voor mogelijkheden op **www.marienwaerdt.nl**.



Bladerdeeg Bolus met Sultana's en Orange Curd

Ingrediënten voor 8 bolussen

- 250 gr bladerdeeg
- 1 eidooier
- 75 gr kaneelsuiker
- 200 gr Sultana rozijnen
- 4 eetlepels
Mariënwaerdt Orange Curd

Bereiding

Week de rozijnen 1 uur voor in lauw water en laat ze uitlekken in een zeef. Rol het bladerdeeg uit tot een plak van 24 x 60 cm. Meng de Orange Curd met ½ eidooier en bestrijk hiermee het bladerdeeg volledig. Bestrooi het bladerdeeg met de rozijnen. Vouw het bladerdeeg zodat de vulling ertussen zit in een plak van 24 x 30 cm. Bestrijk de bovenzijde met een mengsel van een losgeklopte eidooier en 1 theelepel water, strooi de kaneelsuiker hier overheen en rol de plak vanaf de gevouwen zijde op. Snijd de rol in plakken van 3 cm en plaats deze met de gedraaide kant naar boven op een bakplaat met bakpapier. Bak de bolussen af gedurende 18 minuten op 180 °C totdat ze goudbruin en knapperig zijn.





Het landgoed.....

Heerlijkheid Mariënwaerdt is een eeuwenoud
famielandoed in het hart van de Betuwe.

De biologische landbouw levert een rijke oogst,
waarmee op het landgoed de lekkerste jams, chutneys,
kazen, koekjes en andere 'heerlijkheden' worden
bereid. De opbrengst van deze producten draagt bij
aan de toekomst van dit prachtige landgoed.



*De vruchtencurds van het
landgoed...*

In Engeland zijn curds op toast en tussen
lagen biscuitgebak van oudsher een geliefde
traktatie. Orange Curd is een mengsel van
sinaasappel, boter, suiker en eieren. Door
de friszoete smaak is het uitstekend te
combineren met fruit, ijs en flensjes.

*Genieten van een brunch met
landgoedproducten...*

Het voorjaar leent zich uitstekend voor een heerlijke
brunch. De receptkaarten helpen u bij het samenstellen
van een brunch. Want is het niet heerlijk om bij de eerste
zonnestrallen met vrienden en familie te brunchen? Wilt u
tijdens het voorjaar genieten van de ontluikende bloesem,
groene weilanden en jonge dieren op het landgoed?
Bezoek dan het landgoed en zie met eigen ogen hoe de
ingrediënten van de landgoedproducten tot stand komen.
Kijk voor mogelijkheden op www.marienwaerdt.nl.



Hartige taart met Pittige Pruimen Chutney

Ingrediënten voor 1 taart

■ 250 gr meergranen broodbakmix ■ 1 ½ dl lauwater ■ 4 eetlepels olijfolie ■ 25 gr boter ■ 3 dl crème fraîche ■ 4 scharreleieren ■ 1 bos lente-ui ■ 10 gamba's maat 16/20 ■ 10 sardinefilets geschubd ■ 1 geperste limoen ■ 1 dl olijfolie ■ zwarte peper en zeezout uit de molen ■ 150 gr Mariënwaerd Landgoedkaas 'Mooi Gelegen' ■ 1 pot Mariënwaerd Pittige Pruimen Chutney

Bereiding

Pel de gamba's en marineer deze samen met de sardinefilets in het limoensap, de olijfolie en zwarte peper. Maak van het meergranenmeel en olijfolie een brooddeeg, laat dit onder een vochtige doek 30 minuten rijzen en rol deze uit tot een 4 mm dikke plak. Bestrijk een lage taartvorm van 24 cm met boter en bekleed deze met het deeg. Klop de eieren door de crème fraîche, voeg gesneden lente-ui, zout en peper toe. Giet dit mengsel in de taartvorm en bak de taart in 20 minuten in de oven op 200 °C. Beleg de taart nu met de sardinefilets en gamba's, bestrooi met geraspte kaas en bak hem in nog eens 10 minuten af. Serveer de taart met Pittige Pruimen Chutney.

HEERLIJKHEID



MARIËNWAERDT

www.marienwaerd.nl



Het landgoed.....

**Heerlijkheid Mariënwaerdt is een eeuwenoud
familielandgoed in het hart van de Betuwe.**

**De biologische landbouw levert een rijke oogst,
waarmee op het landgoed de lekkerste jams, chutneys,
kazen, koekjes en andere 'heerlijkheden' worden
bereid. De opbrengst van deze producten draagt bij
aan de toekomst van dit prachtige landgoed.**

De chutneys van het landgoed...

Chutney is de verzamelnaam voor een van oorsprong Indiase specialiteit. Het is een combinatie van groenten, fruit, kruiden en specerijen die met azijn en suiker tot een zoetzure saus wordt gekookt. Pittige Pruimen Chutney wordt bereid met biologische pruimen, geoogst op het landgoed. Het is een pittige chutney die onder andere wordt gegeten bij kalfsvlees, paté en varkensvlees.



Genieten van een brunch met landgoedproducten...

Het voorjaar leent zich uitstekend voor een heerlijke brunch. De receptkaarten helpen u bij het samenstellen van een brunch. Want is het niet heerlijk om bij de eerste zonnestrallen met vrienden en familie te brunchen? Wilt u tijdens het voorjaar genieten van de ontluikende bloesem, groene weilanden en jonge dieren op het landgoed? Bezoek dan het landgoed en zie met eigen ogen hoe de ingrediënten van de landgoedproducten tot stand komen. Kijk voor mogelijkheden op **www.marienwaerdt.nl**.



Gebraden Lamskroon met Mint Saus

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 lamsribstuk met 8 botjes
- 5 takjes tijm en rozemarijn
- 100 gr boter
- 4 meiknolletjes
- 1 bos bospeen
- 4 Nicola aardappels
- zwarte peper en zeezout uit de molen
- nootmuskaat
- 1 eetlepel Mariënwaerdt Acacia Honing
- 1/2 pot Mariënwaerdt Mint Saus

Bereiding

Verwijder van het ribstuk het deksel en het vlees tussen de botjes, kruid het vlees met de gehakte kruiden, zout en peper en braad het aan in de boter. Vouw het ribstuk nu zo op zodat de filet aan de binnenzijde komt en de botjes naar buiten steken en bind om de kroon een rolladetouw. Plaats de kroon op een bakplaat, bedek de uitstekende botjes met aluminiumfolie tegen het verbranden en braad de lamskroon gedurende 20 minuten in de oven op 160 °C. Snijd de groente en aardappel in tonvorm en kook ze beetgaar. Smelt 1 eetlepel boter in een steelpan of wok en voeg de groente en de Honing toe samen met 3 eetlepels water, nootmuskaat en zout. Schud de groente op het vuur totdat deze gaan glanzen. Laat de lamskroon uit de oven even rusten en verwijder het rolladetouw. Snijd de lamskroon tussen de botjes bijna los en plaats deze op een schaal. Garneer de lamskroon met de groenten en wat verse kruiden en serveer hier de Mint Saus apart bij.





Het landgoed.....

Heerlijkheid Mariënwaerdt is een eeuwenoud
familielandgoed in het hart van de Betuwe.

De biologische landbouw levert een rijke oogst,
waarmee op het landgoed de lekkerste jams, chutneys,
kazen, koekjes en andere 'heerlijkheden' worden
bereid. De opbrengst van deze producten draagt bij
aan de toekomst van dit prachtige landgoed.



De sauzen van het landgoed...

De heerlijke sauzen van het landgoed
geven extra smaak aan gerechten.
Klassieke combinaties met wildgerechten
zijn erg populair. De Mintsaus is lekker
bij allerlei soorten lamsgerechten.

*Genieten van een brunch met
landgoedproducten...*

Het voorjaar leent zich uitstekend voor een heerlijke
brunch. De receptkaarten helpen u bij het samenstellen
van een brunch. Want is het niet heerlijk om bij de eerste
zonnestrallen met vrienden en familie te brunchen? Wilt u
tijdens het voorjaar genieten van de ontluikende bloesem,
groene weilanden en jonge dieren op het landgoed?
Bezoek dan het landgoed en zie met eigen ogen hoe de
ingrediënten van de landgoedproducten tot stand komen.
Kijk voor mogelijkheden op **www.marienwaerdt.nl**.



Gestapelde flensjestaart met Moestuinjam

Ingrediënten voor 1 flensjestaart

- 500 gr Mariënwaerdt Pannenkoekenmeel
- 9 dl melk
- 4 scharreieren
- 100 gr suiker
- 1 gr zout
- 2 ½ dl room
- poedersuiker
- 1 pot Mariënwaerdt Moestuinjam
- Vlierbessen Bramen
- 3 dl melk
- 1 dl room
- 1 vanillestokje
- 5 eidooiers
- 60 gr suiker

Bereiding

Zeef de bloem en sla dit met de melk de eieren, suiker en het zout tot een glad beslag. Bak de flensjes bij voorkeur in een anti-aanbakpan aan beide zijden goudgeel. Sla de room op en spatel dit door de moestuinjam. Bewaar de gebakken flensjes op bakpapier en stapel de flensjes met een paletmes op met op ieder flensje een laagje uitgesmeerde jam compositie. Bouw zo een taartje op van 8 cm hoog en laat dit afgedekt 3 uur opstijven in de koelkast. Snijd de afgekoelde taart in puntjes, bestrooi deze met poedersuiker. Snijd het vanillestokje over de lengte midden door en schraap het merg eruit. Kook de melk met de room, het vanillestokje en het merg 10 minuten zachtjes door. Klop de suiker en de eidooier schuimig en giet de warme melk hier al roerend bij. Doe deze compositie terug in de pan en verwarm al roerend tot de saus gaat binden. Haal nu direct van het vuur en zet de pan met de bodem in koud water om schiften te voorkomen. Serveer het geheel samen met de Bourbon Vanillesaus.





Het landgoed.....

Heerlijkheid Mariënwaerdt is een eeuwenoud
familielandgoed in het hart van de Betuwe.

De biologische landbouw levert een rijke oogst,
waarmee op het landgoed de lekkerste jams, chutneys,
kazen, koekjes en andere 'heerlijkheden' worden
bereid. De opbrengst van deze producten draagt bij
aan de toekomst van dit prachtige landgoed.

De moestuinjams van het landgoed...

De heerlijke moestuinjams van het landgoed
worden zoveel mogelijk met fruit uit de
moestuin van Heerlijkheid Mariënwaerdt
gemaakt. Het assortiment jams bestaat uit
pure en gemengde soorten, die naar oud
Mariënwaerds recept worden bereid. De
Moestuinjam Vlierbessen Bramen is uitstekend
te gebruiken als garnituur bij een dessert.



Genieten van een brunch met landgoedproducten...

Het voorjaar leent zich uitstekend voor een heerlijke
brunch. De receptkaarten helpen u bij het samenstellen
van een brunch. Want is het niet heerlijk om bij de eerste
zonnestrallen met vrienden en familie te brunchen? Wilt u
tijdens het voorjaar genieten van de ontluikende bloesem,
groene weilanden en jonge dieren op het landgoed?
Bezoek dan het landgoed en zie met eigen ogen hoe de
ingrediënten van de landgoedproducten tot stand komen.
Kijk voor mogelijkheden op www.marienwaerdt.nl.