



# de Herenkeuken

Als Herenboer kun je het hele jaar van je eigen boerderij eten. De seizoenen met wisselende tijden van regen en droogte, van winterkou en zomerzon bepalen wat er op het menu staat. Tussen pakweg mei en november is de oogst rijk en gevarieerd. In de winter en het vroege voorjaar is er wat minder te halen. Dat lijkt een nadeel; dat hoeft het zeker niet te zijn! Maak kennis met de Herenkeuken (look voor dames). Dit platform – opgericht en beheerd door leden – inspireert je met de lekkerste recepten, bereidings- en conserveertechnieken.

## de oogst bewaren

Tover de zomerse sla-oogst om tot een soep die je met kerst serveert. Komen er veel kolen van het land? Snijd ze fijn, laat ze fermenteren tot zuurkool en maak er in de zomer een heerlijk frisse salade mee. Bij een ruime fruitoogst heb je prima ingrediënten voor perenjam, appelcompote of appelsap.

## recepten

Het is prachtig om mee thuis te komen, zo'n spruitenstam of een struik boerenkool. Wil je er toch eens wat anders mee maken dan 'oma's spruitjes' of stampot, dan vind je bij de Herenkeuken verrassende recepten: klassiekers, wereldgerechten en onverwachte combinaties. Probeer eens een aardappelgratin met spruitjes, appel en camembert of een boerenkoolpannenkoek, toprecept voor kinderen. Met de grote variëteit aan vers vlees kun je alle kanten op. Zet in no-time een stevige, sappige hamburger op tafel. Ook voor stoof- en draadjesvlees biedt de Herenkeuken volop inspiratie.

## herenkeuken.nl

Eten wat het land geeft, dat is wat je bij Herenboeren doet. Je hoeft daarvoor geen keukenprins(es) te zijn: we helpen elkaar met handige tips en leuke ideeën. Na een fermentatieworkshop op de boerderij of een bezoek aan [herenkeuken.nl](https://herenkeuken.nl) zul je ongetwijfeld geïnspireerd raken.

*Van verse broccoli maak je een heerlijke broccolipizza.*



## in het kort

Als Herenboer eet je wat het land geeft en kook je met de seizoenen mee.

Recepten en inspiratie voor het bereiden van groente, fruit en vlees van de boerderij vind je op [herenkeuken.nl](https://herenkeuken.nl)

We delen tips om voedsel langer te bewaren. Op de boerderij worden workshops georganiseerd en in de nieuwsbrief vind je handige kooktips.



**HERENBOEREN  
WILHELMINAPARK**  
SAMEN DUURZAAM VOEDSEL PRODUCEREN