

Chefs' Streken

Culinair koken met streekproducten

18 chef-koks van toprestaurants en 11 leveranciers van streekproducten uit FoodValley regio zijn de belangrijkste ingrediënten in een bijzonder veelzijdig kookboek. Naast mooie recepten biedt Chefs' Streken een écht kijkje in de keuken van de chefs. Zij, en de leveranciers van de streekproducten, vertellen over hun passie om met pure producten te koken.

De opbrengst van dit boek komt ten goede aan de voedselbanken van Ede, Veenendaal en de gezamenlijke voedselbank van Rhenen, Wageningen en Renkum. Een initiatief van JCI (Junior Chamber International) Veenendaal-Rijnvallei.

Puur & ambachtelijk

Chefs' Streken inspireert de lezer om met pure ambachtelijke streekproducten te koken en biedt recepten voor heerlijke voorgerechten, hoofdgerechten en desserts. Zoals kalfstartaar met aardappel en knolselderij, kalfsukade met jus van stoofvlees of gekonfijte rabarber met amandecake en boeren yoghurtijs. Chefs van diverse restaurants uit Wageningen, Veenendaal, Rhenen, Scherpenzeel, Lunteren, Elst, Ede en Bennekom delen hun favoriete gerecht in dit smaakvolle kookboek en vertellen bevolgen over hun manier van koken.

Smaakvolle regio

De recepten worden afgewisseld met verhalen van unieke leveranciers van regionale producten. Van zorgboerderij tot imker en van ambachtelijke bakker tot aan een wijnmaker. Alle interviews zijn door Trudy Janssen in interessante verhalen opgeschre-

ven. Fotograaf Arjan van Bruggen bracht de regio, de chefs en de leveranciers prachtig in beeld. Grafisch vormgever Ton de Kleuver maakte dit alles tot één mooi geheel. Chefs' Streken telt 128 pagina's, die allen om te smullen zijn.

Voedselbank

Met de opbrengsten uit de verkoop van het boek worden de voedselbanken in de regio gesteund. Met dit goede doel maakt JCI



Veenendaal-Rijnvallei de cirkel rond. Enerzijds komen regionale restaurants en streekleveranciers van voedsel onder de aandacht. Anderzijds steunt zij diegene die niet of nauwelijks van deze lekkernijen kunnen genieten. Daarom zetten ook de voedselbanken zich in om de boeken te verkopen. Het boek is sinds half september verkrijgbaar voor €14,95 via www.chefsstreken.nl of vraag er naar bij één van de deelnemende restaurants of leveranciers. ■

Deelnemende restaurants:

- Belmonte, Wageningen
- De Koning van Denemarken, Rhenen
- De Lunterse Boer, Lunteren
- De Vendel, Veenendaal
- De Witte Holevoet, Scherpenzeel
- DrinksandBites, Wageningen
- Het Oude Gemeentehuis, Rhenen
- Het oude Politiebureau, Ede
- 't Kalkoentje, Rhenen
- Mucha Belmonte, Veenendaal

- O Mundo, Wageningen
- Planken Wambuis, Ede
- Puur-e, Ede
- Residence Rhenen, Elst
- Rijkskamer, Bennekom
- Sal do Mar R&R, Rhenen
- Tanteloos, Rhenen
- Zeldzaam, Veenendaal

Deelnemende leveranciers:

- Wijngaard de Wageningse - Berg, Wageningen
- Ambachtelijke bakkerij Ten Veen, Bennekom

- Binnenveldse Big, Rhenen
- Zorgboerderij Makandra, Ede
- Heeren van de Wijn, Veenendaal & Wageningen
- Utrechts Landschap, De Bilt
- Vleesboerderij Het Binnenveld, Rhenen
- Melkschapenhouderij Boonzaaijer, Achterberg
- Imkerij de Werkbij, Rhenen
- Otto Vloedgraven Fruit, Wageningen
- Remeker Kaas, Lunteren