



Circulair menu

5 februari 2021

Dit menu is met uiterste zorgvuldigheid samengesteld van buitenbeentjes, ongewenste dieren, afgekeurde producten van de Friese wateren, grond en uit de lucht.

We starten met diverse hapjes uit onze keuken waarin we de schillen van de verwerkte groenten gebruiken. Daarbij serveren we de Frysling Brûswyn. Een aromatische mousserende kwaliteitswijn gemaakt van de druivenrassen Johanniter en Souvignier Gris. De eerste mousserende wijn volgens traditionele klassieke methode van Friese bodem (2e gisting op de fles). 24 maanden rijping.



De klassieke steak tartaar maar dan van afgekeurde peen. Niet goed genoeg voor de supermarkt maar wel voor deze supersmakelijke tartaar



Bijna waren ze uitgereden over het land..., in plaats daarvan zitten ze nu in deze heerlijke soep: ontkiemde aardappelen met de kruiden van de VOC



Een heerlijk street food gerecht met spitskool, boordevol smaak van deze ondergewaardeerde groente met een touch van geplukte brasem. Geserveerd met een cocktail van Fryske Frucht en tijm



No Meat but BIET. Met deze overheerlijke bereiding van biet, ui en pastinaak en zelf gekweekte oesterzwammen mist niemand meer vlees! Geserveerd met een Latte Machiato van rode biet



De pompoen is een alleskunner, deze kunnen we van schil tot pit verwerken en is multi inzetbaar. Vandaag als dessert morgen als soep



Dit Circulaire Menu wordt mede mogelijk gemaakt door:

Mevrouw de Molenaar: brood
Fryslân Fungies: oesterzwammen
Wâldfarming: peulvruchten
Verspillingsmarkt: groenten
Us Hof: groenten
Damstra Visgroothandel: brasem en gans
Cru68: sappen
Frysling: wijn

Als hapjes serveren we:

- Nacho van groentenschillen-
- Taco van zeewier met kapucijners-
- Bapao met snert-
- Ganzenworst-
- Brood met humus en rilette van gans-

Bij de koffie serveren we puddingbrood van verloren brood.

Er gaat wel eens iets mis bij Mevrouw de Molenaar, maar in plaats van het brood weg te gooien hebben wij er een overheerlijke broodpudding van gemaakt met een chutney van stoofperen en appels met een vlekje.



Dit heerlijke Circulaire Menu wordt u aangeboden door:

ROC Friese Poort Sneek, namens Gerard Voskuilen en zijn studenten
Fryske Milieu Federatie, namens Simon Bijlsma en Monique Plantinga

Eet smakelijk!

Kijk voor meer informatie op:
www.eetbaarfryslân.frl/circulair

KIEM.

WEEK VAN DE
**CIRCULAIRE
ECONOMIE**