

## EETBARE PADDENSTOELEN

De technische omschrijving is als volgt: een paddenstoel is het vruchtlichaam van een schimmel. Klinkt niet al te smakelijk, maar het is wel juist. In een natuurlijke omgeving leven ze van organisch materiaal; bijvoorbeeld op dode boomstammen. Paddenstoelen zijn namelijk de schoonmakers van de natuur.

Een champignon is een paddenstoel. In Europa zelfs de meest bekende eetbare paddenstoel. De champignons zoals wij die kennen uit de winkel groeien niet in het wild zoals de wilde variant, de weidechampignon. Ze worden gekweekt door professionals, vakmensen die met veel kennis, zorg en toewijding een heerlijk foodproduct maken.



Paddenstoelen zijn 'hot' en passen uitstekend bij de trend van gezond en natuurlijk eten. Hoe komt dat? Voornamelijk omdat de paddenstoel bomvol gezonde en nuttige voedingsstoffen zit, zoals vitamine B2, foliumzuur, kalium en vezels. Daarnaast bevatten ze weinig calorieën. Ze passen dus goed in een gezond eetpatroon.

### Rijk aan eiwitten

Champignons hebben een stevige structuur, zijn voedzaam en bevatten veel mineralen. Bovendien is het een van de weinige natuurlijke groente- en fruitproducten die rijk zijn aan (plantaardige) eiwitten en als vervanger dienen voor de (dierlijke) eiwitten in vlees.

Kijken we naar de voedingsstoffen van een paddenstoel dan zien we dat paddenstoelen wel eiwit en voldoende vitamine B1 bevatte. Wil je wel eens een keer iets anders dan sla, spinazie of kool? Neem paddenstoelen. Net zo gezond, net zo lekker, maar toch weer net iets anders.

Gecultiveerde paddenstoelen zijn deels te koop bij grote supermarkten en groente speciaalwinkels, het meest uitgebreide assortiment vindt men op boerenmarkten, zoals de zaterdagse op de Noordermarkt.

## DE BEKENDSTE SOORTEN GECULTIVEERDE PADDENSTOELEN

**Zijn het hele jaar verkrijgbaar omdat zij gekweekt worden**

### AKKERPADDENSTOEL

**Latijnse naam:** Agaricus Arvensis



De akkerpaddenstoel wordt ook wel de anijschampignon genoemd, omdat ze een lichte anijsmaak heeft. De akkerpaddenstoel groeit

in het wild, in weiden en in sparrenbossen in België en Nederland. De akkerpaddenstoel wordt in Nederland op kleine schaal het gehele jaar geteeld.

#### Smaak en toepassing

De akkerpaddenstoel is het lekkerst als ze jong is. Bij het ouder worden van de akkerpaddenstoel wordt het vlees donkerbruin. De Akkerpaddenstoel is, na kort bakken, geschikt voor salades!

### AKURATAKI

**Latijnse naam:** Pleurotus Ferulae



De akurataki wordt ook wel eens White Elf genoemd, omdat ze een opvallende verschijning is. De akurataki ziet er namelijk sprookjes-achtig uit.

#### Smaak en toepassing

De akurataki smaakt sappig en heeft een lichte peperachtige flavuur. De akurataki kan je droog schoonsmaken met een keukenpapiertje of een champignonborsteltje. akurataki kan je het beste voor gebruik bakken met groenten of vlees.

### BRUINE BEUKENZWAM

**Latijnse naam:** Hypsizygus Tessellatus



De beukenzwam (shimeji) wordt pas sinds kort in Nederland geteeld. In Nederland kun je in het de bruine beukenzwam (buna) en

de witte beukenzwam (bunapi) vinden.

#### Smaak en toepassing

De beukenzwam heeft een overheerlijke textuur, geur en smaak! Een beukenzwam kun je niet rauw eten, want deze paddenstoel is minder goed verteerbaar en bovendien bitter van smaak. Snijd voor het gebruik de onderkant eraf. De steeltjes zijn eetbaar. De beukenzwam kun je gebakken of gekookt gebruiken. Tijdens bereiding blijft de beukenzwam in vorm en gaat er geen vocht verloren. De beukenzwam kan in zijn geheel bereid worden en smaakt goed bij visgerechten. Bij de juiste bereiding blijft de paddenstoel knapperig.

### WITTE BEUKENZWAM

**Latijnse naam:** Hypsizygus Tessulatus



De witte beukenzwam is een laatkomer op het gebied van gekweekte paddenstoelen. De witte beukenzwam wordt in Nederland geteeld. De witte beukenzwam wordt in het donker gekweekt.

## Smaak en toepassing

De beukenzwam heeft een overheerlijke textuur, geur en smaak! Een beukenzwam kan je niet rauw eten, want deze paddenstoel is minder goed verteerbaar en bovendien bitter van smaak. Snijd voor het gebruik de onderkant eraf. De steeltjes zijn eetbaar. De witte beukenzwam kan je bakken of koken. Tijdens bereiding blijft de beukenzwam in vorm en gaat er geen vocht verloren. De beukenzwam kan geheel bereid worden en smaakt goed bij visgerechten. Bij de juiste bereiding (niet te lang verhitten) blijft de paddenstoel knapperig.

## JAPANESE BUNDELZWAM

**Latijnse naam:** Pholiota Nameko



De Japanse bundelzwam (Nameko) dankt zijn naam aan zijn groeivorm: in een bundel. Van oorsprong is de bundelzwam een Japanse paddenstoel. Tegenwoordig wordt de Japanse bundelzwam ook op kleine schaal

geteeld in Nederland en België. De Japanse bundelzwam heeft een duidelijke voorkeur voor beukenhout.

## Smaak en toepassing

De Japanse bundelzwam heeft een appetijtelijke en knapperige smaak. De Japanse bundelzwam kan je schoonmaken met een vochtig keukenpapiertje. De Japanse bundelzwam is geschikt voor soepen of ragouts.

## KASTANJE CHAMPIGNON

**Latijnse naam:** Agaricus Bisporus



De kastanjechampignon is na de witte champignon de meest geteelde champignon van Nederland. De teelt gebeurt in

cellen waar door middel van de temperatuur en luchtvochtigheid een optimaal klimaat wordt gecreëerd. Hierdoor is de champignon het jaar beschikbaar! De champignons worden met de hand geplukt en in de verpakking gelegd. Hierna worden de champignons verkocht. Op deze manier blijft de witte kleur van de champignon zoveel mogelijk behouden.

## Smaak en toepassing

De kastanjechampignon heeft een lichte, nootachtige smaak. Het vruchtvlies van de kastanjechampignon is steviger dan die van de witte champignon. De kastanjechampignon is net als de witte champignon goed te verwerken in salades of pasta's.

## WITTE CHAMPIGNON

**Latijnse naam:** Agaricus Bisporus



De champignon is de bekendste eetbare paddenstoel en wordt het hele jaar door geteeld. De teelt gebeurt in cellen waar door middel

van de temperatuur en luchtvochtigheid een optimaal klimaat wordt gecreëerd. Hierdoor is de champignon het jaar beschikbaar! De Champignons worden met de hand geplukt en in de verpakking gelegd. Hierna worden de champignons verkocht. Op deze manier blijft de witte kleur van de champignon zoveel mogelijk behouden.

## Smaak en toepassing

De champignons moet je voor gebruik schoonmaken. Champignons maak je niet schoon met water, maar met keukenpapiertje of een champignonborsteltje. Voordat je de champignons gaat bereiden is het belangrijk ze schoon te maken. De champignons kan je droog schoonmaken met keukenpapiertje of champignonborsteltje. Als je champignons schoonmaakt met water, zuigt de champignon zich vol met water wat ten koste gaat van de smaak. De champignon is een veelzijdige paddenstoel en kan in veel gerechten worden gebruikt. Je kunt champignons bakken, braden, smoren en frituren. Gebakken champignons passen goed in een salade of een pasta.

## BEUKWORTELZWAM

**Latijnse naam:** Xerula furfucea



Een prachtig uitzijnde paddenstoel met een unieke smaak en textuur. De lamellen onder de kleine bruine hoed zijn helder wit tot crème gekleurd met een bruine stam van 5 tot 10 centimeter in lengte. Deze paddenstoel wordt vooral in Korea

en China geteeld.

## Smaak en toepassing

De beekwortelzwam smaakt het best als je hem suddert in sauzen, vooraf kun je de paddenstoel het beste even aanbakken. De paddenstoel heeft een unieke smaak en textuur. De structuur doet denken aan bamboe en de smaak is aards.

## EIKHAAS

**Latijnse naam:** Grifola Frondosa



De eikhaas beter bekend als maitake is een 'dansende paddenstoel'. Het heeft zijn naam dan ook te danken aan zijn vorm en komt van het Japanse woord 'mai' (dansen) en 'take'

(paddenstoel), ofwel de "dansende paddenstoel".

## Smaak en toepassing

De eikhaas moet je voor gebruik schoonmaken. Dit kan lastig zijn. Gebruik hiervoor een droog doekje of een champignonsborsteltje. De eikhaas kan je voor gebruik het beste even bakken, tezamen met groenten of vlees.

## FLUWEELPOOTJE

**Latijnse naam:** Flammulina Velutipes



De enoki is de gecultiveerde versie van het fluweelpootje. De enoki wordt in het donker en met extra CO2 geteeld. Op die manier blijft de enoki mooi wit.

## Smaak en toepassing

De enoki moet altijd verwarmd worden en heeft een licht fruitige smaak met accenten van noot. De enoki is heerlijk in salades en op sandwiches, maar ook in warme gerechten zoals soepen en sauzen.

## GOUDEN FLUWEELPOOTJE

**Latijnse naam:** Flammulina Velutipes



De golden enoki (gouden fluweelpootje) wordt in het wild in de bergen aangetroffen, vaak in de buurt van de sneeuwgrens. Hier groeit de golden enoki in bosjes.

### Smaak en toepassing

De golden enoki is zoet en fruitig van smaak. In traditionele keukens wordt de golden enoki licht gekookt en geserveerd in soepen óf gebakken met groenten en vlees. Snijd voor het gebruik eerste de onderkant eraf. De steeltjes van de paddenstoel zijn eetbaar. De golden enoki is prima te combineren met allerlei ingrediënten en gerechten.

## JUDASOOR

**Latijnse naam:** Auricularia Auricula-judae



Het judasoor heeft zijn naam te danken aan zijn vorm. De naam wordt verklaard uit de overlevering dat Judas zich aan een vlier had opgehangen nadat hij Jezus

verraden had. De vlier is de favoriete gastheer van het judasoor. Het zwammetje lijkt daarnaast op een oor. Het judasoor komt het hele jaar voor in Nederland en België, zowel op levende als dode bomen. De zwam heeft een voorkeur voor een vlier. Het judasoor is een algemene en zich uitbreidende soort.

### Smaak en toepassing

Het judasoor kan je voor gebruik weken in water weken zodat ze weer hun oorspronkelijke formaat krijgen. Het judasoor is een veelzijdige paddenstoel. Deze past uitstekend in soepen en stoofschotels.

## KONINGSOESTERZWAM

**Latijnse naam:** Pleurotus Eryngii



De koningsoesterzwam (eryngii) groeit in trossen en is erg decoratief en smakelijk.

### Smaak en toepassing

De koningsoesterzwam heeft een licht pittige smaak. Alle onderdelen van de koningsoesterzwam kunnen gebruikt worden, omdat ze allemaal zeer smaakvol zijn. De koningsoesterzwam hoeft niet gewassen te worden. De koningsoesterzwam doet het uitstekend in sauzen met vlees of wild, maar ook in vegetarische gerechten, zoals in een herfstige pastaschotel met gebakken prei en koningsoesterzwam.

## MINI KONINGSOESTERZWAM

**Latijnse naam:** Pleurotus Eryngii



De mini koningsoesterzwam (eryngii) groeit in trossen en is erg decoratief en smakelijk.

### Smaak en toepassing

De mini koningsoesterzwam heeft een licht pittige smaak. Alle onderdelen van de mini koningsoesterzwam kunnen gebruikt worden, omdat ze allemaal zeer smaakvol zijn. De mini Koningsoesterzwam hoeft niet gewassen te worden. De mini koningsoesterzwam doet het uitstekend in sauzen met vlees of wild, maar ook in vegetarische

gerechten, zoals in een herfstige pastaschotel met gebakken prei en mini koningsoesterzwam.

## WITTE KORAAALZWAM

**Latijnse naam:** Clavulina Coralloides



De witte koraalzwam komt alleenstaand voor, maar is vaker te zien in groepen. De soort komt voor op humusrijke grond in naaldbossen, loofbossen en struikgewas.

### Smaak en toepassing

De witte koraalzwam heeft een licht nootachtige smaak. De witte koraalzwam wordt voornamelijk als decoratief element in de horeca gebruikt. Je kan de witte koraalzwam bakken, smoren, koken, grillen of frituren.

## GELE OESTERZWAM

**Latijnse naam:** Pleurotus Citrinopileatus



De gele oesterzwam wordt in Nederland het hele jaar door op zakken met een mengsel van stro en water geteeld. Bij de oogst worden de gele oesterzwammen in trossen geplukt en dan één voor

één afgesneden.

### Smaak en toepassing

De gele oesterzwam heeft een zoete smaak en het vruchtvlees is sappig. De gele oesterzwam is net als de roze oesterzwam door zijn vlezige smaak en structuur goed te gebruiken in vegetarische gerechten. De gele oesterzwam wordt veel gebruikt in verschillende oosterse wokgerechten.

## GRIJZE OESTERZWAM

**Latijnse naam:** Pleurotus Ostreatus



De oesterzwam wordt in Nederland het hele jaar op zakken met een mengsel van stro en water geteeld. Bij de oogst worden deze oesterzwammen in trossen geplukt en dan één voor één afgesneden.

De oesterzwam groeit in het wild in trossen op boomstammen en dood hout.

### Smaak en toepassing

De oesterzwam heeft een vlezige en zachte smaak. Door het zachte vruchtvlees hoeft de oesterzwam maar heel kort (paar minuten) te worden verhit. Oesterzwammen slinken nauwelijks bij de bereiding. De oesterzwam wordt veel gebruikt in soepen en vleessauzen. Daarnaast kan je de oesterzwam goed als bijgerecht bij vlees eten. De smaak combineert goed met kip, kalfsvlees en vis.

## POPULIER LEEMHOED

**Latijnse naam:** Agrocybe Aegerita



De populier leemhoed (Pioppino) groeit in de natuur graag aan de voet van populieren. Maar je treft ze ook aan bij vlierbomen, iepen en moerbeien.

### Smaak en toepassing

De populier leemhoed heeft een zoetige smaak. De paddenstoel hoeft niet gewassen te worden. De populier leemhoed is geschikt voor in salades.

## PORTOBELLO

**Latijnse naam:** Agaricus Bisporus



De portobello is een variant op de kastanjechampignon, die vanuit Amerika is overgewaaid naar Nederland. In Amerika is de portobello al wat langer bekend als paddenstoel voor op de barbecue. In Nederland hebben sommige telers zich gespecialiseerd in de teelt van de portobello. De portobello is het hele jaar beschikbaar.

### Smaak en toepassing

De portobello kan je schoonmaken met een borsteltje of een keukenpapiertje. De hoed van de portobello leent zich bij uitstek in zijn geheel te gebruiken en vullen. Voordat je de portobello wilt vullen dien je eerst het steeltje verwijderen. Een portobello kan bijvoorbeeld heerlijk worden gevuld met geitenkaas en honing, waarna deze in de oven gegaard kan worden.

## WITTE PORTOBELLO

**Latijnse naam:** Agaricus Bisporus



De witte portobello heeft langer de tijd gehad om zich te ontwikkelen dan de champignon. Hierdoor het vruchtvlees wat steviger en vleziger van smaak is.

### Smaak en toepassing

De hoed van de witte portobello wordt gebruikt in ovensgerechten en kan smakelijk worden opgevuld met groenten, kaas, ragout of gehakt. Daarnaast kan je de witte portobello heel goed gebruiken door je risotto!

## PRUIKZWAM

**Latijnse naam:** Hericium Erinaceus



De pruikzwam (pom pom blanc) groeit in het wild, maar is hier bijna niet meer vindbaar. De pruikzwam wordt op kleine schaal geteeld. Deze teelt vindt plaats op een voedingsbodem van zaagsel.

### Smaak en toepassing

De pruikzwam heeft een milde, zoetige en licht nootachtige smaak. Doordat de pruikzwam schoon is hoeft de paddenstoel niet gewassen te worden. Het beste kan je de pruikzwam in plakken snijden en bakken. Daarnaast zijn er kleinere exemplaren van de pruikzwam die uitermate geschikt zijn om te vullen!

## SHIITAKE OP BOOMSTAM GEKWEKT

**Latijnse naam:** Lentinus Edodes



Shiitake geteeld op boomstammen zijn min of meer 'wilde' paddenstoelen. Dit zijn dus shiitake's welke niet op substraatblokken, maar op boomstammen zijn geteeld. Het telen op hout is een makkelijke en natuurlijke manier, de smaak is beter, het is zeer milieuvriendelijk, geen verwarming, geen stoombaden en dure ventilatiesystemen, maar wel natuurlijke recycling van hout. De shiitake komt oorspronkelijk uit bergachtige gebieden in Azië.

### Smaak en toepassing

De shiitake, op boomstam gekweekt heeft een heel intense smaak, die dicht in de buurt komt van vlees en is daarom een perfecte vleesvervanger. Deze

shiitake is bedoeld om degenen die het eten te verrassen. Het verrassende effect van smaak is de belangrijkste reden waarom we voor dit prachtige product hebben gekozen.

## CHINESE SHIITAKE

**Latijnse naam:** Lentinus Edodes



De shiitake komt oorspronkelijk uit Japan. In China wordt de shiitake net als in Japan op houten stammetjes geteeld. De shiitake heeft zijn naam te danken aan de boom waar hij op groeit: 'Shii'. Take staat voor paddenstoel.

### Smaak en toepassing

De Chinese shiitake is een echte oriëntaalse paddenstoel. Dit maakt de Chinese shiitake uitermate geschikt in soep of noedels.

## MINI SHIITAKE

**Latijnse naam:** Lentinus Edodes



De mini shiitake komt oorspronkelijk uit Japan, maar tegenwoordig wordt de mini shiitake ook in Nederland geteeld. Het hele jaar door zijn de Nederlandse en de Japanse shiitake verkrijgbaar. In Japan wordt de mini shiitake op houten stammetjes geteeld. In Nederland gebeurt dit op een mengsel van eikenzaagsel, tarwestro en water.

### Smaak en toepassing

De mini shiitake is een oriëntaalse paddenstoel. Dit maakt de mini shiitake uitermate geschikt in een soep of noedel gerecht.

## NEDERLANDSE SHIITAKE

**Latijnse naam:** Lentinus Edodes



De shiitake komt oorspronkelijk uit Japan, maar tegenwoordig wordt de shiitake ook in Nederland geteeld. Het hele jaar door zijn de Nederlandse en de Japanse shiitake verkrijgbaar. In Nederland gebeurt dit op een mengsel van eikenzaagsel, tarwestro en water.

### Smaak en toepassing

De shiitake is een oriëntaalse paddenstoel. Dit maakt de shiitake uitermate geschikt in soep of noedels.

## WILDE PADDENSTOLEN

**Zijn alleen in bepaalde maanden verkrijgbaar**

## CANTHAREL

**Latijnse naam:** Cantharellus Cibarius



De cantharel is een wilde paddenstoel en kan niet worden geteeld. Hij groeit in loof- en naaldbossen op een humusarme en zure grond. In Nederland is de cantharel niet vaak meer te vinden in tegenstelling tot in Oost-Europa, waar hij nog wel veel wordt gevonden. Het cantharellen seizoen loopt in Oost-Europa van mei tot en met oktober. In de maanden november, december en januari worden de cantharellen geplukt in Canada en van januari tot en met maart wordt de Cantharel gevonden in Portugal.

## Smaak en toepassing

De cantharel heeft een kruidige en peperige smaak. Cantharellen zijn geschikt voor in sauzen. Daarnaast is de cantharel zeer geschikt om te verwerken in vleeschotels en met name in wildgerechten.

**Alleen in jan-feb-mrt-nov-dec beschikbaar**

## EKHOORNTJESBROOD

**Latijnse naam:** Boletus Edulis



Eekhoortjesbrood (cèpes/porcini). Eekhoortjesbrood is een wilde paddenstoel en wordt veelal in loof en naaldbossen in Frankrijk

en Italië gevonden. Het seizoen voor eekhoortjesbrood loopt (in deze landen) van de vroege zomer tot de late herfst. De weersomstandigheden spelen een grote rol bij de beschikbaarheid.

## Smaak en toepassing

Eekhoortjesbrood heeft een stevige, noodachtige en milde smaak. Met zijn uitstekende smaak en heerlijke aroma is eekhoortjesbrood veelzijdig. Eekhoortjesbrood wordt voornamelijk in salades en stoofgerechten gebruikt. De paddenstoel is erg populair onder chef-koks.

**Alleen in feb-mrt-jun-jul-aug-sep beschikbaar**

## MORIELJES

**Latijnse naam:** Morchella Conica



Morieljes (morilles) komen oorspronkelijk in Europa vrij veel voor op kalkrijke bosgronden.

Inmiddels zijn deze delicatessen op veel plaatsen verdwenen en behoren ze tot de beschermde soorten. Morieljes groeien in de lente in struikgewassen, open bossen, braakliggende gronden, duinen en langs paden. Morieljes zijn slechts zes maanden per jaar vers te verkrijgen. Deze verse morieljes komen uit Turkije, Griekenland en Oost-Europa. De rest van het jaar worden ze gedroogd aangeboden.

## Smaak en toepassing

Morieljes hebben een kruidige smaak. Voordat de morieljes kunnen worden gegeten moeten ze goed verhit worden. Morieljes kunnen nooit rauw gegeten worden, omdat ze giftig zijn. De smaak van de morieljes komt goed tot zijn recht in wildgerechten of ragouts.

**Alleen in mrt-apr-mei-jun-sep-okt beschikbaar**

## VOORJAARS PRONKRIDDERZWAM

**Latijnse naam:** Calocybe Gambosa



De pronkridderszwam wordt vooral gevonden in weilanden, bij bosranden en parken. Deze paddenstoel vormt een duidelijke

heksen kring is zeer lekker van smaak. De pronkridderszwam is vooral op de Franse en Italiaanse markten te vinden.

## Smaak en toepassing

De pronkridderszwam heeft een subtiele, maar pittige smaak. Daarnaast heeft het een herkenbaar melige en komkommerachtige geur. De pronkridderszwam kan rauw gegeten worden. Daarnaast kan hij worden verwerkt in een pastasaus met een beetje room en wat uitgebakken spekjes. De

pronkridderszwam is ook gefruït in wat boter en geserveerd op wat rucola en bladsla erg lekker!

**Alleen in mei-jun beschikbaar**

## SCHAPEVOETJE

**Latijnse naam:** Hydnum Repandum



Het schapevoetje (gele stekelzwam / pied de mouton) is een wilde paddenstoel. Het schapevoetje

dankt zijn naam aan het feit dat zich onder de hoed geen lamellen bevinden, maar kleine zachte stekeltjes.

## Smaak en toepassing

Het schapevoetje heeft stevig vlees en is smakelijk. Bij oudere exemplaren kan de smaak echter licht bitter zijn. Het schapevoetje kan op dezelfde manier worden bereid als cantharellen.

**Alleen in jan-feb-aug-sep-okt-nov-dec beschikbaar**

## TRECHTERCANTHAREL

**Latijnse naam:** Cantharellus Tubaeformis



De trechtercantharel wordt ook wel het herfstalternatief van de gewone cantharel genoemd. De trechtercantharel groeit in grote getale onder naaldbomen, vooral op mos, van de zomer (eind augustus) tot de late herfst en

begin winter (februari).

## Smaak en toepassing

De trechtercantharel kan je schoonmaken met een borsteltje (of was onder stromend water). Vermijd bij het borstelen dat er zand in de lamellen komt. Bij wilde paddenstoelen vervlakt de smaak na spoelen met water, maar bij veel zand is reinigen met water echter noodzakelijk. De trechtercantharel kan net als de gewone cantharel goed worden gebakken bij wildgerechten. Ook een goed idee is het combineren van verschillende cantharellen!

**Alleen in jan-feb-aug-sep-okt-nov-dec beschikbaar**

## ZWARTE TROMPET

**Latijnse naam:** Craterellus Cornucopioides



Deze zwarte trompet is een wilde paddenstoel, die het meeste lijkt op een "cantharel in de rouw".

## Smaak en toepassing

Het vlees van deze herfst- en winterpaddenstoel is geurig. De zwarte trompet wordt vaak geserveerd bij wildgerechten. U kunt ze op dezelfde manieren bereiden als cantharellen. Daarnaast kan de zwarte trompet worden gebruikt in terrines, salades, risotto en pastagerechten.

## CHINESE TRUFFEL

**Latijnse naam:** Tuber Indicum



De truffel is een bolronde paddenstoel die in de nabijheid van wortels van bepaalde boomsoorten groeit. De truffels komen voornamelijk voor in Europa maar ook in China. Voor het opsporen van de ondergrondse zwammen gebruikt men varkens of speciaal getrainde honden. De Chinese truffel is minder aromatisch dan de Europese truffels en daarom goedkoper.

## Smaak en toepassing

Truffels hebben een zeer intense, aardse geur en een hele speciale smaak. Ze gelden dan ook als een

bijzondere delicatessen. De truffel is de meest exclusieve paddenstoel en wordt veel gebruikt in de beste restaurants. Tegenwoordig wordt de truffel naast de horeca ook steeds meer via het retailkanaal aangeboden. Qua prijs en prestige horen truffels thuis in dezelfde categorie luxe lekkernijen.

**Alleen in jan-feb-mrt-apr-okt-nov-dec beschikbaar**

### WITTE TRUFFEL

**Latijnse naam:** Tuber Aestivum Vitt



De witte truffel is een bolronde paddenstoel die in de nabijheid van wortels van bepaalde boomsoorten

groeit. Truffels komen voornamelijk voor in Frankrijk, Italië en Spanje. Voor het opsporen van de ondergrondse zwammen gebruikt men varkens of speciaal getrainde honden. Truffels zijn de meest exclusieve paddenstoelen en wordt veel gebruikt in de beste restaurants.

### Smaak en toepassing

Truffels hebben een zeer intense, aardse geur en een hele speciale smaak. De witte truffel ruikt intenser dan de zwarte truffel. De witte truffel kan rauw worden geschaafd. Witte truffel is lekker bij pasta, risotto en eiergerechten. De Truffel wordt naast de horeca ook steeds meer via het retailkanaal aangeboden. Qua prijs en prestige horen truffels thuis in dezelfde categorie luxe lekkernijen als kaviaar en ganzenlever.

**Alleen in okt-nov-dec beschikbaar**

### ZWARTE TRUFFEL

**Latijnse naam:** Tuber Melanosporum



De truffel is een bolronde paddenstoel die in de nabijheid van wortels van bepaalde

boomsoorten groeit. De truffels komen voornamelijk voor in Europa maar ook in China. Voor het opsporen van de ondergrondse zwammen gebruikt men varkens of speciaal getrainde honden.

### Smaak en toepassing

Zodra de zwarte truffel wordt bereid, komt er aroma vrij. De zwarte truffel heeft een lucht die doet denken aan muskus en jeneverbes.

**Jaarrond beschikbaar**

### WEIDEKRINGZWAM

**Latijnse naam:** Marasmius Oreades



De weidekringzwam is een kleine wilde paddenstoel die in de zomer en herfst voorkomt. Deze is te

vinden langs wegbermen, bosranden, grasperken, weilanden en heidevelden. De weidekringzwam groeit vaak in grote aantallen en in mysterieuze heksenkringen.

### Smaak en toepassing

De weidekringzwam heeft opvallend veel geur en smaak voor een relatieve kleine paddenstoel. De gedroogde exemplaren zijn echter nog veel intenser van geur. Weidekringzwammen kunnen op dezelfde manieren worden bereid als cantharellen.

**Alleen in mei-jun-sep-okt beschikbaar**

### PAARSE WEIDEKRINGZWAM

**Latijnse naam:** Laccaria Amethystea



De paarse weidekringzwam is een kleine wilde paddenstoel die in de zomer en herfst voorkomt. Van juli tot november kan de paarse weidekringzwam

aangetroffen worden langs wegbermen, bosranden, grasperken, weilanden en heidevelden. Ze groeien vaak in grote aantallen en in heksenkringen.

### Smaak en toepassing

De paarse weidekringzwam heeft opvallend veel geur en smaak voor een relatieve kleine paddenstoel. Paarse weidekringzwammen kunnen op dezelfde manieren worden bereid als cantharellen.

**Alleen in jul-aug-sep-okt-nov beschikbaar**

