



Jacqueline van Alphen

Trotse varkensboerin uit Herpt

Sinds 2002 worden er op het boerenbedrijf Alpeko (ALPhen / EKologisch), van Joost en Jacqueline van Alphen, biologische varkens gehouden. Alpeko is qua omvang een bovengemiddeld biologisch varkensbedrijf waar alle dieren, van geboorte tot slacht, kunnen genieten van ruime strohokken en onbeperkt toegang tot buitenuitloop of weidegang. Een belangrijk verschil in vergelijking met een 'gewoon varkensbedrijf' is de ruimte en vrijheid die de varkens krijgen. Ieder varken, groot en klein, mag vrij naar binnen en buiten. Het bedrijf is niet alleen bezig met de dieren, maar ook met de toekomst van het (biologische) boerenleven. Hierdoor is Alpeko een erkend SBB leerbedrijf voor MAS en HAS studenten. Sinds 2016 is er ook een informatiepunt aan de rand van het bedrijf gebouwd. Waar naast een bedrijfsfilm ook meer informatie rondom de biologische varkenshouderij te vinden is.

Mijn favoriete recept? Kijk op de achterzijde.



De Groene Weg

Hoofdgerecht, 4 personen,
bereidingstijd 45 minuten

Voordelig
genieten van dit recept?
Dat kan van 3 t/m 8 april:
Half om half gehakt
2^E POND HALVE PRIJS



Het
favoriete
gerecht van onze
varkensboerin
Jacqueline
van Alphen

Gehaktballetjes

in tomatensaus

Benodigdheden

- 500 gram half om half biologisch gehakt
- 2 tenen knoflook (geperst)
- 2 eetlepels broodkruim
- 1 biologisch ei
- 10 gram fijn gesneden blad-peterselie + extra in de saus
- 10 gram fijne verse basilicum
- 1 grote ui
- 1-2 stuks ansjovisfilet op olie, uitgelekt
- Olijfolie
- 400 gram tomatenblokjes
- 250 ml bouillon
- 1 theelepel stevia (suiker)



Bereiding

1. Doe het gehakt met knoflook, broodkruim, ei, peterselie en de basilicum in een kom. Voeg zout en peper naar smaak toe en meng met de hand door elkaar. Vorm walnootgrote balletjes van het gehakt en zet ze 30 min. in de koelkast.
2. Verhit 2 eetlepels olijfolie (of ander bakproduct) in een grote braadpan op gemiddeld tot hoog vuur. Bak de balletjes rondom bruin.
3. Doe ondertussen in een kleiner pan met dikke bodem een beetje olijfolie en smoor de fijn gesneden ui glazig. Doe de ansjovis, suiker en de tomatenblokjes erbij, breng de vloeistof tegen de kook, draai het vuur laag en laat de saus 2 minuten enigszins inkoken. Pureer met de staafmixer en voeg steeds wat bouillon bij tot het de gewenste dikte heeft.
4. Giet de tomatensaus over de gehaktballetjes en laat het samen nog 5 min. pruttelen tot de saus dik is en de gehaktballetjes gaar zijn. Bestrooi de gehaktballetjes met peterselie en serveer ze met gekookte aardappels en boontjes. Ook lekker met courgette pasta (courgette dun snijden als spaghetti, roerbakken).


De Groene Weg

Kijk voor meer recepten op www.degroeneweg.nl