Land van de Peel



Peelpruttelen

BOERgondische en (h)eerlijke recepten van streekproducten uit het Land van de Peel

8 Seizoens-recepten

Bezoek de boer

Beleef de Peel

www.landvandepeel.nl

Het verhaal van **het streeklabel**

Van dichtbij smaakt beter

In het Land van de Peel hoef je niet ver te zoeken naar iets goeds. Hier groeien, brouwen, telen en maken mensen met aandacht. Voor producten met een verhaal dat niet in een fabriekshal begint, maar gewoon op het erf, in de kas of op het land. Van bijzondere groenten, verse eieren en kazen, mals vlees tot lokale biertjes en wijntjes.

Precies daar begint ook het streeklabel **Product uit het Land van de Peel.** Dit label laat zien: dit product komt hier vandaan. Uit de 6 Brabantse Peelgemeenten. Gemaakt door boeren en producenten die hun handen uit de mouwen steken en trots zijn op wat ze maken. Producten van goede kwaliteit en van lokale herkomst.

Zo herken je het streeklabel

Wie op pad gaat in de Peel, kan deelnemers van het label makkelijk herkennen. Let op het **erfbord** of **deurplaatje** bij deelnemers en de **sticker van het label** op producten. Zie je die, dan weet je: hier zit je goed.



© Simone Wittgen


© Simone Wittgen

Van turf naar tafel

De Peel is een streek die altijd in beweging is geweest. Ooit draaide hier veel om turf: zwaar werk, doorzetten als het even tegenzit. Dat zit nog steeds in het karakter van de streek. Alleen zie je het nu terug op een andere manier. In boeren die vernieuwen. In makers die experimenteren.

Waarom lokaal kiezen zo logisch is

Koken met producten uit de buurt is niet alleen lekker, maar ook slim, gezond en leerzaam. Je eet meer vers met de seizoenen mee, je leert de streek kennen via je bord en je houdt de afstand tussen producent en pan prettig klein. Dat scheelt voedselkilometers.

Koken met de Peel op je aanrecht

De Peel op tafel begint gewoon bij jou thuis

Dit boekje laat niet alleen zien wat er in het Land van de Peel groeit en gemaakt wordt: het wil je uitnodigen er vooral iets mee te doen. Snijden, bakken, roeren, proeven. Koop de producten op het erf, in de streekwinkel of online via webshop of bestelformulier en ga er mee aan de slag in je keuken.



"Al zit het niet in de aard van de Peel om op te scheppen, de Peel laat zich prima opscheppen."

Goed om te weten

Dit receptenboekje is vooral bedoeld als inspiratie om te koken met heerlijke streekproducten van het streeklabel **Product uit het Land van de Peel.** De recepten en producten laten zien wat onze regio te bieden heeft. Het boekje is niet bedoeld als complete winkelgids: verkooppunten, beschikbaarheid, locaties en verkoopvormen verschillen per producent en per seizoen. Check daarom voor je op pad gaat altijd even de actuele openingstijden en beschikbaarheid van producten.

Koken met het seizoen, zonder ingewikkeld te doen

De recepten in dit boekje zijn makkelijk en lekker nuchter, net zoals de Peelbewoners. Bovendien volgen ze de seizoenen. Dat is niet alleen logisch, het kookt ook gewoon duurzamer, verser en gezonder. Een salade die het voorjaar op tafel zet. Een zomers gerecht voor lange bbq-avonden. Iets warms voor natte laarzendagen. Wat steviger, romiger of aardser voor bij de open haard op een winterse dag.

Een boekje dat vies mag worden

Eigenlijk is dit receptenboekje op z'n best met een vetvlekje, een omgevouwen hoekje bij je favoriete maaltijd en je eigen notities erin. Het is geen boekje om alleen door te bladeren. Leg het open op het aanrecht. Naast een pruttelende pan. En kook met plezier en eet (h)eerlijk!



Vega

VOORJAARSRECEPT

Vrolijke Peelse Voorjaarssalade

Met asperges, aardbeien, gele biet en eitjes

Bereidingswijze

1. Schil de asperges en kook ze in 8 tot 10 minuten gaar en laat afkoelen. Schil en snij de gele biet in stukken van ongeveer 1 cm dik, kook in 10 minuten gaar en laat afkoelen.
2. Kook de eieren hard, pel ze en snijd ze in parten
3. Snijd de aardbeien en gele bieten in stukjes
4. Verdeel de veldsla over een schaal en leg daarop de asperges, aardbeien, bieten en eieren
5. Meng de honing met de olijfolie en breng op smaak met peper en zout
6. Schenk de dressing over de salade en garneer met walnoten en verse kruiden als bieslook en peterselie

Boodschappenlijstje

4 personen

500 g	Witte asperges
250 g	Aardbeien
2	Gele bieten
4	Eieren
100 g	Gemengde veldsla
50 g	Walnoten
2 el	Honing
	Handje bieslook en peterselie
2 el	Extra vierge olijfolie
	Peper en zout



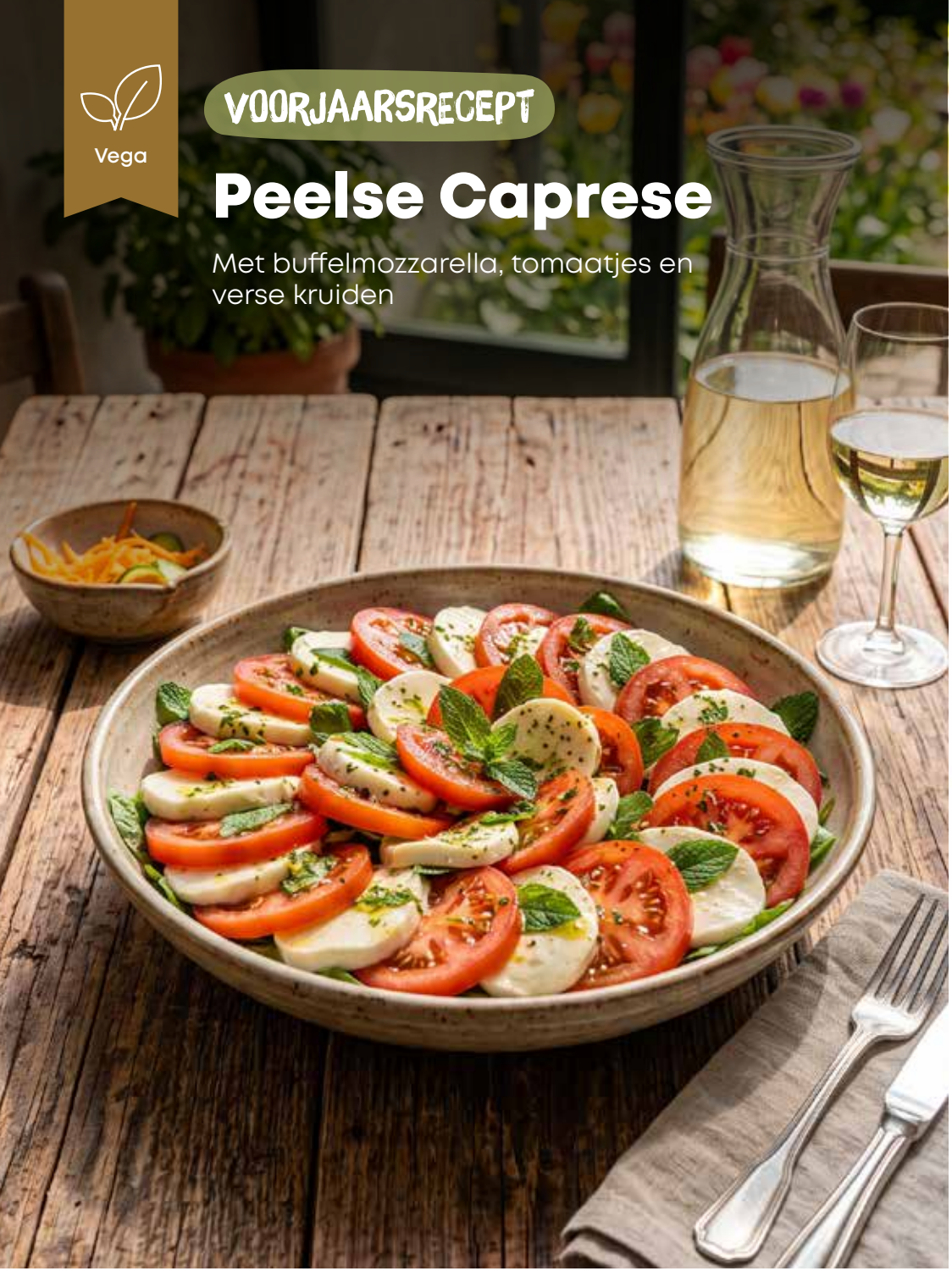
"Bij Verswinkel BOP streven we ernaar verse producten met een verhaal te verkopen, waarvan je weet waar ze vandaan komen, én tegelijkertijd ondernemers uit de eigen omgeving te ondersteunen."

Jannes Bankers van BOP



TIP

Kruiden kun je ook zelf kweken in je tuin of keuken met zaden van Kwekerij van der Linden in Helmond.



Vega

VOORJAARSRECEPT

Peelse Caprese

Met buffelmozzarella, tomaatjes en verse kruiden

Boodschappenlijstje

4 personen

250 g	Buffelmozzarella
300 g	Tomaten
1 el	Honing
2 el	Fijngehakte munt
2 el	Extra vierge olijfolie
	Peper en zout

Bereidingswijze

1. Snijd de tomaten en de buffelmozzarella in plakjes van ongeveer een halve centimeter dik
2. Leg de tomaatjes en buffelmozzarella om en om in een cirkel of rij in schaal
3. Steek een blaadje munt tussen elke plak tomaat en buffelmozzarella
4. Meng de olie met de honing en schenk over de salade
5. Bestrooi met munt en breng op smaak met peper en zout





TIPS

Voor een klassiekere Caprese kun je kiezen voor basilicum. Wil je een frisse en iets speelsere lokale Peel-variant, dan werkt munt juist heel goed in combinatie met de zoete tomaatjes en romige buffelmozzarella.

Haal een lokaal gebakken broodje bij boerderijwinkel Van de Plak in Someren om in de sappen en olijfolie te deppen.

WIJNTIP

van Hans Ypma van wijngaard By Ypma: “Onze frisse droge wijn Peeldorpje 2025 combineert goed met deze salade.”



Vega

ZOMERRECEPT

Koude Turfstekerschotel

Een frisse Peelse aardappelschotel met asperges en ei

Bereidingswijze

1. Kook de aardappelen gaar, laat afkoelen en snijd in blokjes
2. Kook de geschilde asperges 10 minuten en laat ze in het kookvocht nagaren
3. Kook de doperwten kort gaar en laat afkoelen
4. Kook de eieren hard en snijd in partjes
5. Snijd de augurken en de ui fijn
6. Meng de aardappelen, asperges, doperwten, de augurken en de ui
7. Roer mayonaise, yoghurt en mosterd door elkaar en meng dit door de salade
8. Garneer met de partjes ei en verse peterselie

Boodschappenlijstje

4 personen

600 g	Vastkokende aardappelen
300 g	Witte geschilde asperges
4	Eieren
100 g	Doperwten
2	Augurken
1	Kleine rode ui
	Verse peterselie
2 el	Yoghurt
100 ml	Mayonaise
1 tl	Mosterd
	Peper en zout



TIP

Deze koude schotel is ideaal als bijgerecht bij een zomerse barbecue. Door asperges toe te voegen krijgt de klassieke aardappelsalade een echte Peelse twist.



KOOKTIP

van Mirjam Verhoeven van Hoeve Dierdonk: “Laat asperges minimaal 10 minuten nagaren in het kookvocht met de deksel op de pan. Dan worden ze lekker gaar en zacht.”

Vega

ZOMERRECEPT

Regenboogsalade

Een kleurrijke zomersalade met gebakken Dilloumi, groenten in alle kleuren van de regenboog en honingdressing



Boodschappenlijstje

4 personen

200 g	Dilloumi
1	Komkommer
200 g	Rode kool
2	Grote wortels
1	Gele paprika
2	Grote zoete aardappelen
2 el	Honing
2 el	Olijfolie
	Peper en zout



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de aardappelen in kleine blokjes. Spreid over bakplaat en hussel om met olie, peper en zout. Zet 20 minuten in de oven
2. Snijd de komkommer in halve plakjes, de gele paprika in dunne reepjes, de rode kool fijn en rasp de wortels
3. Snijd de Dilloumi in plakken en bak deze kort goudbruin aan beide kanten
4. Hussel de aardappelblokjes met de rest van de groenten of maak je bord op als bij een poké bowl
5. Meng de honing met de olie, peper en zout en schenk de dressing over de salade
6. Leg de warme Dilloumi op de salade

"Dilloumi is onze eigen variant op halloumi, gemaakt van 100% geitenmelk. Dat geeft een heerlijke, frisse smaak."

Theo van Dillen van PuurGeitenzuivel



TIP

De gele paprika zorgt voor een mooi kleuraccent. Wil je andere gele streekproducten verwerken, dan kun je deze vervangen door gele biet van Bijzonder Brabants, Deurne

Vlees

NAJAARSRECEPT

Van Peelse bodemsoep

Een eenvoudige, stevige maaltijdsoep met groenten uit de Peelse bodem en spek

Bereidingswijze

1. Snijd de prei, wortels, ui en knoflook in stukjes
2. Bak het spek knapperig in een soeppan en haal het uit de pan
3. Fruit de ui en knoflook in het spekvet en voeg vervolgens de prei en wortels toe
4. Schenk de bouillon erbij en laat de soep ongeveer 20 minuten zacht koken
5. Pureer de soep glad met een staafmixer en breng op smaak met peper en zout
6. Verdeel de soep over kommen en strooi het spek en wat peterselie erover



TIP

Door het spek pas op het laatst toe te voegen blijft het lekker krokant. Voor een vegetarische variant kun je het spek eenvoudig weglaten.

Boodschappenlijstje

4 personen

500 g	Preien
500 g	Wortels
2	Tenen knoflook
1	Ui
100 g	Ontbijtspek of spekblokjes
1 liter	Groentebouillon
	Verse peterselie
	Peper en zout

KOOKTIP

van boer Henk van Bijzonder Brabants: “Eet met de seizoenen mee. Dan kun je in de Peel 365 dagen per jaar (h)eerlijk eten van dichtbij. En wil je een extra kleurrijke Peel in je soep? Voeg dan verschillende kleuren wortels toe.”



Vlees

NAJAARSRECEPT

Peelse herfststoof

Een stevige stoofpot met Peels vlees, bier en oesterzwammen



Boodschappenlijstje

4 personen

600 g	Runderstoofvlees, bv fijne riblappen
250 g	Oesterzwammen
2	Uien
2	Wortels
2	Teentjes knoflook
330 ml	Peelreusbier Pikkedonker
250 ml	Runderbouillon
2	Takjes tijm
1	Laurierblad
2 el	Olijfolie of klont bakboter
	Peper en zout

Bereidingswijze

1. Snijd het vlees in stukken van 2 à 3 cm, bestrooi het met zout en peper en bak het bruin
2. Haal het vlees uit de pan en fruit de ui en knoflook in het achtergebleven kookvocht. Voeg de wortel toe en bak een paar minuten mee
3. Schenk de bouillon en het bier in een slowcooker of braadpan, voeg het vlees en de tijm, laurier, wortel, ui, knoflook en gescheurde oesterzwammen toe
4. Laat de stoofpot minimaal 4 uur in een cooker en 7 uur in een braadpan pruttelen met de deksel erop
5. Breng eventueel extra op smaak, roer zachtjes door en serveer warm

KOOKTIP

van Eva Luyten van Hoeve Luyterheyde: “Gebruik voor dit recept bijvoorbeeld fijne rib- of sukadelappen van onze zeldzame Brandrode runderen. Doordat onze runderen 100% grasgevoerd en volgens de slowfood-filosofie opgroeien, is dit natuurvlees niet alleen heel erg lekker, maar ook puur, gezond en rijk aan omega 3-vetzuren.”



Vega

WINTERRECEPT

Lekkere Zwammkuchen

Een knapperige flammkuchen met oesterzwammen en kaas uit de Peel



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 °C
2. Rol het deeg uit op een bakplaat en bestrijk met de crème fraîche of kruidenroomkaas
3. Snijd de rode ui in dunne ringen en scheur de oesterzwammen in stukjes
4. Verdeel de ui, oesterzwammen en kaas over het deeg
5. Bak de flammkuchen in ongeveer 12 tot 15 minuten goudbruin
6. Verdeel na het bakken de rucola en walnoten erover
7. Besprenkel met een beetje honing en breng op smaak met peper en zout

Boodschappenlijstje

4 personen

1 rol	Flammkuchendeeg
250 g	Oesterzwammen
100 g	Zachte kaas, zoals geitenkaas of buffelmozzarella
50 g	Rucola
50 g	Walnoten
100 ml	Crème fraîche of kruidenroomkaas
1	Kleine rode ui
1 el	Honing
1 el	Olijfolie
	Peper en zout





"Traditionele flammkuchen wordt belegd met spekjes. Gescheurde oesterzwammen zijn door de vlezige structuur en 'bite' een perfect alternatief."

Mariëlle van Lieshout van Oesterzwammenkwekerij van Lieshout

Vlees

WINTERRECEPT

‘t Peelplenkske

Een winterse borrelplank voor bij de open haard



Boodschappenlijstje

4 personen

150 g	Vleeswaren en worst
1	Potje chutney, jam of compote
1	Klein potje honing
	Ambachtelijk brood en crackers
100 g	Zachte geitenkaas
100 g	Harde of gerijpte kaas
1	Klein schaaltje lupinespread
	Nootjes

“Wist je dat? Je een hapjespakket voor een gezellige hapjesplank kunt bestellen bij Natuurpoort De Peel?”

TIP

‘t Peelplenkske maakt elke feesttafel compleet. Ideaal voor pakjesavond, een kerstborrel of een knusse winteravond na een stevige wandeling door Nationaal Park De Peel.

Bereidingswijze

1. Snijd de kazen, worst en vleeswaren in hapklare stukjes
2. Zet de chutney, jam, honing en lupinespread in kleine schaaltjes
3. Verdeel alles sPeels over een houten plank
4. Vul aan met brood, crackers, noten en eventueel gedroogd fruit
5. Serveer direct, liefst bij een knapperend haardvuur



© Simone Wittgen

Producten met **een Peels randje**

Namen met smaak

Sommige producten uit het Land van de Peel vallen niet alleen op door hun smaak, maar ook door hun naam met een knipoog naar turf, peel of het leven in het Land van de Peel.

Denk aan een wijnglas **Peeldorpje, Durske** (meisje) of **Jungske** (jongetje) van By Ypma. Aan een stevig **Peelreusbier,** te krijgen bij Toon Kortooms Park. Aan een Turf-brownie, in de vorm van een turfblokje, voor bij de koffie van Natuurpoort De Peel. Of aan het **Peelkaasje** van De Zuivelschuur met de donkere aardse korst, dat het uitstekend doet op een borrelplank of stevige boterham.

Wat deze producten verbindt, is niet alleen hun herkomst. Het is ook de manier waarop ze de Peel in woorden én smaak vangen.



© Simone Wittgen


© Willeke Machiels



Wist je dat ... de Brabantse Peel volop streek- en verswinkels telt waar je verse ingrediënten van dichtbij kunt halen? Zo vind je bij Hoeve Dierdonk in Helmond, Boerderijwinkel Van de Plak in Someren en BOP in Deurne volop inspiratie voor gerechten met een lokaal tintje.

Uit eten in de Peel

Een keer niet zelf koken? Ook goed geregeld

Soms heb je geen zin om te koken. Soms heb je vooral zin dat iemand anders dat heel goed voor je doet. Ook dan zit je in het Land van de Peel goed. Op verschillende plekken in de streek schuif je aan voor lunch, diner of een goed gevulde borrelplank waarin lokale ingrediënten een hoofdrol spelen. Je proeft er gerechten van chefs die weten dat goed eten begint bij goede herkomst.

Dus: heb je geen tijd voor boodschappen en koken of heb gewoon zin om jezelf te laten verwennen? Bezoek deze eetgelegenheden:


Herberg de Brabantse Kluis

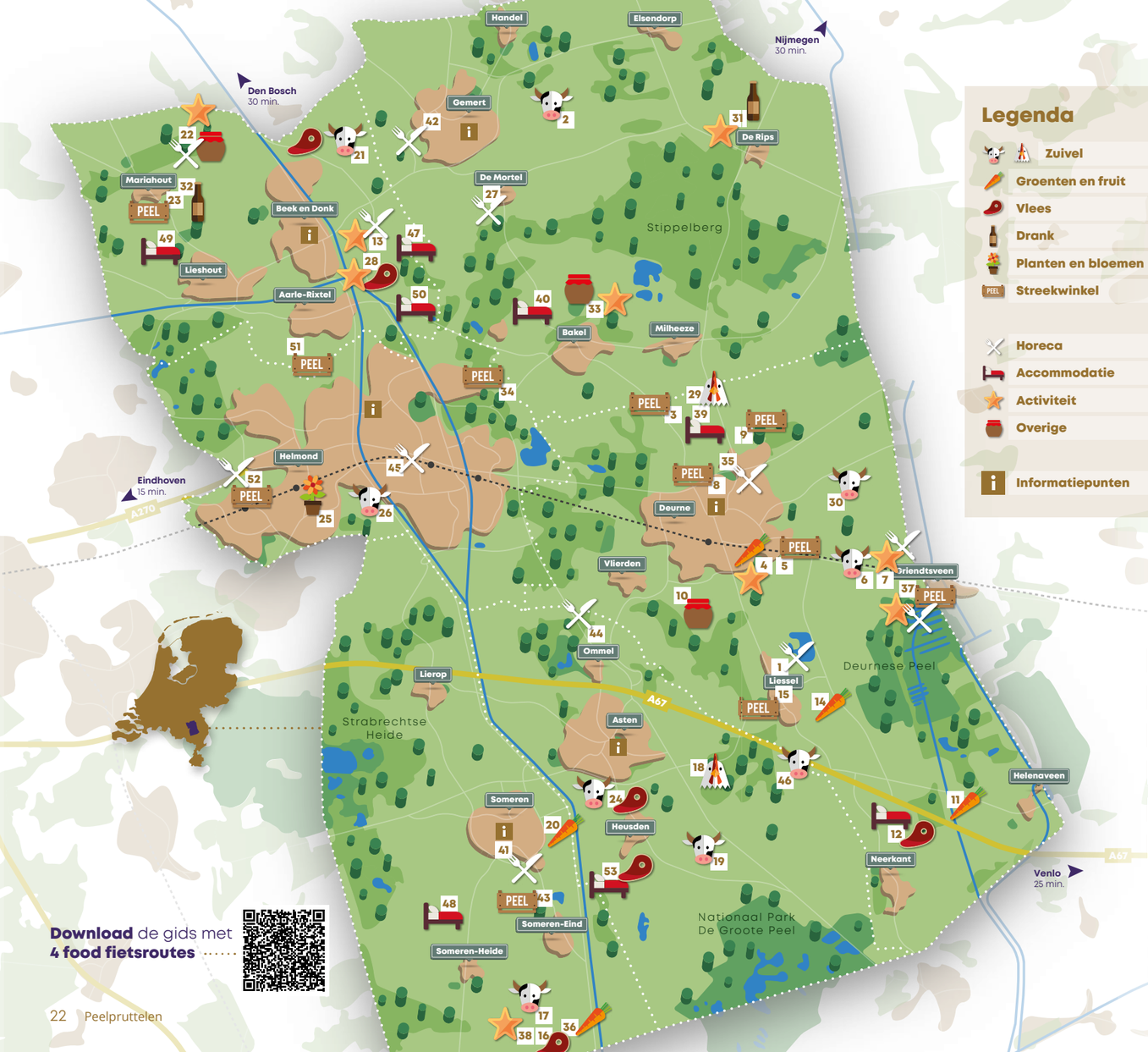

Herberg de Brabantse Kluis

- **Restaurant De Wilg in De Mortel**
- **Bij Guus in Someren**
- **Gij & Ik in Gemert**
- **In de Hei in Mariahout** (Lunchkamer Op Stal)
- **De Brasserie in de Cacaofabriek in Helmond**
- **Het Dinghuis in Deurne**
- **Restaurant De Hoge Loo in Ommel**
- **Herberg de Brabantse Kluis in Aarle-Rixtel**
- **De Peelproeverij in Liessel**



"Wij werken graag met producten uit onze eigen Peelstreek, zoals de hybride burger met oesterzwammen van Oesterzwammenkwekerij van Lieshout. Kom ze eens proeven!"

Susanne Manders van De Peelproeverij



Legenda

Zuivel	Melk, boter, kaas en eieren
Groenten en fruit	Groenten en fruit
Vlees	Vlees
Drank	Alcoholische dranken
Planten en bloemen	Planten en bloemen
Streekwinkel	Winkel met verschillende streekproducten
Horeca	Horeca
Accommodatie	Overnachting bij de boer
Activiteit	Activiteiten
Overige	Alpacawol, vegetarische producten, honing, etc.
Informatiepunten	VVV's en informatiepunten

Bezoek de VVV en informatiepunten

VVV Helmond
Tel. 0492 367 070 Oude Aa 49, Helmond

Toeristisch Asten
Tel. 0493 692 999 Kerkstraat 10, Asten

Toeristisch Deurne
Tel. 0493 323 655 Molenstraat 1, Deurne

Toeristisch Gemert-Bakel
Tel. 0492 366 606 Ridderplein 49, Gemert

Toeristisch Someren
Tel. 0493 496 888 De Meer 21A, Someren

Toeristisch Laarbeek
Tel. 0492 832 182 Heuvelplein 3, Beek en Donk

Download de gids met **4 food fietsroutes**

Meer informatie over **Product uit het Land van de Peel**

Koop, kook, proef en beleef **(h)eerlijke streekproducten** uit het Land van de Peel

1. **De Peelproeverij** — Hoofdstraat 99, Liessel
2. **Op Den Hoek** — Den Hoek 31, De Mortel
3. **Boerderijwinkel Sint-Janshoeve** — Bakelseweg 54, Deurne
4. **Bijzonder Brabants** — Breemortelweg 21, Deurne
5. **Boerderijwinkel Peters** — Hanenbergweg 30, Deurne
6. **Melktap de Leegvelder** — Leegveld 6, Deurne
7. **Natuurpoort de Peel** — Leegveld 8A, Deurne
8. **'t Streeckhuys** — Haageind 24, Deurne
9. **Boerderijwinkel Manders** — Biesheuvelweg 20, Deurne
10. **Boerderijautomaat BIJ Moniek** — Molenweijerweg 10, Deurne
11. **Chielkes Aardbeien** — Zinkskeslaan 11, Helenaveen
12. **Hoeve Luyterheyde** — Bospeelweg 4, Neerkant
13. **Herberg de Brabantse Kluis** — Kloosterdreef 8, Aarle-Rixtel
14. **Oesterzwammenkwekerij van Lieshout** — Straatsebaan 6, Liessel
15. **Verswinkel B.O.P.** — Hoofdstraat 57A, Liessel
16. **De Longhorn Ranch** — Beliënberkdijk 42, Someren-Eind
17. **De Zuivelschuur** — Beliënberkdijk 40, Someren-Eind
18. **HeRo ei** — Venbergweg 17, Asten
19. **Puurgeitenzuivel** — Meijelseweg 47, Heusden
20. **Wim Peters Kwekerijen** — Hoge Akkerweg 10, Someren
21. **Vlees en Zuivelboerderij De Lage Broekkant** — Broekweg 5, Beek en Donk
22. **In de Hei** — Schaapsdijk 6, Mariahout
23. **Boerderijwinkel Oijnk** — Heieindseweg 1A, Mariahout
24. **Buffelboys** — Voorste Heusden 6, Asten-Heusden
25. **Kwekerij Van der Linden** — Ganzewinkel 10, Helmond
26. **Martina Hoeve** — Lungendonk 8, Helmond
27. **Restaurant De Wilg** — Sint Antoniusstraat 30, De Mortel
28. **PorcusCampus** — Kloosterdreef 5, Aarle-Rixtel
29. **Biologisch Pluimveebedrijf Devo-ei** — Walsbergseweg 43, Deurne
30. **De Vrolijke Koe** — Bosrandweg 3, Deurne
31. **Wijngaard By Ypma** — Oploseweg 9, De Rips
32. **GierBier** — Heieindseweg 1A, Mariahout
33. **Alpacafarm Alpakuba** — Zand 8, Bakel
34. **Hoeve Dierdonk** — Weg naar Bakel 3, Helmond
35. **Het Dinghuis** — Haageind 39, Deurne
36. **Somerse Velden** — Belienberkdijk 38, Someren
37. **Toon Kortooms Park (Peelreusbier)** — Griendtsveenseweg 80, Deurne
38. **Buiten Eten** — Beliënberkdijk 42, Someren
39. **Boerderij de Peelakker** — Kouterdreef 6, Deurne
40. **Minicamping De Tolbrug** — Neerstraat 11, Bakel
41. **Bij Guus** — Wilhelminaplein 26, Someren
42. **Gij&Ik** — Ridderplein 35, Gemert
43. **Boerderijwinkel Van de Plak** — Boerenkamplaan 54,Someren
44. **Restaurant De Hoge Loo** — Kranenvenweg 10, Ommel
45. **De Cacaofabriek** — Cacaokade 1, Helmond
46. **Loei Lekker** — Pijlstaartweg 5, Asten
47. **Eco-toeristfarm De Biezen** — De Biezen 4a, Aarle-Rixtel
48. **Camperboerderij Dé Soley** — Kuilerstraat 12A, Someren-Eind
49. **Minicamping Rust en Ruimte** — Broeksteeg 2, Mariahout
50. **Camping Aldörrum** — Asdonkseweg 7, Aarle-Rixtel
51. **Streekwinkel Croy** — Croylaan 8, Aarle-Rixtel
52. **De Brandevoortse Hoeve** — Medevoort 23, Helmond
53. **Boerderij en Camping Sengersbroek** — Sengersbroekweg 7, Heusden

Van picknicken in een wijngaard tot dineren in een moestuin

Ga er in het Land van de Peel op uit en ervaar een belevenis rondom de streekproducten en je eten. Denk aan de workshop koken op open vuur of een toer met een tuk tuk of Fiatje 500 langs streekproducenten, allen te boeken bij Buiten Eten. Of wat dacht je van geheel verzorgde picknick midden in de wijngaard van By Ypma? Super als romantisch cadeau.



Bij Porcus Campus kun je een excursie door de varkenstal krijgen en biggetjes knuffelen. Bij Bijzonder Brabants beleef je een zomers diner in de moestuin, inclusief uitleg over de vergeten groenten op je bord. Of volg een cursus worstjes maken bij Natuurpoort De Peel.

Fiets langs de smaken van de Peel

Wist je dat er vier food fietsroutes door het Land van de Peel voeren? Ze voeren je langs boerderijwinkels, streekproducenten, natuurpoorten en fijne proefplekken. Scan de QR-code bij de kaart in dit boekje voor meer info.

Slapen in een boerenbed

Zin in een micro-avontuur dicht bij huis? Overnacht dan eens bij een boer in de buurt, bijvoorbeeld in een tipi van In de Hei in Mariahout of een hooiberghut of pipowagen van Boerderij de Peelakker. Op de kaart in dit boekje vind je meer plekken voor overnachten bij de boer.



Tipi van In de Hei

Help de boer een handje

Wie de Peel écht wil beleven, steekt zelf de handen uit de mouwen. In de voedseltuin van Natuurpoort De Peel zijn vrijwilligers iedere donderdag-ochtend welkom om mee te helpen.

Ook bij Wijngaard By Ypma in De Rips kan wijnmaker Hans regelmatig extra handen gebruiken.
Neem rechtstreeks contact op met de locaties om te vragen naar de mogelijkheden.

Land van de Peel

Nog meer boergondisch genieten, bewust beleven of ontdekken?

Ga naar www.landvandepeel.nl



@productuithetlandvandepeel

Product uit het Land van de Peel

32144

www.landvandepeel.nl