



# Koks kiezen bio

Delicatessen op het erf



*Overheerlijk tafelen op het erf met dagverse producten, aangeleverd door de boer en bereid door de kokkin des huizes. Dat kan in Boergondië. Deze bioboerderij, annex winkel en restaurant, ligt als een kleine heerlijkheid verscholen in de lieflijke rondingen van het Vlaamse Heuvelland op de Belgisch-Franse grens. Je vindt er stilte voor het oor, groen voor het oog en delicatessen voor de tong.*

Tekst - Carla Rosseels  
Foto's - Frank Toussaint

Op het erf van een biologisch-dynamische boerderij in het West-Vlaamse Westouter startte Isabel Verschelden in het voorjaar van 2006 met het boerderijrestaurant Boergondië. "Eerst leidde ik 'Het Jachthuis van Eversam'," vertelt Isabel, "waar ik een Franse creatieve keuken serveerde. Die zaak liep heel goed. Toen ik Het Jachthuis verkocht om hier te beginnen, volgden er klanten, maar voor de meesten was het wennen. De Leffe en de Jupiler waren van de kaart verdwenen en vervangen door Moinette en biodynamische wijnen. Door met producten van de boerderij en ingrediënten uit het bio-aanbod te werken, ontdekte ik nieuwe mogelijkheden en ging ik experimenteren. Daardoor is het publiek mettertijd veranderd. Ik kreeg klanten die nieuwsgierig waren naar nieuwe smaken en bereidingen. Er kwamen ook steeds meer mensen uit Noord-Frankrijk en Lille over de vloer. Zo heeft mijn nieuwe stek ook tot een nieuw publiek geleid."

## Biodynamisch genieten

Isabel, die zelf opgroeide op een boerderij, studeerde aan Hotel-school Spermalie en leerde de finesses van het vak in gerenommeerde restaurants als De Karmeliet in Brugge, Het Oud Konijntje in Waregem, Le Bistrot d'Eygalières van Wout Bru en L'Oustan de Baumannière in de Franse Provence. In L'Oustan de Baumannière leerde ze biodynamische wijnen kennen: de uitstekende wijnen van Château Romanin bijvoorbeeld of de Côte du Ventoux 1997 van het domein Péliesson die ze ons tijdens de maaltijd serveert. Een rode wijn met een volle, diepe smaak waar we helemaal weg van zijn.

Ook de boer werkt volgens biodynamische principes, zodat de boerderij het Demeterlabel mag dragen. "Het is heerlijk om te koken met de verse producten van de boerderij", zegt Isabel. "Het is een gemengd bedrijf met vee en groenten. We hebben koeien van het West-Vlaamse bruine ras. Die vind je bijna niet meer. Ze zijn mooi en rustig, maar minder productief. Ze leveren mij rundvlees en melk om roomijs en rode schimmelkaas van te maken. We serveren boter bij het brood maar in de gerechten gebruik ik vaker olie dan boter en meer soja dan room. We telen artisjokken, wortelen, kool, boontjes,

**Isabel Verschelden:** "Ik doe mijn zin en creëer mijn eigen keuken"

boterraapjes,.. Verder laat ik mij inspireren door het aanbod uit de winkel. Dat zet mij aan om elke week nieuwe recepten te bedenken. Ik heb er een hekel aan om vaak hetzelfde te bereiden. Ons varkensvlees halen we bij een Franse bioboer. Wat vis betreft, kies ik voor soorten die niet overbevist of op artificiële wijze gekweekt zijn. Scampi's en garnalen vallen daardoor af. Elke week heb ik drie soorten vlees en drie soorten vis op het menu. De mensen uit deze streek hebben nog graag een mooie portie vlees of vis op hun bord. Er is weinig vraag naar vegetarische gerechten, al staan die wel op de kaart."

### Van soepje tot espuma

Bij Isabel tafel je vanzelfsprekend boergondisch. Een soepje, koude en warme aperitiefhapjes zoals een potje schapenkaas met peperoni of daslook en speltstengels vergezellen het aperitief van witte wijn, gin, citroen en vlierbloesem van eigen hof. Na het hoofdgerecht, vis of vlees met verse kruiden uit de tuin, volgt een dessertbuffet met kleine porties ijs, gebak en espuma van appel, geïnspireerd op de moleculaire keuken. Alles zelf en à la minute bereid. "Omdat Boergondië een klein restaurant is, kan ik mij hier helemaal uitleven", zegt Isabel. "Ik kan mijn zin doen en mijn eigen keuken creëren. Mijn klanten houden van vernieuwing."

En ook de boer laat zich op creatief vlak niet onbetuigd. Met eenvoudige middelen en ongepolijste materialen bouwde hij een veranda tegen de lange gevel van de boerderij. Glas, roestbruin staal en blank hout overheersen het interieur. Een zelfgemaakte kandelaar siert de bakstenen muur. Sober, ambachtelijk én toch trendgevoelig. Een stijl die je ook terugvindt op het buitenterras en in het 'sekreet', het verrassende tuintoilet. Ondernemend zijn ze allebei, de boer en de kokkin des huizes. "Ik hou van het artisanale en ik leef graag op een boerderij", zegt Isabel. "Dat vraagt ambitie, volharding en ondernemingszin. Dat moet in je bloed zitten. Mijn partner voert ideeën en producten aan, ik ga ermee aan de slag en voer uit. Het resultaat ligt ons allebei even nauw aan het hart."

*Boergondië, Bellestraat 21, 8954 Westouter (Heuvelland)  
Gesloten op woensdag en donderdagavond.  
Liefst reserveren: 057/44.41.72 of [info@boergondie.be](mailto:info@boergondie.be)  
>>> [boergondie.be](http://boergondie.be)*



Recepten – Isabel Verschelden

Foto's – Frank Toussaint

## Toast met artisjok & Keiems bloempje, salade met rode linzen

4 artisjokken • 1 Keiems bloempje • 4 sneden brood • 1 pakje rode linzen • 1 sjalot

Kook de artisjokken naargelang hun grootte gedurende 45 minuten in water met wat look, tijm, appelazijn, peper en zout. Laat de artisjokken afkoelen, verwijder de blaadjes en snij het hart in dobbelsteentjes. Doe er peper, zout en basilicum bij, meng met de kaas, verdeel in porties van 50 gram. Laat de linzen 10 minuten garen met wat look, doe er fijngesneden sjalot doorheen en bind met wat mascarpone.

Maak cirkels van het brood, besprenkel met olijfolie en bak tot toast. Bak de porties artisjok tot de kaas wat gesmolten is. Presenteer artisjok, linzen en toast op één bord.



## Trio van tonijn

500 gr tonijn

1. Tonijn kort grillen met Chorransaus: dooiers opkloppen met gesmolten gheebooter (geklaarde boter), peper en zout, cayennepeper en verse dragon.

2. Tartaar van tonijn: snij tonijn in kleine stukjes, meng met peper en zout, fijngesneden koriander, avocado en limoen. Maak een vinaigrette van olijfolie, appelazijn, sojasaus en fijngesneden sjalot.

3. Carpaccio van tonijn: marineer fijne sneetjes tonijn met zure room, limoen, fijngesneden sjalot, venkel, roze peper, bieslook, peper en zout.

Salade mengen met wat munt, basilicum, pijnboompitten, fijngesneden appel, rode biet en vinaigrette.



## Rundstournedos van de West-Vlaamse bonte koe met gekonfijte aardappelen, in een sausje van tomaat, paprika en verse dragon

Was nieuwe Charlotte aardappelen, snij ze in gelijke stukken en meng met olijfolie, tijm, rozemarijn, look, grof zout. Dek af met folie en bak ze 1/2 uur in de oven tot ze bijna gaar zijn, verwijder de folie en laat verder kleuren.

Laat tomaten en paprika eventjes in de oven garen, verwijder de pel, in stukjes snijden, meng met balsamicoazijn, sojasaus, peper, beetje grof zout. Stoof de sjalot zachtjes, voeg beetje room en bruine fond toe, kruid met verse dragon en wat look. Kook in met arrowroot.

Bak de tournedos in olijfolie met wat boerenboter en grove peper.



## Quiche met geitenkaas en gerookte zalm

4 vellen bladerdeeg • 250 g kwark • 4 eieren • 1 dl melk • 100 g Comté-kaas • 2 preistengels • 1 venkelknol • 1 wortel • halve pompoen • 2 rolletjes geitenkaas met kruiden (Le Larry) • 250 gr gerookte zalm • kiemen – bijvoorbeeld luzerne • jus voor garnering: 1 rode biet • 1 potje zure room

Neem 4 vormpjes en leg er boterpapier in. Bedek met bladerdeeg. Voor het mengsel:

Snij de groenten fijn, stoof ze in wat zonnebloemolie tot ze beetgaar zijn, bevochtig met witte wijn, een beetje citroen, kruid met wat gember (mag je met pel rasp), peper, zout, curry, beetje nootmuskaat.

Vul de vormpjes met de afgekoelde groenten.

Meng de kwark met de melk, eieren en Comté. Kruid met peper en zout, giet in de vormpjes. Bak af in een voorverwarmde oven op 180 ° gedurende 15 minuten.

Leg enkele schijfjes zachte geitenkaas op de quiches en enkele reepjes gerookte zalm, laat nog 5 minuten bakken.

Kook op voorhand de stukjes rode biet, voeg wat room toe, peper en zout en mix, dresseer wat op het bord. Werk de quiche af met wat luzerne en maanzaad.

