



## HET BESTE KASTEELRECEPT VAN NEDERLAND

### Het Pronkjuweel

We schrijven Anno Domini 1782: de elegante rococo periode loopt ten einde. Onze nog altijd levende 1000-jarige eik was getuige van het schouwspel.

De beeldschone, jonggehuwde barones Maria Clara von Delwich viert op eerste kerstdag in Kasteel Doornenburg haar 21<sup>e</sup> verjaardag.

Haar niet meer zo piepjonge echtgenoot, baron Jacob Boudewijn van Bommel, vraagt de kok om op deze dubbel-feestelijke dag een tongstrelend gerecht te serveren.

De ervaren kok voelt zich vereerd door het verzoek van de kasteelheer. Hij komt al enkele generaties lang met plezier tegemoet aan de wensen van de adellijke families die in het kasteel woonden en leerde altijd snel de smaak van de nieuwe bewoners kennen.

De kok besluit om zoveel mogelijk gebruik te maken van gezonde en voedzame streekproducten. Hij heeft geluk dat de in het Rivierengebied gelegen Overbetuwe de bakermat is van talrijke soorten vers fruit.

Allereerst vraagt hij bij de boerderij op de grote voorburcht om tijdig voor een paar flinke porties mals lakenveldervlees te willen zorgen. Bovendien bieden producten, afkomstig uit de goed onderhouden, op de oever van de Linge gelegen, kruidentuin, hem volop keuze aan geschikte smaakversterkers voor het gerecht dat hij in gedachten heeft.

Het moet in zijn beleving eigenlijk niets meer of minder worden dan het lekkerste kasteelgerecht van Nederland; een heus pronkjuweel.

Hij adviseert de echtelieden om tijdens hun kerstdiner bij kaarslicht een mooi glas rode wijn te drinken.

### Aan tafel!

