

6 manieren om tulpen te gebruiken in de keuken

Nel Schellekens transformeert de tulp tot smaakvolle creaties



Door Isa Teuwsen op woensdag 25 juni 2025

https://www.foodinspiration.com/nl/6-manieren-om-tulpen-te-gebruiken-in-de-keuken?_gl=1*x5vp88*_up*MQ..*_ga*MTIzOTk0NDc2My4xNzUxMjE1MjQ3*_ga_QMHP6GRKQ8*czE3NTEyMTUyNDYkbzEkZzAkdDE3NTEyMTUyNDYkajYwJGwwJGgyMTI5MzI5MjQx*_ga_810KMQSQYT*czE3NTEyMTUyNDYkbzEkZzAkdDE3NTEyMTUyNDYkajYwJGwwJGgw*_ga_HEV992NR6C*czE3NTEyMTUyNDYkbzEkZzAkdDE3NTEyMTUyNDYkajYwJGwwJGgw



Nel Schellekens runt haar culinaire proeftuin Het Keunenhuis in Winterswijk in de Achterhoek. Daar kookt ze volgens het principe '0% waste, 100% taste' #vankoptotkont Ze werkt samen met lokale boeren om hun producten volledig te benutten en helpt hen bij de landbouwtransitie door nieuwe producten zoals biologische tulpen af te nemen. Schellekens organiseert 'Tafelen bij Nel', smaaklessen en lezingen, waar ze focus legt op een eerlijk, lokaal en duurzaam voedselsysteem.

INNOVATIE DUURZAAMHEID

Chef-kok Nel Schellekens verrast haar gasten graag met ingrediënten die je niet vaak op het bord ziet. Eén van deze ingrediënten is de tulp. In haar culinaire proeftuin Het Keunenhuis serveert in het seizoen gerechten waarin deze bloem centraal staat.

"De hele plant is eetbaar, zolang het biologisch is", legt Schellekens uit. Met haar no-waste aanpak benut ze elk onderdeel van de plant: van bol tot bloem. Tijdens de Food Inspiration Days Outdoor op 23 & 24 juni presenteerde de chef een aantal van haar tulpgerechten.

Het thema was: een typische Hollandse lunch.

Een broodje kaas, maar dan anders. Met tulp van bol tot bloem.

1. Kaas met bloemblaadjes

Een bijzondere toepassing van de tulp, is een verse, zachte kaas. Hiervoor gebruikt Schellekens de bloemblaadjes, zowel vers als gedroogd, die ze door de wrongel van melk mengt. De kaas laat ze uitlekken in een mandje en rijpen in een pekel van tulpenzout. “Eigenlijk gewoon verse kaas, maar dan net even anders”, zegt ze. De blaadjes geven de kaas een subtiele bloemige smaak.



2. Tulpenolie

Van alles wat groen is aan de tulp: de stelen, bladeren en bloemblaadjes, maakt Schellekens een olie. “Zolang er chlorofyl in zit, kun je er olie van maken”, legt ze uit. De groene delen van de plant worden toegevoegd aan een neutrale olie en geven vervolgens kleur en smaak af. De olie serveert ze onder andere bij de kaas, voor een frisse, groene smaak en wat extra smeugigheid.



3. Zoetzure tulpenbollen en tulpensalade

Van de tulpenbollen maakt Schellekens verschillende ingemaakte zuurtjes. Waarvan er één veel wegheeft van Amsterdams uitjes. De ander houdt ze 'au naturel'. Ze legt de bollen in een mengsel van water, natuuraazijn en honing, met wat mosterdzaadjes. Deze ingemaakte 'uitjes' gaan vervolgens in een salade met paprika, wortel, een uitje en wat prei.

4. Brioche van tulpenbollen

De kaas, olie en zoetzuur worden geserveerd met een brioche, gemaakt van meel van geroosterde tulpenbollen. "Ik pel de bollen, rooster ze zo'n 10 à 15 minuten op 180 graden met alleen een beetje zout, en maal ze dan tot meel", legt ze uit. Dat meel geeft de brioche een nootachtige smaak. "Je proeft meteen dat er iets bijzonders in zit."



5. Koffie en bouillon van tulpenresten

Van de schillen van de tulpenbollen maakt Schellekens zowel "koffie" als een lichte bouillon. "Ik maak sowieso graag koffie van dingen zoals witlof, haver of aardpeer. Dus waarom niet van tulpenbollen?" De bouillon, of 'steeltjes- stengeltjes- schillensoep', serveert ze tijdens haar proeverij menu, bij Tafelen met Nel.

6. Tulpensiroop

Het menu is compleet met drankjes van de tulp. Door een tulpensiroop te mengen met bruiswater en de wei – een overblijfsel bij het kaasmaakproces – creëert de chef een friszure wei-tulpcocktail.



Foto: tulpenbol-briochebrood, rauwmelkse boter met tulpenbloem- & bol, geroosterde tulpenbol-krokantjes. In pot: diverse ingelegde tulpenbol, steel, blad en stamper. Bordje: Verse kaas van Remekermelk met gevulde tulp, blad en bloem, tulpenolie, krokant van de bol. Flesjes: Wei-tulpensiroop en uierverse melk van Remeker Jersey koeien. Een Hollandse lunch: Broodje kaas met glas melk maar dan anders.