

Groentepakket week 30-2018  
OVERESCH EKOLOGISCHE LANDBOUW

Hondemotsweg 40, RAALTE  
telefoon 0572-391674  
www.overesch.nl  
info@overesch.nl



Deze week in het pakket: sperziebonen, ijsbergsla, bieten en prei.

## Risotto met geroosterde sperziebonen en tomaat

1 sjalotje  
2 teentjes knoflook  
olijfolie  
300 g risottorijst  
50 ml witte wijn  
500 ml groentebouillon  
250 g cherrytomaatjes  
400 g sperziebonen  
halfvolle crème fraîche  
zout  
versgemalen peper

Verwarm de oven voor op 180°C.

De sperzieboontjes:

- Maak de sperziebonen schoon door de punten te verwijderen.
- Kook deze in 5 minuten beetgaar
- Giet af.

De risotto:

- Pel en snipper de sjalot, pel en hak de knoflook.
- Verhit een scheut olie in de pan en fruit hierin de ui en de knoflook.
- Roer de risotto rijst erdoor.
- Blus af met witte wijn.
- Voeg nu zoveel warme bouillon toe totdat de risotto onder staat
- De risotto zal de bouillon gaan opnemen. Voeg net zolang bouillon toe totdat de risotto gaar is.

De geroosterde tomaten:

- Was de cherrytomaten en verwijder de kroontjes.
- Meng in een ovenschaal een scheut olie, de rest van de tomaten en sperziebonen.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Schuif in de oven en bak in circa 6 - 10 minuten, naar eigen gewenste gaarheid.
- Roer de crème fraîche en de groente door de risotto.

## Preisalade

3 preien  
4 vastkokende aardappels  
1 teentje knoflook  
1 bosje bieslook  
8 gezouten ansjovisfilets  
3 augurken  
50 g rozijnen  
4 el mayonaise  
azijn  
4 eieren  
zout  
versgemalen peper

Snijd de prei in dunne ringetjes en blancheer in water met zout. Giet de prei af en spoel koud. Schil en snijd de aardappels in blokjes en blancheer in water met zout.

Giet af en laat uitwasemen. Pel en snijd de knoflook fijn. Snijd de bieslook en de ansjovis fijn. Snijd de augurken in blokjes. Meng de prei, aardappels, knoflook, bieslook, ansjovis, augurken en rozijnen met de mayonaise en breng op smaak met peper. Breng een pan met water en azijn aan de kook en pocheer de eieren. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Verdeel de salade over borden en leg de gepocheerde eieren erop.

## **Bietenschotel met peer en gorgonzola**

gekookte bieten  
2 handperen  
175 g voorgegaarde spelt  
200 ml melk  
100 ml witte wijn  
225 g gorgonzola  
50 g pompoenpitten  
10 ml olijfolie  
1 teentje knoflook  
1 bosje salie  
250 g pastinaak

Verwarm de oven op 170 °C. Snijd de bieten in dunne plakjes. Snijd de peer in dunne plakken. Laat de spelt in een ruime kom met kokend water en een beetje zout wellen.

Verwarm voor de kaassaus de melk met de witte wijn in een sauspan en laat de gorgonzola erin smelten. Roer goed door en breng op smaak met versgemalen peper. Giet de spelt af en roer door de kaassaus. Kook dit samen op laag vuur nog 5 minuten.

Verdeel de pompoenpitten over een met bakpapier beklede bakplaat en besprenkel met een beetje olie. Pof de pompoenpitten 5 minuten in de oven knapperig.

Pel en snipper de knoflook fijn. Pluk de blaadjes van 3 takjes salie en snijd in dunne reepjes. Rasp de pastinaak en meng in een kom met de knoflook, olijfolie, een beetje zout en versgemalen peper.

Bedek de bodem van een ovenschaal met plakjes biet en leg daarop de plakjes peer. Verdeel de pastinaak erover. Herhaal dit tot alle plakjes op zijn en eindig met een laag kaassaus met spelt.

Verdeel de pompoenpitten over de schotel. Gratineer de schotel circa 20 minuten in de oven tot de groente warm en gaar zijn.

Serveren

Server de ovenschotel met wat blaadjes salie en besprenkel met olijfolie.

**Eet smakelijk!**