

Groentepakket week 41-2018  
OVERESCH EKOLOGISCHE LANDBOUW

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



Deze week in het pakket: regenboogpeen, prei, witlof, champignons & ui.

## **Pizza met saucijzen, ansjovis en champignons**

### Deeg

50 ml water  
100 ml melk  
300 g bloem  
7 g gedroogde gist  
0.5 tl suiker  
3 el olijfolie

### Pizza

1 ui  
olijfolie  
300 g gepelde tomaten  
6 ansjovisfilets op olie  
1 tl gedroogde oregano  
Beleg  
200 g Caciocavallo kaas  
100 g champignons  
2 saucijzen  
4 takjes basilicum  
2 el zwarte olijven zonder pit  
2 el kappertjes  
2 tl gedroogde oregano  
125 g rucola

### Deeg

Verwarm de oven voor op 225 °C.

Verwarm de melk en het water tot lauwwarm. Maak een kuiltje in de bloem en strooi het zout over de rand. Meng in het kuiltje het melk-watermengsel, gist, suiker en de olijfolie en voeg beetje bij beetje de bloem toe. Kneed tot een egaal deeg. Pak het deeg in met plasticfolie en laat het circa 30 minuten rusten.

### Pizzasaus

Pel en snipper de ui. Verhit een scheutje olijfolie in een pan en fruit de ui circa 2 minuten. Voeg de tomaten toe en prak ze een beetje fijn. Laat circa 10 minuten koken tot de saus mooi dik is. Voeg de ansjovis toe. Voeg de oregano toe. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

### Beleg

Snijd de Caciocavallo kaas in kleine blokjes. Snijd de champignons in plakjes. Snijd de saucijzen open en haal de binnenkant eruit. Pluk en scheur de blaadjes basilicum. Bestrooi met de helft van de oregano.

### Pizza

Bestrooi de werkbank met wat maïsbloem. Verdeel het deeg in vier delen. Rol elk stuk deeg uit tot een mooie ronde dunne plak. Smeer het deeg in met een dunne laag pizzasaus. Verdeel het beleg over de pizza's tot het beleg op is. Breng de pizza's op smaak met een beetje zout en bak de pizza's in de oven in circa 8 minuten gaar. Haal de pizza's uit de oven en besprenkel met een scheutje olijfolie en bestrooi met de resterende oregano. Verdeel de rucola over de pizza's.

## Ouderwetse witlof ham-kaas

50 g witlof  
100 g roomboter  
150 ml witte wijn  
50 g bloem  
500 ml volle melk  
1 tl nootmuskaat  
200 g geraspte kaas  
800 g kruimige aardappelen  
150 g yorkham (vleeswaren)  
2 el paneermeel

Verwarm de oven op 180 °C.

Halveer de witlof en verwijder de bittere kern. Verhit een hapjespan met boter en verwarm de witlof. Voeg de witte wijn, 50 ml water toe en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Laat de witlof met het deksel op de pan in circa 5 minuten smoren tot beetgaar. Giet de witlof af en laat goed uitlekken.

Verwarm voor de bechamelsaus een sauspan met 50 g boter en voeg al roerend de bloem toe. Laat in circa 3 minuten garen. Voeg melk toe en roer goed door. Breng op smaak met een snuf nootmuskaat, een beetje zout en versgemalen peper.

Kook de aardappelen in water met een beetje zout kruimig. Giet af en laat van het vuur met het deksel op de pan droogstomen.

Leg de helft van de witlof in de ovenschaal en bestrooi met de helft van de geraspte kaas. Scheur de ham in grove stukken en verdeel over de witlof met kaas. Bedek met de rest van de witlof en schenk de bechamelsaus erover. Bedek de ovenschaal met de rest van de geraspte kaas en bestrooi met paneermeel.

Gaar de witlofschotel in de oven in circa 20 minuten goudbruin en gaar.

Serveren

Server de ouderwetse witlof ham-kaas met kruimige aardappelen.

## Preitaart

5 plakjes diepvries bladerdeeg  
1 el ongezouten boter (of margarine)  
500 g gesneden prei  
2 el gedroogde basilicum  
3 middelgrote eieren  
150 g geraspte oude Goudse kaas 48+  
125 ml crème fraîche

Verwarm de oven voor op 225 °C. Snijd de prei in ringen. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien en verhit de boter in een braadpan. Fruit de prei en basilicum 3 min. Klop de eieren los met zout, peper, de kaas en crème fraîche.

Vet de taartvorm in en bekleed met bladerdeeg. Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg. Verdeel de prei over de bodem. Schenk het eimengsel erover. Strooi de kaas erover.

Leg de taart in het midden van de oven en bak in 25 min. lichtbruin. Eventueel laatste 5 minuten afdekken met aluminiumfolie.

## Eet smakelijk!