

Groentepakket week 49-2018  
OVERESCH EKOLOGISCHE LANDBOUW

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



Deze week in het pakket: broccoli, postelein, wortel & ui, bieten.

### Salade van postelein en geitenkaas

4 eieren  
150 g geitenkaas  
50 g walnoten  
4 aardappels  
olijfolie  
50 ml sherryazijn  
zout  
versgemalen peper  
250 g postelein  
notenolie

Breng een pan met water aan de kook, voeg de eieren toe en kook ze hard in 10 minuten. Laat de eieren schrikken in koud water, pel ze en snijd ze in vieren. Snijd de geitenkaas in blokjes en rooster de noten in een droge koekenpan. Schil de aardappels en snijd ze in hele kleine blokjes. Verhit olie in een pan en bak de aardappels goudbruin, blus af met de azijn en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de postelein, aardappels, noten, eieren en geitenkaas over borden en besprenkel met notenolie.

### Pasta met een saus van biet, amandel en tijm

3 takjes tijm  
6 el olijfolie  
1 teen knoflook  
3 voorgekookte bieten  
50 g blanke amandelen  
1 perssinaasappel  
spaghetti  
50 g zachte geitenkaas  
25 g amandelschaafsel  
400 g gedroogde spaghetti

Ris de blaadjes van de tijm. Verwarm in een pannetje op zacht vuur 4 eetlepels olijfolie, de blaadjes tijm, zout en ongepelde knoflookteen. Pureer de bietjes met de amandelen in een blender of keukenmachine.

Haal de pan met olie van het vuur en rasp erboven de schil van de sinaasappel. Doe de olie en de knoflookteen uit z'n velletje bij de bietenpasta en zet het apparaat nog even aan. Proef breng op smaak met zout en peper.

Kook de pasta. Giet af maar hou 1 kopje kookvocht over. Doe de pasta, het vocht, 2 eetlepels olie en bietensaus bij elkaar in de pan. Meng door elkaar. Schep op de borden en maak af met wat geitenkaas en amandelschaafsel.

## **Aardappelpuree met broccoli en gehaktballetjes in tomatensaus met een verrassing (mozzarellakern)**

2 middelgrote uien  
3 tenen knoflook  
1 bosje verse basilicum  
700 ml passata  
500 gr rundergehakt  
1 ei  
2 el paneermeel  
2 bollen mozzarella  
3 el bloem  
1 kg stevige aardappels  
1 stronk broccoli  
1 tuinkruidenbouillonblokje  
50 ml volle melk  
25 gr roomboter

Snipper de uien en hak de knoflook fijn. Haal de blaadjes basilicum van de steeltjes en snijd de steeltjes en blaadjes fijn. Verwarm een pan met een scheutje olijfolie en fruit hierin de helft van de ui, knoflook en alle basilicumsteeltjes. Voeg de passata toe en laat een kwartiertje pruttelen.

Verwarm ondertussen de oven tot 180 graden en meng het gehakt met peper, zout, de resterende ui, knoflook, het ei, de basilicumblaadjes en paneermeel. Vorm balletjes ter grootte van een golfbal en leg apart.

Snijd de mozzarella in blokjes van ongeveer 1,5 centimeter. Vul de gehaktballetjes met de mozzarella en vouw goed dicht. Haal ze door de bloem. Verwarm een grote koekenpan met een scheut olijfolie en bak hierin de balletjes goudbruin.

Verdeel de tomatensaus over een ruime ovenschaal of braadslee en leg hierin de balletjes op. Gaar 30 minuten in de oven.

Schil de aardappels en snijd in gelijke stukken. Doe in een pan met koud water en breng aan de kook. Kook de aardappels in 15-20 minuten gaar. Breng een tweede pan met water aan de kook en snijd de broccoli in roosjes. Kook de broccoli met het bouillonblokje in vijf minuten beetgaar en giet af. Giet de aardappels af en stamp samen met de melk en boter tot puree. Proef en breng eventueel op smaak met peper en zout.

Serveer de aardappelpuree met de broccoli en gehaktballetjes in tomatensaus.

**Eet smakelijk!**