

Groentepakket week 2-2016
OVERESCH EKOLOGISCHE LANDBOUW

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



Deze week in het pakket: Chinese kool, witlof, pastinaak, andijvie en stooferen.

Stoere Chinese kool

800 g vastkokende aardappels
250 g spekreepjes
65 g pistachenoten
1 Chinese kool
arachideolie
1 cm gemberwortel
1 rode ui
120 ml Griekse yoghurt
1 el kappertjes
1 bakje tuinkers

Extra nodig
wok
keukenpapier

Aardappels

Breng een pan met water en een beetje zout aan de kook.

Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken en kook ze in de pan met water in circa 15 minuten gaar.

Giet de aardappels af, laat ze uitwasemen en een beetje afkoelen.

Stoere Chinese wok

Verwarm de wok en bak de spekreepjes circa 4 minuten.

Voeg de pistachenoten toe en bak circa 3 minuten mee.

Haal de spekjes en noten uit de wok en laat ze afkoelen op keukenpapier. Veeg de wok eventueel schoon met keukenpapier.

Snijd de Chinese kool in vieren, verwijder de kern en snijd de kool in dunne repen.

Verhit een scheut olie in de wok en bak de Chinese kool circa 5 minuten op hoog vuur.

Schil en snijd de gember fijn en bak een minuut mee met de kool. Schep de kool in een grote kom.

Pel en snijd de ui in halve ringen.

Meng de ui, aardappels, spekjes met pistachenoten, Griekse yoghurt en de kappertjes door de kool en roer goed door. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Snijd of knip de tuinkers af.

Serveren

Verdeel de stoere Chinese kool over borden en garneer met de tuinkers.

Aardappeltaart met andijvie

100 g gerookte spekblokjes
2 kroppen andijvie
olijfolie om in te bakken
zout
versgemalen peper
nootmuskaat
800 g aardappelschijfjes voorgekookt
2 eieren
100 ml kookroom
160 g geraspte jong belegen kaas
400 g gehakt

4 tomaten

Extra nodig:
keukenpapier
wok
twee ovenschalen

Verwarm de oven alvast voor op 190 °C.

Aardappeltaart met andijvie

Verwarm een koekenpan en bak de spekblokjes krokant. Laat de spekjes uitlekken op keukenpapier.

Snijd de andijvie doormidden, was en snijd de andijvie in repen.

Bak de andijvie in de wok op hoog vuur, roer regelmatig om, totdat de andijvie geslonken is. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat

Vet een ovenschaal in met olie

Bedek de bodem van de ovenschaal met de helft van de aardappelschijfjes.

Verdeel hier de helft van de andijvie en spekblokjes over.

Kluts in een kom de eieren met kookroom, zout en peper.

Giet de helft van het eiermengsel in de ovenschaal.

Leg er de resterende aardappelschijfjes en andijvie op en schenk het eiermengsel erop.

Bestrooi de bovenkant drie vierde van de geraspte kaas.

Bak de aardappeltaart in circa 25 minuten goudbruin in de oven.

Gevulde tomaten

Meng het gehakt met de rest van de geraspte kaas en breng op smaak met zout en peper.

Snijd het kapje van de tomaten en hol de tomaten uit met een kleine lepel.

Zet de tomaten in een ovenschaal, vul de tomaten met het gehakt en leg het kapje erop.

Bak de tomaten circa 15 minuten in de oven.

Witlofstamppot met feta

500 g kruimige aardappels, voorgeschild

100 ml crème fraîche

6 stronken witlof

1 bosje bosui

olijfolie om in te bakken

200 g feta

Gekaramelliseerde sinaasappel

2 handsinaasappels

1 klontje boter

1 el honing

0.5 bosje dragon

65 g walnoten

Witlofstamppot

Breng een pan met water en een beetje zout aan de kook. Kook de aardappels in circa 15 minuten gaar. Giet af en stoom droog. Pureer de aardappels met een pureestamper. Maak de puree smeug met de crème fraîche. Breng de puree op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Halveer de witlof in de lengte, verwijder de kern en snijd de witlof in stukken.

Snijd de bosui in ringetjes.

Verhit een scheutje olie in een pan en bak de witlof en de bosui in circa 5 minuten gaar.

Rooster de walnoten circa 5 minuten in een droge pan.

Verkruimel de feta.

Meng de walnoten door de witlof en breng het geheel op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Roer de witlof en de feta door de puree.

Gekaramelliseerde sinaasappel

Verwijder de schil van de sinaasappel en snijd de partjes los.

Verhit een klontje boter in een pan. Voeg de honing toe en laat circa 3 minuten zachtjes pruttelen. Voeg de sinaasappelpartjes toe en laat circa 3 minuten koken.

Pluk en snijd de dragon fijn. Roer de dragon door de sinaasappelpartjes. Breng op smaak met een beetje zout.



Serveren

Verdeel de witlof over de borden en schep de gekaramelliseerde sinaasappel eroverheen.

Stoofperentaartje

- 1 fles rode wijn
- 1 kaneelstokje
- 2 el suiker
- 4 stoofperen
- 3 plakjes bladerdeeg
- 1 el aardappelzetmeel

Extra nodig

- 1 taartpan van 14 cm doorsnede

Breng de rode wijn met het kaneelstokje en de suiker aan de kook. Schil de peren en kook ze in de wijn, in circa 1 uur gaar. Laat de peren in het vocht afkoelen, snijd ze in vieren en snijd het klokhuis eruit. Zet de peren in de taartvorm in een cirkel strak tegen elkaar. Kook een flinke scheut van het vocht van de peren in en bind met het aardappelzetmeel aangeroid met een beetje water. Laat 5 minuten doorkoken en afkoelen. Schenk een scheutje kookvocht in de vorm op de peren. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien, leg de plakjes op elkaar en rol, op een met bloem bestoven werkbank, uit tot een vierkant van 20 x 20 centimeter. Drapeer het deeg over de peren en prik het deeg in met een vork. Bak de taart op 180 graden, in circa 30 minuten goudbruin af. Los de taart op zijn kop en schenk het resterende kookvocht erover. Serveer direct.

Eet smakelijk!