

Groentepakket week 8-2016
OVERESCH EKOLOGISCHE LANDBOUW

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



Deze week in het pakket: schorseneren, spitskool, bieten, postelein en uienmix.

Keukenmeidengenot

500 g schorseneren
1 ui
2 teentjes knoflook
600 g vastkokende aardappels
1 winterpeen
40 g boter
50 g bloem
400 ml water
200 ml kookroom
1 groentebouillon
2 el kappertjes
1 bakje tuinkers
200 g gerookte zalm

Schorseneren

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

Maak de schorseneren schoon. Schil en snijd de schorseneren in schuine gelijke stukken. Kook de schorseneren in circa 5 minuten beetgaar. Giet af.

Keukenmeidengenot

Pel en snipper de ui.

Pel en snijd de knoflook fijn.

Schil en snijd de aardappels en winterpeen in blokjes.

Smelt de boter in een pan en fruit de ui en knoflook circa 2 minuten. Voeg de bloem toe en gaar de bloem in circa 2 minuten. Voeg het water, de kookroom en het groentebouillonblokje toe. Breng het geheel aan de kook. Voeg de aardappels, winterpeen en de schorseneren toe en kook in circa 10 minuten gaar. Roer de kappertjes erdoor en breng het geheel op smaak met een beetje versgemalen peper.

Knip/snij de tuinkers los.

Scheur de zalm in reepjes.

Serveren

Verdeel het keukenmeidengenot over borden. Verdeel de zalm over het keukenmeidengenot en strooi de tuinkers eroverheen.

Ovenschotel pasta met schorseneren

300 g volkoren penne
1 kg schorseneren
1 citroen
600 ml melk
3 eieren
zout
versgemalen peper
nootmuskaat
200 g ham
5 takjes peterselie
175 g jong belegen geraspte kaas

Salade met krokante groenten

500 g bietjes
1 ui
1 Granny Smiths
2 el appelsap
1 el honing
1 el olijfolie vergine

Verwarm de grill in de oven voor op 200 °C.

Kook de pasta gaar volgens de gebruiksaanwijzing.

Schorseneren

Schil en snijd de schorseneren in schuine stukjes van circa 1 centimeter en leg ze direct in koud water met het sap van de citroen zodat ze niet verkleuren.

Breng in een pan de melk, houd een scheutje apart, aan de kook,

Giet de schorseneren af en kook ze in de melk in circa 10 minuten gaar.

Salade

Snijd de bietjes in grove stukken. Pel en snijd de ui fijn.

Snijd de appel van het klokhuis af in blokjes.

Meng in een kom de bietjes met de ui, appelsap, olie en honing.

Breng op smaak met zout en peper.

Ovenschotel

Kluts in een kom de eieren met de resterende melk.

Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Snijd de ham in reepjes. Pluk en hak de peterselie.

Giet de schorseneren af.

Roer de pasta, schorseneren, peterselie, ham en het eimengsel door elkaar.

Vet een ovenschaal in met olie, giet het schorsenerenmengsel er in en bestrooi met geraspte kaas.

Bak de ovenschotel in de oven in circa 10 minuten goudbruin.

Winterasperges

800 g kruimige aardappels
4 eieren
1 citroen
1 kg schorseneren
1 el bloem
200 ml witte wijn
2 blaadjes laurier
100 g roomboter
0.5 bosje bladpeterselie
300 g gesneden beenham

Aardappels en eieren

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

Schil en snijd de aardappels in vieren. Kook de aardappels in circa 10 minuten gaar.

Giet de aardappels af en stoom ze droog.

Zet de eieren op in een pan met koud water en kook ze in 5 minuten halfzacht.

Giet ze af en laat ze schrikken in koud water. Pel de eieren.

Schorseneren

Neem een oude krant en leg hier de zanderige schorseneren op. Zet een ovenschaal met water en het sap van een halve citroen klaar.

Schil de schorseneren met een dunschiller, snijd de onder- en bovenkant van de schorseneren af en leg ze in een ovenschaal met water en citroen (dit om verkleuring te voorkomen)

Zet de schorseneren op in een pan met koud water, bloem, een beetje zout en peper, sap van een halve citroen, witte wijn en laurier. Breng aan de kook en kook de schorseneren in circa 5 minuten gaar. Zet het vuur uit en laat de schorseneren in de pan zitten.

Botersaus

Verwarm in een pannetje of in de magnetron de boter. Laat het alleen smelten en giet dan rustig het heldere botervet in een ander kommetje. Het (witte) eiwit kan weg.

Serveren

Pluk en hak de blaadjes peterselie fijn. Halveer de eieren. Rol de plakjes ham op. Verdeel de gekookte aardappels en schorseneren over de borden. Verwarm de rolletjes ham kort in het kookvocht van de schorseneren en verdeel daarna over borden. Schep botersaus over het gerecht en garneer met de peterselie en het ei.

Zwitserse spitskoolstamppot met cordon bleu

Zwitserse cordon bleu

350 g kipfilet
100 g Gruyère (aan 1 stuk)
4 plakken boerenachterham
2 eieren
100 g bloem
100 g paneermeel
olijfolie om in te bakken
Zwitserse spitskoolstamppot
800 g kruimige aardappels
1 spitskool
50 ml melk

Zwitserse cordon bleu

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Snijd de kipfilets horizontaal in, maar let op dat je de filets niet helemaal doorsnijdt. Vouw de kipfilet open.

Snijd de helft van de gruyère in stukken van 0,5 centimeter (bewaar de resterende kaas). Verdeel de kaas over de plakken ham en rol ze op. Leg het ham-kaasrolletjes in de kipfilet en maak de zijkant dicht met een cocktailprikker.

Kluts de eieren los met een beetje zout.

Strooi bloem op een bordje.

Wentel de opgerolde kipfilets eerst door de bloem, dan door het ei en vervolgens door het paneermeel.

Verhit een scheut olie in een pan en bak de cordon bleu's om en om in circa 5 minuten goudbruin. Leg de cordon bleu's in een ingevette ovenschaal en bak in de oven in circa 15 minuten gaar.

Zwitserse spitskoolstamppot

Breng 2 pannen met water en een beetje zout aan de kook.

Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken. Kook de aardappels in circa 15 minuten gaar.

Giet de aardappels af en stoom ze droog.

Verwarm de melk.

Rasp de resterende kaas.

Pureer de aardappels met een pureestamper, maak de puree smeug met de melk, roer de kaas erdoor en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Snijd de spitskool in de lengte door vieren, verwijder de kern en snijd de spitskool in dunne repen.

Kook de spitskool in de pan met water in circa 2 minuten beetgaar. Giet de spitskool af.

Roer de spitskool door de puree en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Eet smakelijk!