

Groentepakket week 41-2017
OVERESCH EKOLOGISCHE LANDBOUW

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



Deze week in het pakket: paksoi, raapstelen, witlof en prei.

Paksoi-zalmsalade met smeuijge aardappelpuree

800 g kruimige aardappels
100 ml crème fraîche
1 bosje bieslook
1 el mosterd
3 perssinaasappels
3 el honing
400 g zalmfilet
olijfolie om in te bakken
1 rode paprika
1 gele paprika
250 g cherrytomaatjes
2 stronken paksoi
Extra nodig
pureestamper

Aardappels

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

Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken en kook de aardappels in de pan met water in circa 15 minuten gaar. Giet af en stoom droog. Pureer de aardappels met een pureestamper.

Maak de puree smeuijg met de crème fraîche.

Snijd de bieslook fijn.

Roer de bieslook en de mosterd door de aardappelpuree en breng op smaak met een beetje zout en peper.

Paksoi

Pers de sinaasappels uit en breng het sap met de honing aan de kook. Laat circa 8 minuten inkoken tot een siroop. Breng op smaak met een beetje zout en laat de siroop een beetje afkoelen.

Snijd het vel van de zalm en snijd de zalm in grove blokjes. Verhit een scheut olie in een pan en bak de zalm in circa 5 minuten gaar.

Halveer de paprika's in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in blokjes.

Snijd de cherrytomaatjes in vieren.

Snijd de paksoi fijn.

Meng in een kom de zalm, paprika's, cherrytomaatjes, paksoi en de sinaasappelsiroop. Breng op smaak met een beetje zout en peper.

Serveren

Verdeel de smeuijge aardappelpuree over borden en schep de paksoi-zalmsalade er bovenop.

Prosciutto-preiquiche zonder deeg

3 preien
80 g prosciutto
olijfolie om in te bakken
2 tl provençaaalse kruiden
50 g Emmentaler
3 eieren
200 g Hüttenkäse
2 tomaten
8 sneetjes boerenbruinbrood
Salade

1 rode ui
75 g zwarte olijven
75 rucola
2 el olijfolie extra vierge
Extra nodig:
rasp
ovenschaal

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Halveer de prei in de lengte. Was de prei en snijd de prei in halve ringen.

Snijd de prosciutto in reepjes.

Verhit een scheutje olie in een pan en bak de prei, prosciutto en de Provençaalse kruiden circa 5 minuten. Haal de groente uit de pan en laat uitlekken in een zeef.

Rasp de emmentaler.

Meng in een kom de eieren, hüttenkäse en de emmentaler. Roer de prei met de prosciutto erdoor en breng op smaak met een beetje versgemalen peper. Schenk het mengsel in een met olie ingevette ovenschaal.

Snijd de tomaten in plakken en beleg de bovenkant van de ovenschotel met de plakken tomaat.

Bak de ovenschotel in de oven in circa 25 minuten gaar.

Salade

Pel en snijd de ui in halve ringen.

Halveer de olijven.

Meng in een kom de ui, olijven, rucola en de olijfolie. Breng de salade op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Serveren

Snijd het brood in plakken.

Verdeel de prosciutto-prei- en gamba's zonder deeg over borden. Serveer het brood en de salade ernaast.

Raapstelen pasta met pesto

olijfolie extra vierge
1 bosje basilicum
1 teentje knoflook
100 g Parmezaanse kaas
1 el pijnboompitten
1 citroen
3 bosjes raapstelen
1 rode ui
250 g trostomaten
200 g gamba's
olijfolie om in te bakken
Extra nodig
staafmixer
staafmixerbakje

Kook de pasta gaar volgens de bereidingswijze op de verpakking. Giet de pasta af, spoel koud met water en laat goed uitlekken. Roer een scheutje olijfolie extra vierge door de pasta zodat de pasta niet gaat plakken.

Pluk de basilicum.

Pel en snijd de knoflook in plakjes.

Snijd de Parmezaanse kaas in plakjes.

Maal de basilicum, knoflook, pijnboompitten en Parmezaanse kaas met een flinke scheut olijfolie extra vierge en het sap van de citroen tot een smeeuige pesto. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Snijd de raapstelen grof.

Pel en snijd de ui in dunne ringen.

Snijd de tomaten in parten.

Meng de tomaten, ui, pasta, raapstelen en pesto met elkaar.

Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal.

Verhit een scheut olijfolie om in te bakken in een koekenpan en bak de gamba's in

circa 3 minuten gaar. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.
Serveren
Verdeel de raapstelenpasta met pesto over borden en verdeel de gamba's erover.

Eet smakelijk!

