

Groentepakket week 48-2017
OVERESCH EKOLOGISCHE LANDBOUW

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



Deze week in het pakket: groene of paarse boerenkool, champignons & paprika, prei, knolselderij

Stoere boerenkoolstampot met gebakken kaas

1 kg aardappelen
500 g verse gesneden boerenkool
100 g roomboter
1 el azijn
300 g kaas
1 el grove mosterd
4 el bloem
2 eieren
6 el havermout
olijfolie om in te bakken
4 peren
1 tl gestampte muisjes
1 el honing

Boerenkoolstampot

Schil en snijd de aardappels in vieren.

Schep de boerenkool in een pan, leg de aardappels erop en schenk er zoveel water bij zodat de boerenkool net niet onder staat. Voeg een klein beetje zout toe en kook de aardappels, op hoog vuur en met deksel op de pan, in circa 20 minuten gaar. Laat een beetje kookvocht in de pan en stamp de aardappels en boerenkool fijn met een pureestamper. Voeg een kwart van de boter toe en meng tot een smeùige stampot.

Kaasplakken

Bestrijk de plakken kaas met een dun laagje mosterd.

Kluts de eieren, strooi de bloem in een bord en doe de havermout in een bord. Wentel de plakken kaas door het ei, dan door de bloem, dan nogmaals door het ei en als laatste door de cornflakes.

Verhit een scheutje olie en de rest van de boter in een pan en bak de kaasplakken in 5 minuten om en om goudbruin.

Anijsperen

Schil en snijd de peren van het klokhuis af in stukjes.

Verhit olie in een pan en bak de peren circa 3 minuten. Voeg de gestampte muisjes en de honing toe en verwarm tot het vocht verdampst is.

Serveren

Verdeel de boerenkool over borden en leg de kaasplakken erop. Serveer de anijsperen er apart bij.

Knolselderij-ovenshotel

1 kleine knolselderij
2 uien
olijfolie om in te bakken
1 klontje boter
1 mespuntje nootmuskaat
40 g hazelnoten
100 ml kookroom
1 appel, Jonagold
4 sneetjes volkoren boerenbrood
1 bosje peterselie
1 ei

olijfolie extra vierge
150 g zachte geitenkaas
Verwarm de oven voor op 180 °C.
Schil en snijd de knolselderij in dunne repen.
Pel en snijd de uien in halve ringen.
Verhit een scheutje olie en een klontje boter in een pan en bak de knolselderij, ui en de nootmuskaat circa 4 minuten. Voeg de hazelnoten toe en bak circa 2 minuten mee. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Voeg de kookroom toe en laat circa 2 minuten inkoken.
Snijd de appel in dunne reepjes.
Scheur het brood in grove stukken.
Pluk en hak de peterselie.
Meng in een kom het brood, peterselie, het ei en een scheutje olijfolie extra vierge met elkaar.
Verdeel de knolselderij over een met olie ingevette ovenschaal. Verdeel de appelreepjes erover.
Verkruimel de geitenkaas erboven. Verdeel het broodmengsel over de ovenschotel en bak de ovenschotel in de oven in circa 15 minuten gaar.

Prei-ovenschotel met gerookte zalm

2 grote preien
50 g boter
1 ui
40 g bloem
500 ml melk
200 g doperwten
1 bosje dille
75 g geraspte Parmezaanse kaas
olijfolie om in te bakken
200 g gerookte wilde zalm
700 g aardappelschijfjes

Prei-ovenschotel met gerookte zalm
Verwarm de oven voor op 220 °C.
Breng een pan water met een beetje zout aan de kook.
Halveer de preien en snijd de ze in grove stukken van circa 4 centimeter lang. Kook het witte en lichtgroene gedeelte van de prei in de pan met water in circa 5 minuten beetgaar.
Pel en snipper de ui.
Verhit voor de saus de boter in een pan en fruit de ui. Voeg de bloem toe en roer tot er een deegbal ontstaat. Roer beetje bij beetje de koude melk erdoor en laat even garen en dikker worden.
Voeg het groene gedeelte van de prei en de doperwten toe en breng de saus op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Roer geregeld om aanbranden te voorkomen.
Pluk en snijd de dille fijn. Meng de helft van de geraspte kaas en de dille door de saus en zet het vuur uit.
Schep een dun laagje saus in een met olie ingevette ovenschaal. Leg de gekookte prei erop. Beleg de prei met de gerookte zalm.
Meng de rest van de saus met de aardappelschijfjes. Verdeel de aardappelschijfjes over de prei met zalm en bestrooi met de resterende kaas. Bak de ovenschotel circa 20 minuten in de oven.

Eet smakelijk!