

Groentepakket week 51-2017
OVERESCH EKOLOGISCHE LANDBOUW

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



Deze week in het pakket: veldsla, prei, gewassen peen, courgette & paprika, stoofperen

Roggebrood-geitenkaastorentjes

400 g verse geitenkaas zonder korst
3 plakjes Brabants roggebrood
3 el groene olijven
3 el zwarte olijven
olijfolie extra vierge
Rode pepersiroop
300 ml sherryazijn
1 el poedersuiker
1 rode peper
Garnering
100 g dadels zonder pit
olijfolie om in te bakken
100 g ongezouten gemengde noten
75 g veldsla
Extra nodig
plasticfolie
4 ronde stekers met doorsnede van 6 cm
staafmixer met staafmixerbakje

Roggebrood-geitenkaastorentjes

Rol de geitenkaas tussen plasticfolie uit tot een dikte van 0,5 centimeter en leg minstens 20 minuten in de vriezer om op te stijven. Steek met een ronde steker cirkels uit de sneetjes roggebrood. Maal voor de tapenade de olijven met een flinke scheut olijfolie extra vierge in het staafmixerbakje met de staafmixer tot een smeutige olijventapenade. Steek met de steker cirkels uit de geitenkaas.

Maak in de stekers torentjes van roggebrood, geitenkaas en olijventapenade. Herhaal dit tot de stekers bijna tot aan de rand gevuld zijn. Dek de torentjes af met plasticfolie en zet ze tot gebruik in de koelkast. Haal ze circa 10 minuten voor het serveren uit de koelkast zodat ze op temperatuur kunnen komen.

Rode pepersiroop

Kook de sherryazijn met de poedersuiker in circa 10 minuten tot siroop. Laat de siroop iets afkoelen. Halveer de rode peper in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd de peper in halve ringen. Roer de peper door de siroop.

Gebakken dadels

Snijd de dadels in ringetjes. Verhit een scheutje olie in een pan en bak de dadels circa 5 minuten zodat de buitenkant een beetje karamelliseert. Voeg de noten toe en bak circa 3 minuten mee. Meng de veldsla met een klein scheutje olijfolie extra vierge.

Serveren

Haal de roggebrood-geitenkaastorentjes uit de stekers en zet ze in het midden van borden. Lepel de pepersiroop eromheen en schep de dadels met noten erop en eromheen. Leg een toefje sla op de torentjes.

Stroperige stoofperen

Voor de stoofperen

500 ml rode wijn

100 ml rode port

200 g rietsuiker

2 vanillestokjes

3 kruidnagels

8 stoofperen

Voor de witte chocolademousse

4 g gelatineblaadjes

300 g slagroom

35 g likeur naar keuze

115 g witte chocolade

Ter garnering

200 g cantuccinikoekjes

125 g gedroogde blauwe bessen

4 takjes verse munt

Extra nodig

handmixer

spuitzak met glad spuitsmondje

4 coupeglazen of schaaltes

Stroperige stoofperen

Breng de wijn, port, rietsuiker, vanillestokjes en de kruidnagels aan de kook tot de suiker is opgelost. Laat dit wijnmengsel afkoelen.

Schil de peren, snijd de kontjes vlak en zet ze naast elkaar in een (stoof)pan. Voeg het afgekoelde wijnmengsel toe, breng langzaam aan de kook en laat de peren op zeer laag vuur circa 2 uur stoven tot ze zacht aanvoelen, maar nog wel stevig zijn. Haal de peren en specerijen uit het stoofvocht. Kook het vocht tot de helft in of tot het licht stroperig is. Snijd de peren in parten, verwijder het klokhuis en leg de parten peer in de siroop. Verwarm op laag vuur tot de stroop door de peren wordt opgenomen.

Witte chocolademousse

Week de gelatineblaadjes in koud water tot ze zacht zijn. Breng de slagroom aan de kook. Voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe en laat ze al roerend oplossen. Voeg de likeur toe. Hak de chocolade in kleine stukjes en schep ze in een schaal. Schenk het warme roommengsel over de chocolade en laat dit al roerend smelten. Laat die afkoelen en minstens anderhalf uur goed koud worden in de koelkast.

Klop de mousse daarna luchtig met de handmixer en schep hem in de spuitzak. Spuit de chocolademousse in de glazen en verdeel de cantuccinikoekjes en de partjes peer erover. Bestrooi met blauwe bessen en garneer met een toefje munt.

Biefstuk met gegrilde groente en knoflookyoghurt

1 bosje Italiaanse kruiden

olijfolie extra vierge

1 rode ui

2 rode paprika's

1 courgette

2 tomaten

1 teentje knoflook

100 g Griekse yoghurt

400 g biefstuk

1 stokbrood

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Ris de Italiaanse kruiden.

Pureer voor de kruidenolie de Italiaanse kruiden met een scheutje olijfolie extra vierge en een beetje zout in het bakje van de staafmixer.

Snijd de rode ui in achten.

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



Snijd de courgette in plakken.

Snijd de tomaat in plakken.

Verwarm de grillpan voor.

Bestrijk de rode ui, paprika en courgette met olijfolie en grill circa 2 minuten per kant tot er een mooi grillstreepje ontstaat.

Schep de rode ui, paprika, courgette en tomaat in een ovenschaal en verwarm circa 10 minuten in de oven.

Pel en pers de knoflook. Roer de knoflook door de yoghurt en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Breng de biefstuk op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak de biefstuk om en om in circa 6 minuten goudbruin en gaar. Leg de biefstuk op een bord laat circa 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Serveren

Verdeel de groente over de borden. Snijd de biefstuk in plakken en leg op de groente. Schep de knoflookyoghurt op de biefstuk en besprenkel met de kruidenolie. Serveer met het stokbrood.

Fijne kerstdagen!

Eet smakelijk!