

Groentepakketweek 52-2015
OVERESCH EKOLOGISCHE LANDBOUW

Hondemotsweg 40, RAALTE
telefoon 0572-391674

Deze week in het pakket: witlof, pastinaak, stoofpeer, champignons en veldsla.

Knapperige bakjes met paddenstoelenvulling

400 g gemengde paddenstoelen
8 plakjes bladerdeeg
1 sjalotje
1 teentje knoflook
1 tl provençaalse kruiden
3 eieren
200 ml kookroom
100 g geraspte oude kaas
150 g veldsla
250 g cherrytomaten
2 sneetjes volkorenbrood
olijfolie extra vergine
olijfolie om in te bakken
Extra nodig
bakpapier

Bladerdeeg

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Leg de bevroren plakken bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat.

Schuif in de oven en bak circa 10 minuten tot de plakken bladerdeeg bol zijn gaan staan.

Bakjes met paddenstoelenvulling

Controleer de paddenstoelen of er geen zand op zit.

Pel en snipper het sjalotje. Pel en snijd de knoflook fijn.

Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak de paddenstoelen, knoflook en sjalot circa 5 minuten. Zet het vuur uit en roer de helft van de room erdoor. Breng de paddenstoelen op smaak met Provençaalse kruiden en een beetje zout en peper. Laat afkoelen.

Breek de eieren in een kom en meng met de kaas en de resterende room.

Meng de paddenstoelen door het eiermengsel.

Maak de bovenkant, het bolle gedeelte, van het bladerdeeg stuk door ze in te duwen. Let op! De bodem moet heel blijven.

Vul de bakjes met de paddenstoelenvulling en zet de bakjes op de bakplaat. Draai de oventemperatuur terug naar 180 °C en bak de bakjes nog circa 10 minuten in de oven.

Salade

Verhit een koekenpan.

Snijd het brood in blokjes.

Schep de broodblokjes in de koekenpan, besprenkel met olijfolie om te bakken en bak de broodblokjes in circa 5 minuten goudbruin en krokant.

Halveer de cherrytomaten.

Meng in een kom de cherrytomaten, rucola en de broodcroutons. Breng op smaak met olijfolie extra vergine en een beetje zout en peper.

Witlofsalade

4 eieren
100 g rozijnen
6 sneetjes bruinbrood
olijfolie om in te bakken
65 g walnoten

2 sinaasappels
100 g jong belegen kaas
1 bosje peterselie
700 g witlof
1 appel (Granny Smith)
3 el mayonaise
1 tl mosterd
Extra nodig
keukenpapier

Breng een pan met water en de eieren aan de kook. Kook de eieren in circa 8 minuten hard. Giet de eieren af, laat ze schrikken in koud water en pel ze.

Wel de rozijnen circa 5 minuten in kokend water. Giet af en laat goed uitlekken.

Snijd het brood in blokjes.

Verhit een scheutje olie in een pan en bak het brood circa 5 minuten. Voeg de walnoten toe en bak circa 3 minuten mee. Laat de croutons en walnoten afkoelen op keukenpapier.

Schil de sinaasappels en haal de partjes los.

Snijd de kaas in kleine blokjes.

Pluk en hak de peterselie fijn.

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

Snijd de appel in dunne reepjes.

Meng de eieren, rozijnen, sinaasappelpartjes, kaas, peterselie, witlof en de appel in een grote kom en breng de salade op smaak met de mayonaise, mosterd, een beetje zout en versgemalen peper.

Serveren

Verdeel de salade over borden en verdeel de croutons met walnoten erover.

Spaghetti met gebakken pastinaak

300 g meergranenspaghetti
600 g pastinaak
0.5 bosje koriander
zout
versgemalen peper
2 el bloem
zonnebloemolie
Kappertjessaus
1 teentje knoflook
1 ui
100 ml droge witte wijn
2 el kappertjes
200 g light roomkaas
100 g rucola

Kook de spaghetti gaar volgens de gebruiksaanwijzing.

Breng een pan met water en zout aan de kook voor de pastinaak.

Pastinaak:

Schil, halveer en snijd de pastinaak in plakjes.

Kook de pastinaak in circa 3 minuten beetgaar.

Giet af en spoel koud en dep de pastinaak goed droog.

Snijd de koriander fijn.

Breng de pastinaak op smaak met zout, peper en koriander.

Wentel de pastinaak door de bloem

Verhit een scheut olie in een pan en bak de pastinaak in circa 10 minuten om en om krokant.

Spaghetti:

Giet de spaghetti af en vang 200 ml van het kookvocht op.

Schenk dit terug in de pan en voeg een scheutje olijfolie en de spaghetti toe.

Kappertjessaus:

Pel en hak de knoflook fijn. Pel en snipper de ui.

Verhit een scheut olie in een pan en fruit hierin de ui en knoflook circa 3 minuten.

Blus af met de witte wijn en laat tot de helft indampen.
Voeg de kappertjes toe en roer de roomkaas erdoor.
Smelt de roomkaas op laag vuur al roerende door de saus.
Zet het vuur uit en roer de spaghetti en de rucola door de saus.

Romige champignons met zongedroogde tomatenolie

4 grote kruimige aardappels
500 g kastanjechampignons
olijfolie om in te bakken
250 g spekblokjes
2 rode uien
4 teentjes knoflook
2 el kappertjes
150 ml kookroom
100 g Parmezaanse kaas
1 bosje bladpeterselie
1 citroen
1 klontje koude boter
100 g zongedroogde tomaten
40 ml olijfolie extra vierge
Extra nodig
staafmixer
schaal geschikt voor in de magnetron

Gepofte aardappels

Leg de aardappels met een klein laagje water en een beetje zout in een schaal geschikt voor de magnetron. Plaats hierop een bord zodat de schaal volledig afgesloten is. Zet de schaal in de magnetron en pof de aardappels circa 9 minuten op 900 watt. Snijd de aardappels vlak voor het serveren bijna doormidden.

Romige champignons

Halveer de kastanjechampignons.

Verhit een scheut olie in een koekenpan en bak de champignons en de spekblokjes in circa 6 minuten goudbruin.

Pel en snipper de uien.

Pel en snijd de knoflook fijn.

Voeg de uien, knoflook, versgemalen peper en kappertjes toe en bak circa 2 minuten mee. Schenk de kookroom erbij en rasp de Parmezaanse kaas erboven. Breng aan de kook en laat circa 6 minuten inkoken.

Snijd de peterselie fijn.

Halveer de citroen.

Roer de helft van de peterselie en de koude boter door de romige champignons en breng ze op smaak met het sap van een halve citroen. Snijd de resterende citroen in parten.

Zongedroogde tomatenolie

Meng in een hoge kom de zongedroogde tomaten, resterende peterselie en de olijfolie extra vierge.

Pureer het geheel met de staafmixer tot een grove olie. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Serveren

Verdeel de gepofte aardappels over borden. Verdeel de romige champignons over de aardappels en lepel de zongedroogde tomatenolie eroverheen. Serveer de citroenparten ernaast.

Kaneelcakejes met vanille-ijs en stoofpeertjes

Kaneelcakejes
80 g bloem
1 mespuntje bakpoeder
1 tl kaneelpoeder
85 g suiker
1 ei

70 ml melk
25 ml zonnebloemolie
Stoofpeertjes
4 Gieser Wildeman stoofpeertjes
200 g suiker
200 ml rode wijn
150 ml rode port
1 sinaasappel
2 kruidnagels
1 kaneelstokje
1 steranijs
1 el maïzena
Serveren
4 bollen vanille-ijs
4 takjes munt

Verwarm de oven voor op 180 °C.

De kaneelcakejes

Meng de bloem, bakpoeder, kaneelpoeder en de suiker.

Meng het ei, melk en de olie en voeg langzaam de droge ingrediënten toe en meng tot een glad beslag.

Verdeel het beslag over 4 cakevormpjes en bak ze in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

Stoofpeertjes

Schil de peertjes en laat het steeltje eraan zitten.

Verwijder het klokhuis vanaf de onderkant met een parisienneboor.

Zet de peertjes in een pan en voeg de suiker, wijn, port, sinaasappelschil, kruidnagel, kaneelstokje en de steranijs toe.

Halveer de sinaasappel en knijp het sap eruit en voeg het sap toe aan de peertjes.

Breng de peertjes aan de kook en kook ze op laag vuur in circa 30 minuten gaar.

Haal de peertjes uit het vocht en breng het vocht opnieuw aan de kook.

Roer de maïzena aan met een scheutje water en roer de maïzena door het perenvocht.

Kook het vocht circa 5 minuten en haal de pan van het vuur. Zet de peertjes in het vocht en laat ze afkoelen.

Eet smakelijk!

**Fijne
KERST!**