

Groentepakket week 41-2016
OVERESCH EKOLOGISCHE LANDBOUW

Hondemotsweg 41, RAALTE
telefoon 0572-391674
www.overesch.nl
info@overesch.nl



Deze week in het pakket: andijvie, prei, rode biet en pastinaak

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.

Pittige andijviestamppot

1 kg kruimige aardappels
100 ml melk
1 rode ui
1 teentje knoflook
1 rode peper
olijfolie om in te bakken
1 tl kurkuma
1 tl komijnpoeder
500 g andijvie
200 g zachte geitenkaas

75 g cashewnoten

Extra nodig:

pureestamper

Aardappels

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

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

Verwarm de melk.

Pureer de aardappels met een pureestamper en roer de melk erdoor.

Andijvie

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

Halveer de rode peper in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd de peper in ringetjes.

Verhit een scheutje olie in een pan en fruit de ui, knoflook, rode peper, kurkuma en komijnpoeder.

Snijd de andijvie in tukjes, voeg de andijvie toe en bak in circa 5 minuten gaar.

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

Geitenkaasballetjes

Rooster de cashewnoten circa 3 minuten in een droge pan en hak ze grof.

Rol kleine balletjes van de geitenkaas en rol ze door de cashewnoten.

Serveren

Verdeel de pittige andijviestamppot over borden. Serveer met de geitenkaasballetjes.

Gestoofte prei met krokante speklappen

800 g vastkokende aardappels

2 takjes tijm

olijfolie om in te bakken

2 tl kerriepoeder

250 g speklappen

4 preien

20 g roomboter

250 g cherrytomaatjes

100 g feta

Extra nodig

bakpapier

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Was en snijd de aardappels in parten en verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Ris en hak de tijm fijn en meng met een scheutje olijfolie door de aardappels. Bak de aardappels in de oven in circa 30 minuten goudbruin en gaar.

Verwarm een pan op hoog vuur.

Meng het kerriepoeder met een scheutje olie en wrijf de speklappen hier goed mee in. Bak de speklappen in de hete pan om en om in circa 12 minuten goudbruin en krokant. Zet na circa 5 minuten het vuur lager.

Halveer de preien in de lengte, spoel schoon onder de kraan en snijd de preien in halve ringen.

Smelt de boter in een ruime pan en stoof de prei circa 5 minuten.

Halveer de tomaatjes.

Snijd de feta in stukjes.

Roer de tomaatjes en de feta door de prei en breng op smaak met versgemalen peper.

Serveren

Verdeel de prei en de aardappels over borden en leg de speklappen erop.

Eet smakelijk!