

Groentepakket week 43-2016
OVERESCH EKOLOGISCHE LANDBOUW

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



Deze week in het pakket: bloemkool, venkel, wortel & ui, paksoi.

Hutspot met gekaramelliseerde spekjes

Hutspot

400 g aardappels
400 g winterwortels
200 g ui
1 laurierblaadje
10 g boter
100 ml melk
zout
versgemalen peper
Spekjes
200 g spekreepjes
2 el honing
100 ml balsamicoazijn

Schil de aardappels en de wortels. Pel en snijd de ui in ringen. Kook de aardappels, wortel, ui en laurier in circa 20 minuten gaar. Giet de hutspot af en stamp deze fijn met een pureestamper.

Verwarm de boter en melk en roer door de hutspot. Breng op smaak met zout en peper. Bak de spekjes in een droge koekenpan rustig uit en blus ze af met honing en balsamicoazijn. Schep de hutspot in een kleine taartvorm en lepel de spekjes erover.

Bloemkoolcouscous met pittige salsa verde

300 g couscous
1 kleine bloemkool
300 g merguezworstjes
olijfolie om in te bakken
100 g zongedroogde tomaten op olie
1 bosje bosui
100 g pijnboompitten
0.5 bosje munt
0.5 bosje koriander
0.5 bosje bladpeterselie
1 citroen
2 tl harissa
60 ml olijfolie extra vierge
Extra nodig
rasp

Couscous

Kook/week de couscous gaar volgens de bereidingswijze op de verpakking.

Bloemkoolcouscous

Rasp de bloemkool fijn.

Snijd de merguezworstjes in stukjes.

Verhit een scheutje olie in een hapjespan en bak de merguezworstjes in circa 4 minuten goudbruin.

Voeg de bloemkool en pijnboompitten toe en bak circa 4 minuten mee.

Snijd de zongedroogde tomaten fijn.

Snijd de bosui in fijne ringetjes.

Voeg de zongedroogde tomaten met een scheutje tomatenolie en de bosui toe en bak nog circa 4 minuten mee.

Meng de geweekte couscous erdoor en breng het geheel op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Pittige salsa verde

Pluk en hak de munt, koriander en peterselie fijn.

Halveer de citroen en snijd de helft in partjes.

Meng in een kom de munt, koriander, peterselie, harissa, sap van de halve citroen en de olijfolie extra vierge. Breng op smaak met een beetje zout.

Serveren

Verdeel de bloemkoolcouscous over borden en lepel de pittige salsa verde eroverheen. Serveer met een partje citroen.

Gegrilde ovenschotel met botervis en venkelsalade

Ovenschotel

600 g la ratte aardappels

200 ml melk

2 el boter

1 nootmuskaatbol

2 uien

2 teentjes knoflook

300 ml zure room

0.5 limoen

800 g botervis

200 g grof broodkruim

200 g geraspte oude kaas

Salade

2 venkelknollen

4 groene asperges

1 bosje radijs

160 ml olijfolie

1 snufje grof zeezout

0.5 limoen

Extra nodig

pureestamper

ovenschaal

boter om in te vetten

rasp

mandoline

ijsblokjes

dunschiller

Ovenschotel

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Kook de aardappels gaar in circa 20 minuten. Verwarm de melk en de helft van de boter in een pannetje. Stamp de aardappels fijn en voeg de melk, boter en wat rasp van de nootmuskaat toe.

Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Beboter de ovenschaal en verdeel de puree over de ovenschaal. Smelt de rest van de boter in een pan. Pel en snipper de ui en knoflook en fruit circa 2 minuten. Voeg de zure room en de rasp en sap van de limoen toe. Verdeel de botervis over de puree. Breng op smaak met wat versgemalen peper. Schenk het roommengsel over de puree en de botervis. Verdeel als laatste het broodkruim en de kaas over de ovenschaal. Bak de ovenschotel circa 20 minuten. Zet vervolgens de bovengrill aan en bak nog circa 10 minuten, zodat je de schotel gratineert.

Salade

Halveer de venkel en verwijder de kern. Snijd de venkel flinterdun op de mandoline en leg in ijswater. Schil de asperges in lange linten en voeg toe aan het ijswater. Snijd de radijsjes in vieren en voeg ook toe aan het ijswater. Giet de groente af, laat goed uitlekken en druppel er wat olijfolie over. Meng het sap van de limoen met een scheut olijfolie en breng op smaak met het zeezout en versgemalen peper. Meng deze dressing door de salade.

Serveren

Serveer de ovenschotel in de ovenschaal en serveer er de salade apart bij.

Eet smakelijk!

