

Groentepakket week 47-2016  
OVERESCH EKOLOGISCHE LANDBOUW

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



Deze week in het pakket: rode kool, prei, bleekselderij en regenboog peen.

### Zoetzure rode kool met blauwe kaas en spekjes

800 g krieltjes, voorgekookt  
1 tl komijnpoeder  
olijfolie om in te bakken  
300 ml water  
100 ml witte wijnazijn  
100 g suiker  
1 kaneelstokje  
1 rode kool  
250 g spekblokjes  
2 appels, Granny Smith  
150 g blauwe kaas  
olijfolie extra vergine  
Extra nodig:  
bakpapier

Aardappels

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Meng de krieltjes op een met bakpapier beklede bakplaat met het komijnpoeder en een scheut olijfolie. Bak de aardappels in de oven in circa 25 minuten goudbruin en krokant. Roer ze halverwege even door.

Rode kool

Breng in een pan het water, azijn, suiker met het kaneelstokje aan de kook.

Snijd de rode kool in de lengte door vieren. Verwijder de kern en snijd de rode kool in gelijke dunne reepjes.

Schenk het azijnmengsel over de rode kool en laat circa 10 minuten marinieren. Roer een aantal keer goed door elkaar.

Verwijder het kaneelstokje uit de rode kool.

Verhit een scheut olijfolie in een pan en bak de spekblokjes in circa 8 minuten krokant.

Snijd de appel in plakken van het klokhuis af en snijd de plakken in blokjes.

Roer de appel en de spekjes door de rode kool en breng de kool op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Snijd de blauwe kaas in blokjes.

Serveren

Verdeel de aardappels en de rode kool over borden en strooi de kaas erover.

### Winterse minestrone

1 ui  
1 teentje knoflook  
25 g parmaham  
3 stengels bleekselderij  
0.5 savooiekool  
olijfolie  
1 el tomatenpuree  
1 l kippenbouillon  
75 g volkoren pasta  
350 g gekookte borlottibonen  
25 g Parmezaanse kaas

peterselie  
basilicum  
Extra nodig  
rasp

Pel en snipper de ui.  
Pel en snijd de knoflook.  
Snijd de ham in kleine blokjes.  
Schrap en snijd de wortel in kleine blokjes.  
Schil en snijd de bleekselderij in stukjes.  
Snijd de kool in repen.  
Verhit een scheut olijfolie in een hoge pan en fruit de ui en knoflook en ham aan.  
Voeg als de uien zacht zijn de overige groenten toe.  
Fruit tot ze zacht zijn en voeg dan de tomatenpuree toe. Laat even kort ontzuren.  
Voeg de bouillon erbij en breng de soep aan de kook. Laat een kwartiertje koken en voeg dan de pasta en de bonen toe.  
Kook tot de pasta gaar is. Breng op smaak met zout en peper en Parmezaanse kaas.  
Tips  
Je kunt in plaats van parmaham ook magere spekreepjes gebruiken.  
Voeg voor extra smaak een eetlepel pesto toe.

## **Aardappelgratin met zoete bospeensalade**

Aardappelgratin  
1 rode ui  
olijfolie om in te bakken  
125 g gerookte spekblokjes  
2 eieren  
200 ml kookroom  
150 g geraspte oude kaas  
700 g aardappelschijfjes, voorgekookt  
Zoete bospeensalade  
Peen  
100 g walnoten  
1 bosje bosui  
100 g rozijnen  
20 ml olijfolie vergine  
1 el honing  
Extra nodig  
ovenschaal

Aardappelgratin  
Verwarm de oven voor op 220 °C.  
Pel en snijd de ui in halve ringen.  
Verhit een scheutje olie in een pan en bak de ui en de gerookte spekblokjes circa 5 minuten. Breng op smaak met een beetje versgemalen peper.  
Kluts de eieren in een kom en meng de room, kaas, ui en spekblokjes erdoor.  
Meng de aardappels door het roommengsel en verdeel over een ovenschaal.  
Bak de gratin in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.  
Zoete peensalade  
Breng een pan met water en een beetje zout aan de kook.  
Verwijder het groen van de peen. Schil en snijd de peen in gelijke ronde stukjes. Kook de peen in circa 5 minuten beetgaar.  
Giet de peen af en spoel ze koud.  
Rooster de walnoten circa 4 minuten in een droge pan.  
Snijd de bosui in ringetjes.  
Meng in een kom de peen, walnoten, bosui, rozijnen, olijfolie extra vergine en de honing.  
Serveren: Verdeel de aardappelgratin en de zoete bospeensalade over borden.

**Eet smakelijk!**