

Groentepakket week 49-2016
OVERESCH EKOLOGISCHE LANDBOUW

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



Deze week in het pakket: andijvie, rode biet, pompoen, knolselderij en stooferen.

Andijvietaartjes met pittige kaas

0.5 krop andijvie
zout
versgemalen peper
4 plakjes bladerdeeg
50 g kaas

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng een pan met water op hoog vuur aan de kook. Snijd de andijvie in reepjes. Blancheer de andijvie kort, laat uitlekken en dep goed droog met keukenpapier. Breng de andijvie op smaak met zout en peper. Prik de plakjes bladerdeeg in met een vork en leg de andijvie in het midden. Bedek met een plak kaas en vouw de hoekpunten van het deeg naar boven. Bak de taartjes in circa 20 minuten goudbruin en gaar.

Pompoenstoefpot met bietensalade

300 g zilvervliesrijst
Pompoenstoefpot
1 pompoen
1 rode ui
150 g gedroogde abrikozen
olijfolie om in te bakken
2 el kerriepoeder
100 ml witte wijn
1 takje rozemarijn
Bietensalade
500 g voorgekookte bieten
1 appel, Granny Smith
1 bakje tuinkers
olijfolie extra vierge
Extra nodig:
rasp

Kook de rijst volgens de bereidingswijze op de verpakking.

Pompoenstoefpot

Snijd de pompoen in vieren, verwijder de pompoenpitten en snijd de pompoen in blokjes.

Pel en snipper de ui.

Snijd de gedroogde abrikozen in kleine stukjes.

Verhit een scheut olijfolie in een koekenpan en fruit de kerriepoeder en de helft van de ui circa 2 minuten. Voeg de pompoen en abrikozen toe en bak circa 2 minuten mee. Schenk de witte wijn bij de pompoen en voeg het takje rozemarijn toe. Stoof het geheel in circa 20 minuten gaar. Breng de pompoenstoefpot op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Bietensalade

Snijd de rode bieten in dunne plakken. Rasp de appel van het klokhuis.

Snijd de tuinkers af.

Meng in een kom de resterende ui met de rode biet, appel, tuinkers en een scheut olijfolie extra vierge. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Serveren

Verdeel de rijst over de borden en schep de salade erop en verdeel de pompoenstoefpot erover.

Knolselderijrisotto

1 l groentebouillon
1 zoete ui
1 teentje knoflook
1 takje rozemarijn
1 knolselderij
olijfolie om in te bakken
400 g risottorijst
boter
1 rode ui
100 g oude kaas

Breng de groentebouillon aan de kook. Pel en snipper de zoete ui. Pel en snijd de knoflook fijn. Schil en snijd de knolselderij in blokjes. Ris de rozemarijn en hak de naaldjes fijn. Verhit een scheut olie in een pan en fruit de ui en knoflook circa 3 minuten. Voeg de knolselderij, rozemarijn en de risottorijst toe en bak circa 4 minuten. Voeg een lepel bouillon toe en blijf roeren tot de bouillon opgenomen is door de rijst. Blijf dit herhalen tot de rijst in circa 20 minuten gaar is. Roer de boter door de risotto en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Pel en snijd de rode ui in halve ringen.

Verdeel de risotto over borden, bestrooi met uienringen en schaf de kaas erover.

Grand Marnier parfait met blanke stoofpeer en chocoladetuille

Parfait
6 eieren
200 ml Grand Marnier
125 g suiker
500 ml slagroom
100 ml vanillesiroop (Monin)
Stoofperen
8 stoofperen
500 ml zoete witte wijn
150 g suiker
1 kaneelstokje
1 steranijs
Garneren
100 g pure chocolade
20 ijsklontjes
200 ml water

Parfait
Splits 3 eieren. Klop de 3 eidooiers, de 3 hele eieren en de helft van de suiker au bain Marie tot een dikke crème. Klop het eimengsel koud in een bak met ijswater. Klop de slagroom met de andere helft van de suiker tot yoghurt dikte. Spatel de slagroom door het eimengsel en voeg de Grand Marnier toe. Bekleed een vorm met plasticfolie en schenk de compositie erin. Bevestig de parfait in circa 6 uur.
Stoofperen
Schil de stoofperen en haal met een appelboor het klokhuis eruit. Breng de wijn met suiker, kaneel en steranijs aan de kook en voeg hier de stoofperen aan toe. Breng met deksel op de pan aan de kook en kook de peertjes op laag vuur gaar.
Garneren
Smelt de chocolade en schenk de chocolade in een spuitzakje. Leg de ijsklontjes in een diep bord en schenk er water over. Spuit de chocolade over het ijs en laat goed uitharden. Haal de chocolade van het ijs en herhaal dit tot er 8 chocoladerasters zijn. Haal de parfait uit de vorm, verwijder het plastic en snijd de parfait in plakken. Verdeel de parfait en peren over borden en garneer met de chocoladerasters.

Eet smakelijk!