

Groentepakket week 51-2016
OVERESCH EKOLOGISCHE LANDBOUW

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



Deze week in het pakket: witlof, veldsla, spruiten, wortels en stooferen

Veldsla met ei, spekreepjes, walnoten en lauwwarme dressing

Plm. 75 gram veldsla
2 eieren
flinke handvol walnoten
plm. 75 gram gerookte spekreepjes
1 sjalotje
1 eetlepel zonnebloemolie
2 eetlepels witte azijn
1 eetlepel vloeibare honing
peper, zout

Het bijzondere aan deze lekkere salade is de wat zoete dressing. Het vet dat vrijkomt van de gebakken spekreepjes wordt afgeblust met de witte azijn en gekruid met honing, etc.

Bereidingswijze

Kook de eieren hard.

Pel en snipper het sjalotje.

Rooster de walnoten in een droge koekenpan. Zet ze apart.

Verhit de olie in de koekenpan. Bak hierin de spekreepjes bruin en knapperig.

Voeg aan het einde van de baktijd de sjalotknippers hieraan toe en bak deze even mee. (Niet bruin laten worden, maar glazig).

Blus af met de azijn.

Maak de dressing op smaak met de honing, peper en zout.

Laat de dressing iets afkoelen.

Doe de veldsla in een schaal.

Verdeel de hardgekookte eieren, geroosterde walnoten en de dressing met spekreepjes en sjalot over de sla.

Serveertips

Lekker met gebakken aardappelen

In de oven gebakken witlof

1 sjalot
15 g boter
3 laurierblaadjes
3 kruidnagels
1 kaneelstokje
3 kardemompeulen
300 ml verse sinaasappelsap
1 tl suiker
4 stronken witlof
300 ml groentebouillon (van tablet)
8 plakjes ontbijtspek
4 takjes tijm
2 el olijfolie

Snipper de sjalot. Verwarm een grote pan op middelhoog vuur. Smelt boter in de pan, voeg sjalot, laurierblaadjes, kruidnagels, kaneel en kardemom toe. Draai het vuur omlaag, doe de deksel op de

pan en laat 5 min. zachtjes bakken of tot de sjalot zacht is. Schep af en toe om. Giet het sinaasappelsap erbij, draai het vuur omhoog en laat het sap bijna helemaal verdampen. Voeg suiker en witlof toe en giet de bouillon erbij.

Dek de pan af met een cirkel bakpapier en de deksel. Laat op een zacht vuur 25 min. pruttelen of tot het witlof gaar is en zacht van binnen. Neem het witlof voorzichtig uit de pan. Bewaar het kookvocht. Leg de plakjes ontbijtspek met 2 tegelijk op een snijplank en rek de plakjes voorzichtig uit door er met de zijkant van een mes overheen te wrijven. Leg een takje tijm dwars over de 2 plakjes ontbijtspek en leg er een gekookt witlofstronkje bovenop. Wikkel het spek om het witlof en zet vast met cocktailprikkers.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Verhit een ovensvaste pan op middelhoog vuur. Doe een scheut olie in de pan en daarna het witlof gewikkeld in spek. Braad even aan zodat het spek begint te bruinen. Draai de witlofstronkjes om en giet 1/6 oranje kookvocht in de pan. Zet de pan in de oven en bak het witlof 20 min. of tot het witlof goudbruin, knapperig en het geheel verwarmd is. Verwijder de cocktailprikkers voor het serveren. Serveer het witlof met wat vocht uit de pan eroverheen.

Kokos-spruitenpot

400 g aardappels
500 g spruitjes
2 rode uien
2 teentjes knoflook
olijfolie om in te bakken
2 tl paprikapoeder
2 tl kurkuma
2 tl garam masala
200 ml kokosmelk
200 ml water
200 ml kookroom
400 g linzen
0.5 bosje koriander
50 g gemalen kokos

Schil en snijd de aardappels in blokjes.

Verwijder de kontjes en de buitenste bladeren van de spruitjes.

Pel en snijd de uien in grove stukken.

Pel en snijd de knoflook fijn.

Verhit een scheutje olie in een grote pan en fruit de ui, knoflook, paprikapoeder, kurkuma, garam masala en aardappels circa 2 minuten. Voeg de spruitjes toe en bak circa 4 minuten mee. Schenk de kokosmelk, water en de kookroom erbij en breng aan de kook. Laat circa 10 minuten met de deksel op de pan koken.

Giet de linzen af en spoel ze schoon. Roer de linzen de laatste 2 minuten door de kokos-spruitenpot en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Pluk de koriander.

Geroosterde kokos

Verwarm een pan en rooster de gemalen kokos in circa 4 minuten goudbruin.

Serveren

Verdeel de kokos-spruitenpot over borden. Strooi de koriander en de geroosterde kokos eroverheen.

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. Bevries 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.

Fijne Kerst & eet smakelijk!