

Week 52

Broccoli, pastinaak, bleekselderij , wortel en ui.

Vispakketje met bleekselderij en tomaat

8 middelgrote aardappels
3 tl paprikapoeder
4 zalmfilet ca 100 g
1 citroen
2 takjes basilicum
2 takjes tijm
1 takje rozemarijn
4 stengels bleekselderij
250 g cherrytomaatjes
olijfolie
zout
versgemalen peper

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Aardappels:

Snijd de aardappels in dikke parten.

Zet ze op onder water en kook ze circa 5 minuten.

Dep ze droog met keukenpapier en schep ze in een ovenschotel

Schud ze om en breng op smaak met zout, peper en 2 theelepels paprikapoeder.

Schud ze daarna om met de olijfolie.

Schuif de ovenschotel op het rooster in de oven en bak ze in circa 15 minuten krokant.

Schud ze tussentijds een paar keer om.

Vorbereiden:

Was de citroen en droog hem.

Rasp de schil op een fijne rasp.

Snijd de vrucht in plakjes.

Pluk de blaadjes van de van de basilicum en tijm en hak fijn.

Maken van de pakketjes:

Knip 4 stukken bakpapier van 40 bij 40 cm

Wrijf de visfilets stevig in met zout, versgemalen zwarte peper, paprikapoeder en geraspte citroenschil.

Verdeel de plakken citroen over de visfilets en leg hier een takje rozemarijn op.

Snijd de bleekselderij in stukjes van 1 centimeter.

Halveer de kerstomaten.

Meng de groente met de fijngehakte kruiden en verdeel ze over de visfilets.

Druppel over elk 1 eetlepel olijfolie.

Sluit de pakketjes: en knoop met touwtje dicht.

Leg de pakketjes op de bakplaat, schuif deze in de oven en laat de vis met groentes in circa 10 minuten gaar worden.

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.

Romige pastinaakpasta

300 g schelpjespasta
1 rode ui
2 teentjes knoflook
1 rode peper
2 pastinaken
olijfolie om in te bakken
300 g jonge spinazie
100 g pijnboompitten
100 g zwarte olijven
150 ml mascarpone
150 g geraspte Parmezaanse kaas

Pasta

Kook de schelpjespasta gaar volgens de bereidingswijze op de verpakking.

Romige pastinaakpasta

Pel en snipper de ui.

Pel en snijd de knoflook fijn.

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

Schil en snijd de pastinaken in kleine blokjes.

Verhit een scheutje olie in een brede pan en fruit de ui, knoflook en de rode peper circa 2 minuten.

Voeg de pastinaken toe en bak circa 6 minuten. Voeg de spinazie toe en bak circa 4 minuten mee tot deze volledig geslonken is.

Verwarm een pan en rooster de pijnboompitten in circa 3 minuten goudbruin.

Snijd de olijven in ringetjes.

Roer de pasta, olijven, mascarpone, de helft van de Parmezaanse kaas en de helft van de pijnboompitten door de groente. Warm goed door en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Serveren

Verdeel de pasta over borden. Strooi de resterende Parmezaanse kaas en pijnboompitten eroverheen.

Pesto-broccolipasta met parmaham

300 g volkoren penne
75 g parmaham
1 stronk broccoli
100 g pijnboompitten
100 g Parmezaanse kaas
1 teentje knoflook
1 bosje basilicum
100 g zongedroogde tomaten
60 ml olijfolie extra vierge
2 rode uien
125 g buffelmozzarella
100 g zwarte olijven zonder pit
75 g rucola
Extra nodig
staafmixer + staafmixerbakje
bakpapier

Kook de pasta gaar volgende de bereidingswijze op de verpakking.

Parmaham

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Leg de plakken parmaham op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de parmaham in de oven in circa 8 minuten krokant.

Pesto-broccolipasta

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

Snijd de broccoli in kleine roosjes. Kook de broccoli in circa 4 minuten beetgaar. Giet af.

Verwarm een koekenpannetje en rooster de pijnboompitten in circa 3 minuten goudbruin.

Snijd de Parmezaanse kaas in grove stukken.

Pel en halveer de knoflook

Pluk de basilicum.

Snijd de zongedroogde tomaten grof.

Pureer in het staafmixerbakje de pijnboompitten, Parmezaanse kaas, knoflook, basilicum, zongedroogde tomaten en de olijfolie extra vierge.

Pel en snijd de uien in halve ringen.

Snijd de mozzarella in blokjes.

Snijd de olijven in plakjes.

Roer de broccoli, pesto, uien, mozzarella, olijven en de rucola door de pasta.

Serveren

Verdeel de pesto-broccolipasta over borden. Steek de parmaham in de pesto-broccolipasta.

Eet smakelijk!