

Groentepakket week 03-2017
OVERESCH EKOLOGISCHE LANDBOUW

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



Deze week in het pakket: savooiekool, witlof, andijvie, wortel & ui.

Savooiekool risotto met krokante salami

1.5 l water
1.5 kippenbouillon
2 rode uien
3 teentjes knoflook
0.5 bosje salie
olijfolie om in te bakken
300 g risottorijst
100 ml witte wijn
1 kleine savooiekool
250 g cherrytomaten
100 ml kookroom
150 Parmezaanse kaas
100 g salami aan stuk
Extra nodig
Rasp

Savooiekool-risotto

Breng een pan met het water en de kippenbouillonblokjes aan de kook.

Pel en snipper de uien.

Pel en snijd de knoflook fijn.

Pluk de salie en snijd grof.

Verhit een scheutje olie in een pan en fruit de ui en knoflook circa 2 minuten. Voeg de rijst toe en bak circa 2 minuten tot de rijst glazig begint te worden. Schenk de witte wijn erbij en laat circa 1 minuut indampen. Voeg de salie toe. Schenk beetje bij beetje de bouillon erbij en gaar de rijst in circa 20 minuten. Roer regelmatig goed door.

Snijd de savooiekool in vieren. Verwijder de kern en snijd de savooiekool in gelijke reepjes.

Verhit een scheutje olie in een pan en bak de savooiekool met een scheutje bouillon in circa 6 minuten gaar. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Halveer de cherrytomaten.

Rasp de Parmezaanse kaas.

Roer de savooiekool, cherrytomaten, kookroom en de twee derde van de geraspte Parmezaanse kaas door de risotto. Laat de risotto met de deksel op de pan circa 2 minuten doorgaren.

Krokante salami

Snijd de salami in kleine blokjes en bak de salami in circa 8 minuten krokant. Giet de salami af in een zeef.

Serveren

Verdeel de savooiekool-risotto over borden en strooi de krokante salami en de resterende Parmezaanse kaas eroverheen.

Witlofstamppot met feta

500 g kruimige aardappels, voorgeschild
100 ml crème fraîche
6 stronken witlof
1 bosje bosui
olijfolie om in te bakken
200 g feta
Gekaramelliseerde sinaasappel
2 handsinaasappels

1 klontje boter
1 el honing
0.5 bosje dragon
65 g walnoten
Witlofstamppot

Breng een pan met water en een beetje zout aan de kook. Kook de aardappels in circa 15 minuten gaar. Giet af en stoom droog. Pureer de aardappels met een pureestamper. Maak de puree smeuïg met de crème fraîche. Breng de puree op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Halveer de witlof in de lengte, verwijder de kern en snijd de witlof in stukken.

Snijd de bosui in ringetjes.

Verhit een scheutje olie in een pan en bak de witlof en de bosui in circa 5 minuten gaar.

Rooster de walnoten circa 5 minuten in een droge pan.

Verkruimel de feta.

Meng de walnoten door de witlof en breng het geheel op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Roer de witlof en de feta door de puree.

Gekaramelliseerde sinaasappel

Verwijder de schil van de sinaasappel en snijd de partjes los.

Verhit een klontje boter in een pan. Voeg de honing toe en laat circa 3 minuten zachtjes pruttelen. Voeg de sinaasappelpartjes toe en laat circa 3 minuten koken.

Pluk en snijd de dragon fijn. Roer de dragon door de sinaasappelpartjes. Breng op smaak met een beetje zout.

Serveren

Verdeel de witlof over de borden en schep de gekaramelliseerde sinaasappel eroverheen.

Griekse andijvieschotel

1 kg aardappelen
zonnebloemolie
500 g hamlappen
3 tl gyroskruiden
2 kroppen andijvie
2 rode uien
200 ml magere melk
200 g feta
paneermeel
zout
versgemalen peper

Gyroskruiden maken

1 tl zout
2 tl paprikapoeder
1 tl basilicum
2 tl oregano
1 tl peper
1 tl komijnpoeder
1 tl tijm
1 tl knoflookpoeder

Verwarm de grill in de oven voor op 200 °C.

Aardappels

Breng een pan met water en zout aan de kook.

Schil en snijd de aardappels in kleine stukjes. Kook de aardappels in circa 15 minuten gaar.

Gyros

Verhit olie in een pan. Snijd het vlees in blokjes, schep het vlees in de pan, voeg de gyroskruiden toe en bak het vlees op hoog vuur in circa 5 minuten goudbruin.

Griekse andijvieschotel

Snijd de andijvie fijn. Was de andijvie en laat goed uitlekken.

Pel en snijd de uien in halve ringen.

Giet de aardappels af en stoom ze droog.

Verwarm de melk in een pan.
Pureer de aardappels met een pureestamper en meng de warme melk erdoor.
Breng op smaak met zout en peper.
Schep de helft van de aardappelpuree in een ovenschaal en verdeel de andijvie erover. Schep de gyros op de andijvie, brokkel de feta erover, strooi de uien erover en bedek met een laag aardappelpuree en druk goed aan.
Strooi er een dun laagje paneermeel over en bak circa 10 minuten in de oven tot de bovenkant goudbruin is.

Eet smakelijk!

