

Groentepakket week 05-2017  
OVERESCH EKOLOGISCHE LANDBOUW

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



Deze week in het pakket: bloemkool, gewassen peen, boerenkool, prei & uienmix.

## Linzensoep met bloemkool

1 bloemkool  
olijfolie  
2 teentjes knoflook  
1 tl komijnpoeder  
1 tl kaneelpoeder  
4 merguezworstjes  
1 l groentebouillon  
400 g linzen, pot  
1 bos munt  
2 naanbroden

Breng een pan met water en een klein beetje zout aan de kook. Snijd de bloemkool in kleine roosjes en kook in circa 3 minuten beetgaar. Giet de bloemkool af en spoel koud. Laat de bloemkool goed uitlekken. Pel en snijd de knoflook fijn. Verhit een scheutje olie in een pan en fruit de knoflook. Voeg het komijn- en kaneelpoeder toe en fruit circa 2 minuten mee. Snijd de merguezworstjes in stukjes en voeg toe aan de pan met knoflook. Bak circa 5 minuten mee tot ze rondom bruin zijn. Schenk de kippenbouillon erbij en breng de soep aan de kook. Voeg de linzen toe, breng de soep opnieuw aan de kook, voeg de bloemkoolroosjes toe en breng op smaak met versgemalen peper. Pluk en snijd de munt in reepjes.

Verdeel de soep over kommen en verdeel de munt erover. Serveer de naanbroden erbij.

## Boerenkoolstamppot

1.5 kg kruimige aardappels  
2 uien  
1 takje rozemarijn  
250 g spekblokjes  
500 g grofgesneden boerenkool  
100 g roomboter  
200 ml melk  
1 el mosterd  
Extra nodig  
pureeknijper of stamper

Schil en spoel de aardappels. Breng de aardappels in een pan met water en een beetje zout aan de kook. Kook de aardappels gaar in circa 15 minuten.

Pel en snipper de uien. Hak de rozemarijn. Bak de spek in een droge pan en voeg de rozemarijn en uien toe. Bak het geheel tot de uien glazig zijn. Voeg de boerenkool toe en smoor deze in circa 15 minuten tot het slinkt.

Verwarm de melk en boter in een pan. Giet de aardappels af en stamp ze fijn. Voeg vervolgens de verwarmde melk en boter toe en roer goed door tot het een smeug geheel is. Breng op smaak met een beetje zout en peper. Voeg het boerenkoolmengsel toe en roer alles goed door elkaar. Breng eventueel op smaak met een beetje mosterd.

Serveer met gehaktbal of runderworstje.

## Romige aardappel-preigratin

1 kg vastkokende aardappels  
2 preien  
400 ml melk  
400 ml room  
nootmuskaat  
1 teentje knoflook  
1 el mosterd  
100 g pittige Cheddar  
Extra nodig  
keukenmachine  
ovenschaal  
boter om in te vetten

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Schil de aardappels en maak de preien schoon.

Snijd de prei en aardappels in plakjes van ongeveer een centimeter. Ik doe dit in de keukenmachine maar het kan ook met de hand.

Doe de aardappel, prei, melk, room, nootmuskaat, zout en peper in een grote pan. Breng aan de kook en laat 10 minuten koken.

Halveer de knoflookteen en wrijf met de open kant een ovenschaal in. Vet de ovenschaal daarna in met boter.

Roer de mosterd door het gekookte roommengsel. Doe de inhoud van de pan over in een ovenschaal.

Rasp de cheddar. Strooi de cheddar over de bovenkant en zet 45 minuten in de oven.

**Eet smakelijk!**