

Groentepakket week 09-2017
OVERESCH EKOLOGISCHE LANDBOUW

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



Deze week in het pakket: andijvie, groenselderij, pompoen en prei.

Gestooft prei met krokante speklappen

800 g vastkokende aardappels
2 takjes tijm
olijfolie om in te bakken
2 tl kerriepoeder
250 g speklappen
4 preien
20 g roomboter
250 g cherrytomaatjes
100 g feta
Extra nodig
bakpapier

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Was en snijd de aardappels in parten en verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Ris en hak de tijm fijn en meng met een scheutje olijfolie door de aardappels. Bak de aardappels in de oven in circa 30 minuten goudbruin en gaar.

Verwarm een pan op hoog vuur.

Meng het kerriepoeder met een scheutje olie en wrijf de speklappen hier goed mee in. Bak de speklappen in de hete pan om en om in circa 12 minuten goudbruin en krokant. Zet na circa 5 minuten het vuur lager.

Halveer de preien in de lengte, spoel schoon onder de kraan en snijd de preien in halve ringen.

Smelt de boter in een ruime pan en stoof de prei circa 5 minuten.

Halveer de tomaatjes.

Snijd de feta in stukjes.

Roer de tomaatjes en de feta door de prei en breng op smaak met versgemalen peper.

Serveren

Verdeel de prei en de aardappels over borden en leg de speklappen erop.

Pittige andijviestamppot

1 kg kruimige aardappels
100 ml melk
1 rode ui
1 teentje knoflook
1 rode peper
olijfolie om in te bakken
1 tl kurkuma
1 tl komijnpoeder
500 g andijvie
200 g zachte geitenkaas
75 g cashewnoten
Extra nodig:
pureestamper

Aardappels

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

Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken. Kook de aardappels in de pan met

water in circa 15 minuten gaar. Giet af en stoom de aardappels droog.

Verwarm de melk.

Pureer de aardappels met een pureestamper en roer de melk erdoor.

Andijvie

Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook fijn.

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

Verhit een scheutje olie in een pan en fruit de ui, knoflook, rode peper, kurkuma en komijnpoeder.

Snijd de andijvie in tukjes, voeg de andijvie toe en bak in circa 5 minuten gaar.

Roer de andijvie door de aardappelpuree en breng op smaak met een beetje zout en peper.

Geitenkaasballetjes

Rooster de cashewnoten circa 3 minuten in een droge pan en hak ze grof.

Rol kleine balletjes van de geitenkaas en rol ze door de cashewnoten.

Serveren

Verdeel de pittige andijviestamppot over borden. Serveer met de geitenkaasballetjes.

Pompoen lasagne

- 90ml extra vergine olijfolie
 - 1kg pompoen, geschild, zaden verwijderd, in blokjes
 - paprikapoeder, naar smaak
 - vers geraspte nootmuskaat, naar smaak
 - zout en versgemalen zwarte peper
 - 250g verse ricotta kaas
 - 250g lasagne bladen
 - 150ml melk
- 25g geraspte parmezaanse kaas

Voor de bechamelsaus:

- 55g boter
- 55g bloem
- 350ml melk

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 180C/Gas 4.

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in een grote zware pan-gebaseerd. Voeg de pompoen toe en laat, afgedekt, zachtjes roeren van tijd tot tijd, tot de pompoen gaar is, tot een uur.
2. Bestrooi de pompoen met veel paprika, een snuffje nootmuskaat, versgemalen zwarte peper en een beetje zout, naar smaak.
3. Voeg de ricotta toe en roer dit goed door en haal de pan van het vuur. Deksel op de pan en laat dit mengsel rusten.

Voor de bechamelsaus:

4. Smelt de boter in een steelpannetje zonder bruin te laten worden. Voeg de bloem beetje bij beetje toe en voortdurend roeren om te voorkomen dat er klontjes erin komen.
5. Als de bloem door de boter is opgenomen, blijf roerend voor 4 a 5 min koken.
6. Voeg de 350ml melk toe, maar blijf voortdurend roeren tot een gladde, dikke en romige saus.

Opmaak:

7. Leg een laag lasagne vellen op de bodem van een grote ovenvaste schaal.
8. Schep dan een derde van de pompoen mengsel.
9. Leg meer vellen over de top, gevolgd door een laag van pompoen en een andere laag van pasta, gevolgd door een laatste laag van de pompoen mengsel. 10. Eindig met een laag lasagne vellen pasta.

11. Giet 150ml melk over de bovenkant en laat ze door alle lagen bladen heen gaan.
12. Bak gedurende tien minuten in de voorverwarmde oven, verwijder en de verspreiding van de bechamelsaus over de top.
13. Bak nog eens 15-20 minuten af totdat alle melk is opgelost door de pasta en de lasagne ziet er knapperig uit.
14. Haal de lasagne uit de oven, bestrooi met parmezaanse kaas en plaats terug in de oven voor een paar minuten (Zorg ervoor dat u de bechamelsaus goudbruin wordt)
15. Haal de lasagne uit en dien op.



Eet smakelijk!