

Groentepakket week 15-2017
OVERESCH EKOLOGISCHE LANDBOUW

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



Deze week in het pakket: groene asperges, prei, gewassen peen en courgette.

Paasrisotto met groene asperges

Risotto
mespuntje saffraan
1 sjalot
olijfolie
2 el boter
300 g risottorijst
150 ml witte wijn
1 l kippenbouillon
1 bos groene asperges
50 ml kookroom
150 g taleggio
Parmezaanse kaaskoekjes
150 g Parmezaanse kaas
50 g bloem
Extra nodig
rasp
bakpapier

Risotto

Week de saffraandraadjes in een beetje lauw water. Pel en snipper de sjalot. Verhit een scheutje olijfolie en de helft van de boter in een pan. Voeg de sjalot toe en fruit de sjalot circa 3 minuten. Voeg de rijst toe en bak al roerende in circa 3 minuten glazig. Blus af met de witte wijn. Schep lepel voor lepel de bouillon bij de rijst en blijf voorzichtig roeren tot alle bouillon is opgenomen door de rijst. Voeg na circa 10 minuten de geweekte saffraan toe. Laat nog circa 5 minuten al roerend doorkoken. Zet het vuur uit en roer er de resterende boter doorheen. Breng op smaak met versgemalen peper.

Parmezaanse kaaskoekjes

Verwarm de oven voor op 170 °C. Rasp de Parmezaanse kaas en meng met de bloem. Maak 4 hoopjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de kaaskoekjes in de oven in circa 10 minuten goudgeel en krokant.

Asperges en taleggio-roomsaus

Snijd circa 2 centimeter van de onderkant van de asperges. Blancheer de asperges circa 4 minuten in kokend water. Breng in een pannetje de kookroom aan de kook. Snijd de taleggio in blokjes en voeg toe. Laat de taleggio smelten en zet het vuur uit.

Serveren

Schep de risotto op een bord en maak er een kuiltje in. Schenk de roomsaus in het kuiltje. Serveer met de asperges en de Parmezaanse kaaskoekjes.

Courgettesoep

2 uien
1 klont boter
2 el olijfolie
6 courgettes
3 tenen knoflook
5 takjes tijm
3 l bouillon
2 kruimige aardappels



Snijd de uien fijn.

Zet een soeppan op het vuur en smelt hierin de boter met olijfolie. Doe de uien in de pan met melk wat zout. Zo verbranden de uien niet en kunnen langzaam de suikers vrijkomen, terwijl jij de courgettes aan het snijden bent.

Snijd de courgettes doormidden en daarna in plakjes.

Snijd de knoflook fijn. Pluk de blaadjes van de tijm.

Doe de knoflook en tijm bij de ui en bak heel even aan.

Nu kunnen de courgettes bij de uien en tijm. Bak onder af en toe roeren de courgette 10 minuten.

Schil de aardappels en snijd ze in blokjes.

Voeg nu de bouillon en aardappel toe. Breng aan de kook en laat een kwartier koken. Pureer de soep fijn met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper.

Prei-stamppot met slavinken en mosterdjus

Aardappel-preistamppot

800 g kruimige aardappels

2 preien

100 ml melk

1 klontje roomboter

100 g zongedroogde tomaten

Slavinken

1 sjalot

1 teentje knoflook

500 g rundergehakt

1 ei

3 el paneermeel

1 el grove mosterd

8 plakken katenspek

1 el honing

Mosterdjus

3 el roomboter

1 el grove mosterd

Extra nodig

pureestamper

ovenschaal

Aardappel-preistamppotje

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

Halveer de prei in de lengte, was en snijd de prei in gelijke dunne halve ringetjes. Blancheer de prei in circa 2 minuten beetgaar en giet af. Giet de aardappels af en stoom droog. Pureer de aardappels met een pureestamper. Verwarm de melk in een pannetje. Maak de puree smeug met de melk en de boter. Snijd de zongedroogde tomaten fijn. Meng de prei en zongedroogde tomaten door de puree en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Slavinken

Verwarm de oven voor op 180 °C. Pel en snipper de sjalot. Pel en snijd de knoflook fijn. Meng het sjalotje, knoflook, gehakt, ei, paneermeel en de mosterd. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Knead alles goed door en vorm vier gelijke pillen. Wikkel het katenspek eromheen en bestrijk met honing. Verdeel de slavinken over een met olie ingevette ovenschaal en bak de slavinken in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

Mosterdjus

Smelt de boter in een pan en voeg de mosterd toe.

Serveren

Schep het stamppotje in het midden van het bord. Leg er een slavink bij en besprenkel met de mosterdjus.

Aardappelgratin met zoete bospeensalade

Aardappelgratin

1 rode ui
olijfolie om in te bakken
125 g gerookte spekblokjes
2 eieren
200 ml kookroom
150 g geraspte oude kaas
700 g aardappelschijfjes, voorgekookt
Zoete bospeensalade
1 bosje bospenen
100 g walnoten
1 bosje bosui
100 g rozijnen
20 ml olijfolie vergine
1 el honing
Extra nodig
ovenschaal

Aardappelgratin

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Pel en snijd de ui in halve ringen.

Verhit een scheutje olie in een pan en bak de ui en de gerookte spekblokjes circa 5 minuten. Breng op smaak met een beetje versgemalen peper.

Kluts de eieren in een kom en meng de room, kaas, ui en spekblokjes erdoor.

Meng de aardappels door het roommengsel en verdeel over een ovenschaal.

Bak de gratin in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

Zoete bospeensalade

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

Verwijder het groen van de bospenen. Schil en snijd de bospenen in gelijke ronde stukjes. Kook de bospenen in circa 5 minuten beetgaar.

Giet de bospenen af en spoel ze koud.

Rooster de walnoten circa 4 minuten in een droge pan.

Snijd de bosui in ringetjes.

Meng in een kom de bospenen, walnoten, bosui, rozijnen, olijfolie extra vergine en de honing.

Serveren

Verdeel de aardappelgratin en de zoete bospensalade over borden.

Eet smakelijk!