

Groentepakket week 22-2017
OVERESCH EKOLOGISCHE LANDBOUW

Hondemotsweg 40, RAALTE
telefoon 0572-391674
www.overesch.nl
info@overesch.nl



Deze week in het pakket: groene asperges, spitskool, sla en courgette.

Groene asperge-quiche

Deeg
150 g boter
300 g bloem
2 eieren
zout
Vulling
500 g aardappels
50 g boter
10 eieren
1 bos groene asperges
400 ml crème fraîche
100 g geraspte kaas
Extra nodig
springvorm van 24 cm doorsnee
plasticfolie
pureestamper
1 ei met een scheutje room

Deeg

Kneed de boter, bloem, eieren en het zout tot een soepel deeg. Laat het deeg, afgedekt met plasticfolie, circa 30 minuten rusten in de koelkast. Rol het deeg uit en bekleed de ingevette springvorm ermee. Snijd het overige deeg van de rand en bewaar. Prik de bodem in met een vork.

Vulling

Verwarm de oven voor op 180 °C. Schil en snijd de aardappels in stukken en kook in circa 20 minuten in ruim water met zout gaar. Giet de aardappels af en stoom ze droog. Stamp de aardappels met de boter tot puree. Verdeel de aardappelpuree over de bodem.

Kook 2 eieren in circa 10 minuten gaar en laat schrikken in koud water. Pel de eieren en snijd in partjes. Breng een pan met water en zout aan de kook. Snijd de onderkant van de asperges en kook circa 3 minuten. Laat de asperges afkoelen in ijswater. Dep de asperges droog en verdeel ze over de taartvorm.

Klop de resterende eieren los met de crème fraîche en meng met de kaas. Breng op smaak met een beetje zout en peper. Schenk het mengsel in de taartvorm. Bestrijk de bovenkant van de taart met het ei-roommengsel en bak in circa 1 uur goudbruin en gaar.

Lauwwarme spitskoolsalade

300 g penne
1 spitskool
200 g shiitakes
250 g kastanjechampignons
olijfolie om in te bakken
1 ui
1 teentjes knoflook
0.5 bosje bladpeterselie
10 gedroogde tomaten
4 el mayonaise

Kook de penne volgens de bereidingswijze op de verpakking.

Snijd de spitskool in vieren en verwijder de kern. Snijd de spitskool in reepjes.

Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in vieren. Verhit een scheut olie in een pan en bak de paddenstoelen circa 5 minuten. Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook fijn. Pluk en hak de peterselie fijn. Voeg de ui en knoflook toe en bak circa 2 minuten mee. Roer de spitskool en de peterselie erdoor en bak circa 5 minuten mee. Haal de pan van het vuur en roer de penne erdoor. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Snijd de tomaatjes in reepjes en meng met de mayonaise. Voeg, indien nodig, een scheutje water toe tot de gewenste dikte.

Serveer de tomatenmayonaise bij de lauwwarme spitskoolsalade.

Tagliatelle met kippendijen, rode pesto en courgette

Kippendijen
300 g kippendijen
0.5 bosje rozemarijn
olijfolie
Pasta
300 g tagliatelle
2 courgettes
Rode pesto
200 g gedroogde tomaten
2 teentjes knoflook
0.5 bosje basilicum
100 g Parmezaanse kaas
75 g pijnboompitten
1 citroen
olijfolie extra vierge
Extra nodig
staafmixer met staafmixerbakje
dunschiller
bakpapier
rasp

Kippendijen
Verwarm de oven voor op 180 °C.
Snijd het vel van de kippendijen licht in en leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel de kippendijen met olijfolie en bestrooi met de helft van de rozemarijn, een beetje zout en versgemalen peper. Bak de kippendijen circa 25 minuten in de oven. Snijd de kip in dunne plakken.
Pasta
Breng een pan met water en een beetje zout aan de kook.
Kook de pasta volgens de bereidingswijze op de verpakking. Giet af.
Schil de courgette met een dunschiller tot aan de zaadlijsten in dunne slierten. Roer de courgette door de pasta.
Rode pesto
Pel en plet de knoflook.
Ris de overgehouden rozemarijn.
Rasp de Parmezaanse kaas in grove stukken.
Pureer de knoflook, gedroogde tomaten, resterende rozemarijn, basilicum, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, sap van de citroen, en de olijfolie extra vierge in het bakje van de staafmixer. Roer de pesto door de pasta met courgette.
Serveren
Verdeel de pasta over borden. Verdeel de kip over de pasta.

Eet smakelijk!