

Venkel, bosbiet, rabarber, sla, courgette, munt, tijm, koolrabi, oregano, andijvie, bosui

Gegrilde venkel met zachte geitenkaas

Verwijder het kontje en eventueel het buitenste hardere blad van de venkel en de groene topjes (bewaar deze) en snijd de venkel door de helft. Blancheer deze 5 minuten in kokend water met een beetje zout. Snijd deze dan in 4 parten en grill de venkel nog 10 minuten in de oven met ruim olie en wat zout. Leg ze daarna op een bord en besprenkel er wat citroensap over. Kruimel zachte geitenkaas over de venkel. Grill een hand pistachenootjes in een droge pan en garneer hier de venkel mee. Hak het bewaarde groen van de venkel fijn en verdeel dit over de venkel. Besprenkel tot slot met wat olijfolie en eventueel een beetje honing.

Gepofte biet met rabarber

Verpak de bietjes met olijfolie in aluminiumfolie en pof ze in de oven in zo'n 50 minuten gaar. Snijd de rabarber in stukjes, meng met een scheutje honing en zet deze in een schaal de laatste 10 minuten bij de bieten in de oven. Haal de bietjes voorzichtig uit het folie, laat ze iets afkoelen. Het schilletje kun je er nu gemakkelijk afhalen. Snijd de bietjes in kleine partjes. Laat de rabarber uitlekken in een vergiet en vang het vocht op. Meng de bieten en rabarber voorzichtig door elkaar en voeg wat verse geitenkaas toe. Maak een dressing van het rabarbersap, wat olijfolie, een scheutje citroensap en zout en peper en druppel dit over de gepofte biet en rabarber. (bewaar ook wat dressing voor onderstaand recept)

Salade met biet en rabarber

Het restant van bovenstaand recept kan je aanmaken met de sla en serveren als een salade. Eventueel kan je de dressing nog aanlengen met een lepel yoghurt voor de salade.

Geplette courgette met munt en tijm

Snijd de courgettes over de lengte doormidden en de helften in grove stukken. Meng deze in een ovenschaal met fijngehakte munt, tijm, olijfolie, peper en zout. Voeg flink wat ongepelde tenen knoflook toe. Grill dit 30 minuten in de oven op 200 graden. Daarna haal je de knoflooktenen eruit en die laat je apart afkoelen. De courgettes mogen in een vergiet wat aangedrukt worden zodat ze wat vocht kwijtraken. Laat een half uurtje afkoelen en uitlekken. Daarna kun je de courgettes met een vork prakken. Knijp de knoflook uit de vliezen en voeg dit toe aan de courgette samen met wat gehakte munt en tijm. Besprenkel met olijfolie en wat citroensap. Je kunt dit gerecht zo eten, met wat yoghurt erbij, of serveren als bijgerecht.

Koolrabi soep met linzen en oregano

Fruit een gesnipperde ui en een paar teentjes knoflook in wat olie. Schil de koolrabi, snijd deze in stukjes. Voeg deze toe wanneer de ui glazig zijn. Snijd de kervel fijn en voeg deze toe en twee eetlepels linzen. Smoor het mengsel even. Doe er een paar kopjes water bij, wat zout en eventueel een scheutje room. Laat dit 15-20 minuten koken en dan kan je de soep pureren.

Rauwe andijvie stamp met bosui, geroosterde nootjes en geraspte kaas

Schil en kook 500 gram aardappelen met wat zout in water gaar. Snijd de andijvie in grove stukken en was deze grondig. Sla droog in handdoek of slacentrifuge. Als de aardappelen gaar zijn, giet deze af en laat uit stomen. Doe de andijvie in de pan en stort de aardappel daar boven op. Voeg een klont roomboter of scheut olijfolie toe. Stamp de aardappelen met pureestamper. Waarbij je tegelijkertijd de andijvie onder de aardappelen mengt. Voeg dan ook de fijn gesneden bosui toe en meng deze nog door de stamp. De andijvie zal slinkingen ligt garen door de warmte van de aardappel. Garneer met geroosterde nootjes en eventueel wat geraspte (oude) kaas.

Geniet ervan!

Lianne & Joep en ons fijne team