

**Zoete aardappelen, mosterdblاد, asperges, raapstelen, prei, peterselie, munt, sla, rabarber, andijvie, witlof, oregano, salie**

### **Gepofte zoete aardappel met mosterdblاد**

Prik met een vork gaatjes in de zoete aardappelen, verpak ze in aluminiumfolie en bak ze op 200 graden in de oven tot ze zacht zijn (zo'n 35 minuten). Snij de radijsjes in vieren en bak in wat boter tot ze zacht zijn en licht kleuren. Maak een sausje van crème fraiche en wat yoghurt en voeg een hand gehakte peterselie en wat peper en zout toe. Snijd de gare zoete aardappelen doormidden en vul met het sausje. Serveer de zoete aardappel op het mosterdblاد in grove stukken.

### **Witte asperges salade met gekookt ei**

Maak de asperges schoon en bewaar de schil en kontjes; hier kun je een bouillon van trekken. Snij de asperges in stukken van zo'n 3 centimeter. Kook de asperges in ruim kokend water met een snufje zout 3 minuten en laat ze daarna ongeveer 8 minuten in het water staan totdat ze gaar en nog wel wat stevig zijn. Spoel de asperges met koud water. Meng en ze met gekookte eitjes, gehakte peterselie en eventueel wat blokjes ham. Voeg wat mayonaise gemengd met crème fraiche toe en breng op smaak met zout en peper. Garneer met de fijne blaadjes van de raapstelen.

### **Soep met asperge bouillon en aardappel**

Van de asperge schillen, kan je een bouillon maken. Kook wat aardappelen in de schillenbouillon gaar en pureer de soep met een staafmixer. Voeg eventueel wat slagroom toe. Je kunt wat gekookte aspergestukjes toevoegen mocht je die over hebben van de salade en de grovere blaadjes van de raapstelen kan je mee op het laatst 1 minuut mee koken (eventueel gesneden), maar de soep is ook lekker met garnalen of zalm. Breng op smaak met zout en peper.

### **Prei-posteleinsoep met kruidentoast**

Snij de prei in ringen en smoor deze 10 minuten. Voeg aardappel in stukjes toe en de postelein en smoor even kort totdat de postelein geslonken is. Voeg bouillon toe of water met zout en laat 15 minuten koken. Pureer de soep glad.

Maak in de keukenmachine of vijzel een kruidenmengsel van oregano, salie en munt, amandelen en wat Parmezaan. Voeg een scheutje azijn en wat olijfolie toe totdat je een smeerbaar mengsel hebt. Rooster wat (desem) brood en besmeer met het mengsel. Serveer bij de soep.

### **Sla met rabarber en sinaasappeldressing**

Dag van te voren: Snij de rabarber in stukken van 5 centimeter en maak er met een dunschiller reepjes van. Meng in een kom met een staafmixer het sap van een halve sinaasappel met 70 gram honing en voeg geleidelijk al mengend 150 milliliter olijfolie toe. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de rabarber toe aan de dressing en laat een dagje staan.

Eventuele stukjes rabarber die over zijn kun je met wat honing of suiker zacht koken en over yoghurt, kwark of ijs eten, over je muesli-ontbijt doen of lekker op een stukje havercake eten.

Dag van de maaltijd: Was de sla en scheur deze in grove stukken. Voeg de rabarber en (een deel van) de dressing toe aan de sla. De rest van de dressing kun je bewaren om nog eens een salade mee aan te maken.

### **Andijviepasta met pangrattato**

Maal (oud) brood in een keukenmachine tot fijn kruim. Verhit wat olijfolie in een pan en bak een knoflookteentje en twee ansjovisjes tot de visjes uit elkaar vallen. Voeg de broodkruim toe en bak goudbruin. Breng op smaak met zout en peper en laat uitlekken op keukenpapier.

Verhit wat olie in een hapjespan en bak hierin gehakte knoflook, een overige ansjovis en wat chiliflakes. Voeg een hand gehakte peterselie toe en fijngesneden andijvie. Kook ondertussen pasta gaar en voeg wat kookwater toe aan de andijvie. Laat de andijvie gaar smoren en breng op smaak met zout en peper. Voeg de pasta toe en eventueel nog wat extra kookvocht om te binden. Garneer de pasta met de pangrattato.

### **Witlof roosteren met sinaasappel, boter en tijm**

Snij de witlof doormidden en leg met snijkant naar boven in een ingevette ovenschaal. Maak een mengsel van boter en tijm en smeer de witlof hiermee in. Leg een paar plakjes sinaasappel bovenop de witlof. Bak ongeveer 25 minuten in de oven op 180 graden, tot de witlof zacht en wat gekarameliseerd is. Garneer eventueel met wat walnoten.

**Geniet ervan!**

**Lianne & Joep**

**En ons fijne team**