

Tomatensoep met rode biet

*2 ons rode biet, klont roomboter, scheut
olijfolie, 1 blik tomatenstukjes (La bio ides) 400
gram, 1 potje tomatenpuree 100 gram, 1 ui,
fijngesnipperd groen (blad groenlof, gedroogde
oregano, gedroogde bieslook, o.i.d.), 1 teen
knoflook, olijfolie, bouillonpoeder, snuf zout en
peper, scheutje gembersiroop, 400 ml water.*
Schil de rode biet en snijd in plakjes. Roerbak
ze ca 10 minuten in roomboter met olijfolie.
Voeg de inhoud van het blik tomatenstukjes en
de tomatenpuree toe. Roer goed en doe alles in
een soeppan. Giet er 400 ml water bij en breng
aan de kook. Laat zachtjes sudderen. Snipper de
ui, fruit in roomboter met olijfolie. Snijd de
knoflook fijn en fruit mee met de ui. Doe in de
soeppan. Breng op smaak met zout en peper,
bouillonpoeder en een scheut gembersiroop.
Serveer met het fijngesnipperde groen.

Dressing voor een salade van winterpostelein en/of groenlof

*1 eetlepel mayonaise, 1 eetlepel yoghurt of
kwark, snuf zout en peper, 1 eetlepel olijfolie,
scheutje gembersiroop, amandelschijfjes of
zonnebloempitten.*
Rooster de schijfjes of pitten en meng de
ingredienten voor de dressing. Was de
winterpostelein (of groenlof) en snijd in grove
stukken. Meng het groen met de dressing en
strooi de nootjes of pitten erover.

Stamppot boerenkool met currysaus

*300 gram boerenkool, 400 gram aardappelen,
vegetarisch met 150 gram paddenstoelen en 100
gram geraspte kaas. Met vlees: een worst of
saucijsjes. Een klont roomboter, een scheut
melk, een halve eetlepel azijn, 0,5 eetlepel
currysaus, peper en zout, olijfolie.*
Schil de aardappelen, snijd in brokken en kook
in een bodem water samen met de fijngesneden
boerenkool gaar in 25 minuten. Als je worst
gebruikt kan die meekoken. Bak de
paddenstoelen (schijfjes) en/of saucijsjes in
boter met olijfolie. Giet de aardappelen en
boerenkool af (gebruik een fijnmazige zeef),
houd wat kookvocht achter, haal evt de worst
eruit en stamp tot puree met wat melk,
kookvocht en een klontje boter. Roer er
currysaus, zout en peper en evt de schijfjes
paddenstoel en geraspte kaas door. Laat al
roerende nog even goed heet worden en serveer.

Hartige taart met pompoen en boerenkool

*1 groene pompoen, 2 rode uien, 2 tenen
knoflook, 150 gram boerenkool, 150 ml room,
200 gr kaas, 4 eieren, handje walnoten.*
*Serveren met geroosterde nootjes en
verkruidde feta.*
Snijd de pompoen in plakken en rooster 20
minuten op 200 graden in de oven. Snipper de
rode ui en roerbak een paar minuten, samen met
de knoflook en boerenkool. Meng de eieren met
de room, boerenkool, walnoten en geraspte
kaas. Voeg zout naar smaak toe. Pak een
ovenschaal en giet het boerenkoolmengsel erin.
Leg de pompoenplakken erop en bak 40
minuten op 180 graden. Controleer halverwege
of de bovenkant niet te donker wordt. Dek evt af
met een deksel of aluminiumfolie. Serveer met
verkruidde geitenkaas en geroosterde nootjes.

Groenlof met rijst

*1 stronk groenlof, 1 ui, klein potje doperwten, 2
teentjes knoflook, olijfolie, 200 gram rijst, 50
gram geraspte kaas, zout en peper, wat
gedroogde of verse munt, een klein potje
tomatenpuree (100 gram)*
Snipper de ui en fruit in olijfolie. Snijd de
knoflook fijn en fruit mee na ca 2 minuten. Roer
het potje tomatenpuree erdoor. Was de groenlof
en snijd het groen in fijne repen. Roerbak mee
met de ui en knoflook. Laat al garend het
kookvocht verdampen. Kook de rijst gaar
volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat
de doperwten uitlekken. Breng de groenlof op
smaak met zout, peper en gesnipperde munt.
Roer de doperwten en de geraspte kaas erdoor.
Laat nog even goed warm worden. Serveer met
de rijst.