

Uiensoep van rode uien met gruyèrebroodjes

klontje roomboter, 2-3 rode uien, 75 ml witte wijn, 750 ml groentebouillon, 4 sneetjes stokbrood, 25-40 gr gruyère kaas

Pel de uien en snipper ze of snijd ze in ringen. Verwarm de boter in een pan met dikke bodem en fruit de uien zachtjes tot ze zacht zijn - ze mogen niet bruin kleuren. Blus af met de wijn en voeg de bouillon toe. Breng de soep aan de kook. Zet het vuur laag en laat de soep 10-15 minuten zachtjes doorkoken. Voeg naar smaak zout en peper toe.

Verwarm de ovengrill voor. Schep de soep in 2 vuurvaste soepkommen. Leg in elke kom 2 sneetjes stokbrood en verdeel er de gruyère over. Schuif de soepkommen op een bakplaat kort onder de grill tot de kaas gesmolten en goudbruin is. Lekker met nog wat extra stokbrood. Voor meer gebonden soep: met de ui ½ eetl bloem goed laten meebakken

Pasta met Mediterrane aubergines

1 aubergine, 150 gr pipe rigate of andere pasta, eventueel 40 gr Parmaham, 1 rode ui, 2 kleine teentjes knoflook, 1½ takje rozemarijn, 1½ takje salie, 50 gr Parmezaanse kaas, olijfolie om in te bakken, ½ el tomatenpuree, 100 ml mascarpone

Als je Parmaham wilt: Verwarm de oven voor op 180 °C, verdeel de plakken parmaham over een met bakpapier beklede bakplaat en bak 8 min. in de oven. Laat circa 5 minuten afkoelen. Kook de pasta gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de aubergine in blokjes. Pel en snipper de ui en de knoflook. Snijd de rozemarijn- en salieblaadjes fijn. Rasp de Parmezaanse kaas. Fruit de ui, knoflook, rozemarijn en salie in olie circa 2 min. Voeg de aubergines toe en bak circa 5 min. mee. Voeg de tomatenpuree toe en bak circa 2 min. mee. Voeg de mascarpone toe en warm circa 5 min. door. Voeg drievierde van de Parmezaanse kaas toe. Maak op smaak met zout en peper. Serveer de pasta met het auberginemengsel en verdeel eventueel de Parmaham erover en de rest van de Parmezaanse kaas.

Pastinaak uit de oven met honing mosterd dressing

500 gr pastinaak, olijfolie, zout en peper, 1 el vloeibare honing, 1 el mosterd

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de pastinaak en snijd ze in plakjes van ongeveer 1 cm. Bekleed een bakblik met bakpapier. Leg de stukken pastinaak erop en giet wat druppels olijfolie op ieder stuk pastinaak. Bestrooi met peper en zout. Schuif het bakblik 25-30 minuten in de oven. Let op dat het niet aanbrandt. Meng olijfolie, honing en mosterd tot een dressing.

Haal het bakblik uit de oven, bestrijk de stukken pastinaak met dit mengsel en bak nog maximaal 10 minuten tot de pastinaak krokant gebakken is.

Winterposteleinsalade met sinaasappel en ei-mosterd dressing

120 gr winterpostelein, 1 sinaasappel, eventueel amandelschaafsel

Dressing: 4 eetl. olijf- of walnootolie, 2 eetl. azijn, 1 ei, ½ theel. mosterd, peper en zout

Kook het ei hard en laat afkoelen. Verwijder van de winterpostelein eventueel de worteltjes en lelijke blaadjes. Was de postelein en laat het uitlekken.

Pel het ei, prak het met een vork fijn en klop het met olie, azijn, mosterd, peper en zout tot een romige dressing. Pel de sinaasappel en snijd het vrucht in stukken en meng ze met de dressing door de salade. Extra feestelijk met wat geroosterd amandelschaafsel erover gestrooid.

Pittige vegetarische hutspot

hoofdgerecht voor 2 personen

500 gr kruimige aardappelen, 600 gr winterpeen, 2 à 3 grote uien, ½ rode peper, olijfolie, 1 eetl. kerriepoeder, scheutje melk, boter, zout en peper naar smaak, 25-50 gr fetakaas (of andere kaas), 25 gr walnoten of pecannoten (of notenmix), 1 eetl gefruite uitjes, ½ bosje verse koriander

Schil de aardappelen en snij ze in stukken. Schil of schrap de winterpeen en snij ze in plakjes. Snijd de uien in ringen. Kook de aardappelen in 20 minuten gaar met wat water en zout. Bak ondertussen in een wok in ruim olijfolie de uien en wortelen met de kerriepoeder tot deze zacht zijn, in ongeveer 10-15 minuten. Maak de rode peper schoon, verwijder eventueel de zaadjes en snijd hem in fijne reepjes en voeg deze bij het wortelmengsel. Stamp de aardappelen met een scheutje melk een beetje boter tot een smeelige puree. Voeg het wortelmengsel toe en stamp tot een puree. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de hutspot met verkruimelde (feta)kaas, uitjes, korianderblaadjes en noten.