

Tarte tartin met venkel en olijven

500 gr venkel, 2 el boter, 2 ons olijven, 2 el agavesiroop (of ahorn of honing), rasp en sap van 1 sinaasappel, 1 thlpl citroensap, zout en peper, 6 vellen bladerdeeg of 1 rol (270 gram), ovenschaal of lage quiche vorm.

Verwarm de oven voor op 200 graden

Snijd de stelen en de harde onderkant van de venkel. Bewaar het groen. Snijd de knol doormidden en snijd de harde kern eruit. Maak plakken van ca 1 cm dik. Bak de venkelschijven in de koekenpan, ca 6 minuten. Doe de agavesiroop erbij met het sap en de rasp van de sinaasappel en 1 thlpl citroensap. Laat het vocht zachtjes inkoken en breng op smaak met zout en peper. Vet een ovenschaal of quichevorm in en leg de venkel daarin. Giet de ingedikte saus erover. Leg het bladerdeeg over de venkel, als een hoes over een matras en bak in 30 minuten goudbruin. Laat even afkoelen en leg dan een bord op de ovenschaal. Draai in 1x om.

Versnipper wat olijven en vertrooi ze over de tarte tartin. Versier met wat venkelgroen.

Afghaanse salade

2 tomaten, 0,5 rode ui, sap van een halve citroen, 15 gram (verse) munt, 15 gr (verse) koriander, snuf zout.

Snijd de komkommer in kleine blokjes en hak de rode ui heel fijn. Hak ook de munt en koriander fijn. Doe alles in een schaal en het citroensap erbij. Breng op smaak met zout en peper en hussel alles goed doorelkaar.

Uit: 'Koken met status'. Renee de Laat, 2025

Winterpostelein met blauwe kaas en abrikozen

0,5 citroen, 1 el amandelschijfjes, 50 gr gedroogde abrikozen, 0,5 thlpl munt, 120 gr winterpostelein, 50 gr blauwe kaas.

Voor de dressing: 4 el olijfolie, 2 el appeldiksap, peper en zout.

Rasp de schil van de citroen en pers uit. Rooster de amandelschijfjes even in een droge koekenpan. Snijd de abrikozen in kleine stukjes. Meng de abrikozenstukjes met de citroenrasp en – sap en de fijngehakte munt en laat 1 uur weken. Maak de dressing. Was de winterpostelein en snijd in grove stukken (1 of 2x doormidden). Schep de dressing door de postelein. Verdeel de verbrokkelde kaas en geweekte abrikozen over de salade. Strooi tot slot de geroosterde amandelschijfjes erover.

Uienkaastaart

6 plakjes bladerdeeg, 4 rode ui, 4 el olijfolie, 1 thlpl tijm, een klein restje groente bijv 1 prei of 2 stengels bleekselderij of 1 paprika, 1 teen knoflook, 3 eieren, 3 el creme fraiche, peper en zout, 150 gr buche fraiche of feta.

Verwarm de oven voor op 220 graden. Bekleed een taartvorm met de plakjes bladerdeeg, ook de randen. Snijd de rode ui in (halve) ringen en bak ze glazig in olijfolie met tijm en de gesnipperde knoflook. Als je nog een restje groente hebt, kun je die ook fijngesneden toevoegen. Klop de eieren los en meng met de creme fraiche, peper en zout. Vul de taart met de uien en dan met het eimengsel. Bedek de taart met de geitenkaas. Bak 7 minuten op 220 graden en dan nog eens 15 minuten op 170 graden.

(Heerlijke!) Soep van aardpeer met wortel

500 gr aardpeer, 3 ons wortel, 2 stengels bleekselderij, zout en peper, 1 l bouillon, 1 ui, 5 takjes tijm, 50 ml slagroom, 50 gr boter

De aardpeer hoeft je niet te schillen, wel schoonboenen. Snijd in grove stukken. Was de wortel en snijd in stukken. Snipper de ui en snijd de bleekselderij in stukjes. Fruit de ui in boter, doe de bleekselderij erbij. Na enkele minuten kunnen de aardpeer, wortel en tijm erbij. Laat 10 minuten zachtjes stoven met de deksel op de pan. Voeg dan de bouillon toe en laat 20 minuten garen. Mix de soep egaal en breng op smaak met zout en peper. Serveer met een toefje (zonder suiker) opgeklopte slagroom en decorer met peterselie.

Uit: 'Koken met de seizoenen' workshop van Velt 17-1. De volgende is op 18 april.