

Zuurkool roerbakken

Halve stronk broccoli, 2 ons (soja)gehakt, 10 gram geraspte gember, 2 teentjes knoflook, 2 ons champignons, 2,5 ons zuurkool, 1 el sojasaus, 1 el chilisaus, 1 tl maizena.

Snijd de broccoli in roosjes en de stam in stukjes. Verhit olijfolie en roerbak de broccoli zo'n 4 minuten met wat zout. Zet even apart. Verhit olijfolie en roerbak het gehakt zo'n 5 minuten met de geraspte gember. Doe daarna de gesnipperde of geperste knoflook erbij en roerbak nog 2 minuten. Laat de zuurkool uitlekken en roerbak mee, samen met de in plakjes gesneden champignons. Roerbak nog 3 minuten. Maak van de chilisaus, sojasaus, 1 el water en maizena een glad papje. Voeg dit samen met de broccoli toe aan de roerbak en roerbak tot alles een beetje gebonden is. Serveer met rijst of aardappelpuree.

Stamppot zuurkool met peer en blauwe kaas.

500 gr kruimige aardappel, 1 theelepel bouillonpoeder, 75 ml melk, 500 gr zuurkool, 2 peren, 40 gr rozijnen, 100 gram blauwe kaas, 50 gr hazelnoten, zout en peper.

Laat de rozijnen 15 minuten wellen in warme thee. Schil de aardappelen, snijd in blokjes en kook gaar met de bouillonpoeder in ca 12 minuten. Verwarm de oven voor op 200 graden. Giet de aardappelen af, stamp met $\frac{3}{4}$ van de kaas, de melk, zout en peper tot puree. Snijd de peer in blokjes. Hak de hazelnoten klein. Laat de zuurkool goed uitlekken. Roer de peer, de rozijnen en zuurkool door de puree. Pak een ovenschaal, verdeel de puree erin en strooi de gehakte hazelnoten en $\frac{1}{4}$ van de kaas erover. Zet 15 minuten in de oven.

Salade van winterpostelein met bieslook

120 gram winterpostelein, 1 el gesnipperde bieslook, 1 thlpl gesnipperde ui, 1 thlpl zout, $\frac{1}{4}$ thlpl peper, 2 el azijn, 2 el olie.

Meng de fijngesneden bieslook en ui met het zout, peper en azijn. Laat een paar minuten staan en meng dan de olie erdoor. Meng met de gewassen winterpostelein.

Aardappelsalade met bieslook

5 gekookte aardappelen, 2 el olie, 1 el azijn, 1 ui, 1 el mosterd, snuf zout, 2 el gesnipperde bieslook, 2 el mayonaise, handje grof gesneden winterpostelein

Een dag tevoren gemaakt is nog lekkerder, dan kan de saus er goed intrekken.

Schil en kook de aardappelen. Laat even afkoelen en snijd ze in plakken. Maak een saus van de olie, azijn, fijngesnipperde ui, mosterd, zout, bieslook en mayonaise. Meng met de aardappelen. Bewaar in de koelkast en serveer met wat winterpostelein.

Rode soep

1 potje rode nierbonen (370 ml Machandel), 1 el olijfolie, 1 rode ui, snuf zout en peper, 600 gr rauwe bieten, 0,75 ml groentebouillon, 0,5 el azijn, wat gedroogde dille.

Verhit olie en fruit een gesnipperde ui 2 tot 3 minuten met wat zout en peper. Laat vervolgens nog zo'n 10 minuten zachtjes sudderen. Schil de bieten, rasp ze of snijd ze in kleine stukken. Doe bij de uien in de pan en roerbak ze even mee. Doe alles in een pan voor de soep. Giet de bouillon (water met bouillonpoeder of blokje) erbij. Voeg de bonen toe (incl. vocht) en breng aan de kook. Laat zo'n 20 minuten garen met de deksel op de pan. Roer de azijn en dille erdoor. Breng op smaak.

Serveer met een eetlepel creme fraiche of griekse yoghurt.

Courgettecreme met pasta

200 gr pasta, 250 gr courgette, 1 ui of 2 sjalotjes, 20 gr olijfolie, 35 gram parmezaanse kaas, wat (gedroogde) basilicum, peper en zout.

Hak de ui en bak op laag vuur glazig, zo'n 2 minuten. Was en snijd de courgettes in blokjes en roerbak ze mee met zout en peper. Na zo'n 10 minuten zijn ze gaar. Doe alles in een kom en maak er met de staafmixer een creme van. Kook de pasta $\frac{2}{3}$ van de normale kooktijd. Giet af en doe samen met de creme in de pan. Breng aan de kook, roer de kaas erdoor en voeg indien nodig een beetje water toe. Doe de basilicum erbij en breng verder op smaak.