

Hartige rode kool taart met appel

1 rode kool, 80 gr roomboter, 500 gr uien, 4 appels, 1 el appelstroop, 100 gr rozijnen, 2 tl kaneel, zout en peper, 4 plakjes bladerdeeg, 175 gr kaasblokjes, 50 gr walnoten, 1 ei, 1 appeltaartvorm.

Halveer de rode kool, verwijder de harde kern en snijd in fijne reepjes. Smelt de helft van de boter in een hapjespan met deksel. Voeg rode kool toe. Schenk 250 ml water erbij en laat 15 min. met de deksel op de pan stoven. Snijd intussen de uien in halve ringen. Smelt de rest van de boter in een koekenpan en laat de ui zachtjes garen/carmeliseren. Schep regelmatig om. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appel in blokjes. Voeg de appel, appelstroop, rozijnen en kaneel toe in de pan met rode kool en schep door elkaar. Breng op smaak met zout en peper en laat nog 15 min. stoven. Verwarm de oven voor op 220 graden. Leg de plakjes bladerdeeg uit om te ontdooien. Vet de appeltaartvorm in met boter. Verdeel de rode kool over de bodem en schep de ui erop. Verdeel de kaasblokjes en walnoten erover. Verwijder de folie van het bladerdeeg en snijd in reepjes van ca. 2 cm breed. Leg de reepjes bladerdeeg in een raster over de vulling. Klop het ei met een scheutje water los en bestrijk het deeg met ei. Bak de taart in 20 min. in de oven goudbruin en gaar. Lekker met aardappelpuree.

Gepickelde rode kool

0,5 (500 gr) rode kool, 15 tot 25 gr zout, schoon potje.

Bewaar een buitenste schil van de rode kool en laat een beetje zachter worden in een bakje met heet water. Snijd de rode kool fijn. Doe in een kom en kneed met je (schone!) handen het zout erdoor. Doe alles in een schoon potje. Druk goed aan en dek af met een rode kool blad. Zorg dat het blad alles afdekt en verzwaar het met een (schone!) steen. Draai de deksel op het potje. Zet in een bord op het aanrecht en draai af en toe de deksel eraf om te ontluichten. Al na 1 dag kun je af en toe een plukje gefermenteerde rode kool uit het potje halen. Als het nog niet op is, zet je het potje na 1 week in de koelkast. Niet te lang meer bewaren en lekker snel opeten.

Courgettesoep met brandneteltopjes

500 gr courgettes, 2 uien, 2 teen knoflook, 1 aardappel om te binden, klont roomboter en/of scheut olijfolie, bouillonpoeder, 1 liter water, 1 vel nori (als je dat in huis hebt), 2 el mosterd, peper, wat groen zoals tuinkruiden en/of zevenblad, en/of brandneteltopjes en/of daslook, look zonder look.

Fruit de ui en knoflook in wat olijfolie en een klont roomboter. Schil de aardappel en snijd in stukken. Was de courgettes en snijd in stukken. Voeg 1 liter water toe aan de ui en doe de aardappel en courgette erbij. Laat garen. Breng op smaak met bouillon, peper en mosterd. Voeg de tuinkruiden en wildpluk toe en laat nog even 5 minuten garen. Verhit de norivellen stuk voor stuk in een droge koekenpan op stevig vuur. Druk de vellen op de bodem met een houten spaan. Je ziet de vellen verkleuren en knapperig worden. Verkruiemel de nori boven de soep en mix alles egaal met de staafmixer. Breng verder op smaak en voeg een scheutje citroensap toe.

Gevulde Sweet Lightning pompoentje

1 pompoen Sweet Lightning, 100 gr (vega)gehakt, 1 ui, 1 teen knoflook, 1 rode paprika, evt wat geraspte (parmezaanse) kaas.
Een klein pompoentje dat je met schil en al kunt eten. Verwarm de oven voor op 160 graden. Snijd een kapje van de pompoen. Vet een ovenschaal in en laat de groente 40 minuten garen in de oven. Maak ondertussen de vulling; fruit de ui en knoflook. Doe na een paar minuten de in stukjes gesneden paprika erbij. Breng op smaak met zout en peper en evt wat provencaalse kruiden. Laat de pompoen iets afkoelen en haal de zaden eruit. Die kunnen weg. Haal het vruchtvlees er voorzichtig uit en meng dat met de gefruite ui. Laat het vocht verdampen of giet het af en vul het pompoentje met het uimengsel. Strooi er wat geraspte kaas over en zet nog eens 20 minuten in de oven. Serveer met rijst.

Lekkere eiersalade voor de Paasdagen

6 eieren, 1 ui, 3 el mayonaise, 1 el crème fraîche, 1 tl mosterd, 10 stengels bieslook, zout en peper, handje lentepostelein, snuf kerrie.
Kook de eieren hard (breng een pannetje met water aan de kook,; doe de eieren erin en laat 7-8 minuten -zachtjes- koken). Snipper de ui, snijd de bieslook en lentepostelein in fijne stukjes en voeg ze toe aan de kom met eieren. Voeg vervolgens de mayonaise, snuf kerrie, mosterd en crème fraîche toe. Meng alles goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper.