

### **Rösti van zuurkool met aardappelen**

*1 pakje zuurkool, 400 gr vastkokende aardappelen, 2 eieren, 25 gram bloem, zout en chilipeper.*

Rasp de aardappel. Meng in een schaal de zuurkool en de geraspte aardappelen. Doe in een theedoek en pers het vocht eruit. Doe terug in de schaal, meng de bloem erdoor en wat zout en chilipeper. Klop de eieren en roer door de zuurkool en aardappel. Verhit olie in een koekenpan en bak koekjes van dit mengsel. Je kunt kleinere koekjes maken of een koek bakken ter grootte van je koekenpan. Keer om na ca 15 minuten evt met behulp van een bord. Serveer bijvoorbeeld met spekblokjes of leg plakjes kaas op de koek; blauwschimmelkaas erover is ook erg smakelijk. Je kunt er ook gewoon een rookworst bij serveren.

### **Ingelegde komkommer, Koreaans recept**

Eetbaar na 45 minuten, maar nog lekkerder na een paar dagen in de koelkast.

*1 of 2 komkommers (verdubbel bij 2 de ingrediënten), 0,5 el sesamzaad, 0,5 dl appelazijn, 2 teen geperste knoflook, 1 eetlepel ahornsiroop, snuf chilipeper, 0,5 thlpl zout.* Snijd de komkommer in plakken van ca 1,5 cm. Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan. Als ze beginnen te geuren is het klaar. Breng de azijn aan de kook in een pan samen met de knoflook, siroop, chilipeper en zout met 2,3 dl water. Voeg de komkommer en sesamzaadjes toe en haal van het vuur. Laat 30 minuten staan en roer twee keer om zodat alles een keer onder het vocht heeft gestaan. Doe de komkommer met het vocht in potten of luchtdicht afgesloten bakken en bewaar maximaal een week in de koelkast.

### **Marokkaanse aardappelsalade**

*125 gr bloemige aardappelen, 120 gr gare kikkererwten, 1,5 el olijfolie, 1 ui, 2 wortels, snuf gember, 1 rode paprika, 20 gr rozijnen, 1 thlpl komijnzaad, snuf kaneel, snuf peper, zout, 1 el Citroensap, wat gehakt groen.*

Schil de aardappelen, snijd ze in kleine blokjes en kook ze gaar. Giet af en doe in een grote kom. Spoel kikkererwten uit blik of pot af en laat goed uitlekken. Snipper de ui, snijd de wortels in kleine stukjes en, als je verse gebruikt, rasp de gember. Verhit olijfolie in een koekenpan en fruit de ui en wortel met de gember. Snijd de paprika in repen. Doe na 3 minuten bij de ui en doe dan ook de kikkererwten, rozijnen, komijnzaden, kaneel, peper en zout erbij. Roer af en toe en haal na ca

3 minuten van het vuur. Meng de groenten door de aardappelen. Voeg het Citroensap en het groen (kan ook fijngesnipperd prei-blad zijn) toe met een scheut olie. Roer door elkaar met nog wat zout en peper tot de aardappelen een beetje uiteen vallen.

### **Soep van aardpeer en komkommer met zalm**

*4 ons aardpeer, bouillonpoeder, 80 gr zalm, 1 ui, 0,5 komkommer, olijfolie, 800 ml water.*

Was de aardpeer goed en snijd in 3 stukken. Hak de komkommer in blokjes. Snijd de zalm in blokjes en zet weg. Snipper de ui en knoflook en fruit in olijfolie. Giet er 800 ml water over en breng op smaak met bouillon. Doe de aardpeer en komkommer erbij en laat garen. Pureer de soep en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de zalm over de borden en giet de hete soep erover. Decoreer met een groen kruid of gesnipperd prei blad.

### **Aardpeerchips**

*250 gr aardpeer, olijfolie, paprikapoeder* Verwarm de oven voor op 220 graden. Boen de aardpeer schoon, schillen is niet nodig. Snijd met een kaasschaaf of mandoline of scherp mes in zo dun mogelijke plakken. Doe in een kom ensel met olijfolie. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de schijfjes. Bestrooi met paprikapoeder en schuif de oven in. Hussel na 10 minuten. Na ca 20 minuten moeten ze bruin zijn. Laat goed afkoelen (dan zijn ze extra knapperig). Bestrooi evt nog met zout.

### **Prei roerbakken met ketjap en tauge**

*550 gr prei, 100 gr tauge, 1 el olie, 3 el ketjap manis, peper.*

Snijd de wortels van de prei en de stengel doormidden in de lengte. Was het zand tussen de bladeren onder de kraan. Laat uitlekken en snijd schuin in smalle reepjes. Verhit olie en bak de prei 1 minuut. Giet de ketjap erbij en 3 el water. Laat al roerend het vocht aan de kook komen en voeg dan de tauge toe. Roerbak nog een halve minuut en breng op smaak met wat peper. Lekker bij gebakken aardappelen en een salade.