

### **Ideeen voor de rabarber**

In hele kleine stukjes snijden en als **versiering over een salade** strooien.

Fijngesneden rabarber **door de soep als smaakmaker** (i.p.v. citroen).

### **Rabarbermoes.**

*500 gram rabarber, beetje citroensap, zoetmiddel (suiker, agave- of ahornsiroop), naar wens kruidnagel(poeder) of kaneel.*

Verwijder de groene bladeren en een stuk van de onderkant. Spoel af. Snijd de stengels in stukken. Schillen is niet nodig en als er erg stugge draden zijn dan trek je die eraf. Doe een bodempje water in een pannetje met de rabarberstukjes en de ingrediënten. Laat 10 minuten pruttelen en door te roeren valt de rabarber uit elkaar. Zet het vuur uit, proef en breng verder op smaak. Lekker ipv appelmoes bij de warme maaltijd of als topping op een toetje met een toefje slagroom....

### **Spinazie met ei, feta en olijven.**

*700 gram spinazie, 2 eieren, 50 gram feta, wat olijven, zout en peper, klont roomboter en olijfolie, 2 eetlepels bloem, 1 thpl knoflook*

Was de spinazie en laat uitlekken. Snijd in grove stukken. Snijd 1 theelepel verse knoflook fijn. Smelt wat roomboter in de pan en verhit een scheut olijfolie erbij. Laat de spinazie erin slinken en bak de knoflook mee. Strooi er bloem over, roer en laat wat indikken. Breng op smaak met zout en peper. Maak twee holletjes in de pan en breek er een ei boven. Doe de deksel op de pan en laat zo'n 4 tot 5 minuten garen. Verstrooi voor het serveren wat feta en olijven erover. Serveer met witte basmatirijst.

### **Pastinaaksoep**

*550 gram pastinaak, 1 ui, beetje verse knoflook, 100 ml kookroom, beetje citroensap of een klein scheutje azijn, 1 liter water, bouillonpoeder, zout en peper, peterselie.*

Snipper de ui en 1 theelepel knoflook. Verhit olijfolie in de soeppan en fruit de ui met knoflook even. Snijd de pastinaak in stukken en fruit mee. Doe het water erbij en breng aan de kook. Laat garen, zo'n 15 minuten. Soep pureren met de staafmixer en op smaak brengen met peper, zout en bouillonpoeder met wat citroensap. Voor het serveren kan de room erdoor. Wat geroosterde amandelschijfjes en fijngesneden peterselie leukt het serveren op.

### **Vinaigrettesaus voor de sla**

*1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel azijn, 2 eetlepels olijfolie, beetje zout en peper, 1 theelepel fijngesneden knoflook, 3 eetlepels fijngehakte keukenkruiden*

Doe de mosterd in een kom en voeg en al roerend in kleine scheutjes de azijn bij. Ook de olie al roerend in een dun straaltje toevoegen en wat zout en peper erdoor roeren. De knoflook en de tuinkruiden kunnen erdoor.

### **Salade met rucola**

*Sla, rucola, 2 eetlepels kwark, 1 eetlepel melk, 1 theelepel gomasio of sesamzaadjes, wat gehakte tuinkruiden en zout.*

Maak de dressing en meng door de gewassen sla en rucola.

### **Algerijnse spinazie**

*2 eetlepels olijfolie, 2 teentjes knoflook, 2 eetlepels tomatenpuree, 2 theelepels citroensap, 700 gram spinazie, 2 eieren, peper, zout, mespuntje komijn.*

Verhit olijfolie en fruit de gesnipperde knoflook even aan en doe de tomatenpuree met de kruiden en het zout erbij. Hak de spinazie grof en laat al roerend slinken in de pan. Klop de eieren los met citroensap en zout. Schenk het mengsel op de spinazie. Laat het garen onder een deksel op laag vuur. Lekker met een pasta en wat groene olijven.

### **Pastinaak uit de oven met honing en mosterd**

*550 gram pastinaak, olijfolie, zout en peper, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel honing*

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Was de pastinaak en snijd in de lengte in repen. Smeer de plakken in met een beetje olijfolie, zout en peper. Zet zo'n 25 minuten in de oven en keer de plakken halverwege. Meng olijfolie met honing en mosterd. Haal de pastinaak uit de oven, smeer in met de dressing en zet nog 10 minuten in de oven.