

### **Sla met bosknoflook en appel**

*1 krop sla, 1 appel, 1 bosknoflook, 1 el citroensap, 3 el olijfolie, 1 tl citroenrasp, peper en zout, 25 gr hazelnoten, parmezaanse kaas*  
Was de sla en laat uitlekken. Scheur de bladeren in stukken. Maak de dressing; meng citroensap, de citroenrasp, de olijfolie, peper en zout. Snipper de bosknoflook (gebruik naar smaak). Rasp de appel en doe direct (ivm verkleuren) door de dressing. Hak de hazelnoten. Hussel de dressing door de sla en strooi de hazelnoten en bosknoflook erover. Als je eetbare bloemetjes kunt vinden (viooltjes, bloemetjes van look zonder look) voegt dat altijd iets toe (het oog wil ook wat).

### **Rabarbertiramisu**

*30 gr lange vingers of biscuitjes, 1 sinaasappel 30 gr roomkaas 50 gr magere kwark, 1 el agave( of ahorn)siroop, 100 gr rabarber 1 el zonnebloempitten, beetje water, muntblaadjes, geraspte chocolade en cacao.*  
Was de rabarber en snijd de stelen in stukjes van ca 1 cm. Doe 1/3 van de siroop in een pannetje met een beetje water en verwarm deze totdat de siroop helemaal opgenomen is. Zet het vuur wat hoger en laat het mengsel borrelen. Zodra de bellen lichtbruin beginnen de kleuren voeg je 2/3 van de rabarber toe. Laat de rabarber 5 minuten al roerend zacht worden. Voeg de laatste minuut de overige rabarberstukjes toe en laat het mengsel afkoelen. Verdeel de koekjes over de bodem van een ovenschaal. Pers het sap uit de sinaasappel en giet over de koekjes. Mix de roomkaas, magere kwark, 2/3 van de siroop kort door elkaar totdat het een egaal mengsel is. Verdeel de romige kwark over de koekjes en strijk glad. Schep de rabarbersaus er over. Laat het minimaal 1,5 uur opstijven in de koelkast. Rooster de zonnebloempitten. Bestrooi de tiramisu voor het serveren met de cacao, geraspte chocolade (hoeveelheden naar eigen smaak) zonnebloempitten en tot slot de munt.

### **Aardappelsalade met raapsteel en ei**

*1 bos raapsteel, 2 eieren, 3 ons vastkokende aardappel, 1 rode ui, 2 augurken, 1 snee brood, 1 teen knoflook, 2 el olijfolie, klontje roomboter, 2 el yoghurt, 1 el augurkensap, zout en peper.*  
Schil de aardappelen en kook ze gaar. Laat afkoelen en snijd in plakken. Verkruimel de boterham. Verhit 1 el olijfolie en een beetje roomboter en bak de kruimels. Rasp er een teentje knoflook boven. Bak ca 1,5 minuut. Zet apart. Kook de eieren hard (zet op in een pannetje met koud water en laat 4 minuten koken). Snipper de ui en augurk. Maak de dressing door 1 el olijfolie te mengen met 1 el augurkensap en 2 el yoghurt met wat zout en

peper. Roer de ui en augurk erdoor. Snijd de raapsteel (zonder worteltjes) in kleine stukjes. Meng met de dressing en aardappel. Strooi de broodkruim erover.

### **Tarte tartin met gekarameliseerde rode ui.**

*3 rode uien, 30 gram honing, 30 gram boter, 100 ml balsamico azijn, 50 ml groentebouillon, 50 ml olijfolie, paar takjes tijm, peper en zout.*  
Verwarm de oven voor op 200 graden. Pel de uien en snijd ze doormidden (vanaf de wortel). Vet een ovenschaal in en leg de uien erop met het snijvlak naar boven. Smelt de boter en meng met de honing, azijn, olie, bouillon wat peper en zout. Giet dat over de uien en dek af met aluminiumfolie. Zet 50 minuten in de oven. Haal de uien uit de ovenschaal, giet de kooksappen in een pannetje en kook tot een dikkere siroop. Ontdooi de plakken bladerdeeg. Leg de uien met het snijvlak naar beneden in de ovenschaal, giet de siroop erover en bekleed ze met het bladerdeeg. Doe dat alsof je een hoest om je matras stopt. Prik gaatjes in het deeg. Bak de tartin zo'n 20 minuten (of langer als nodig) bruin in de oven. Laat afkoelen en leg een bord op de ovenschaal. Draai alles om zodat je op de uien kijkt. Strooi er wat tijm over en serveer met een salade.

### **Geroosterde regenboogpeen met ui en vis.**

*600 gr regenboogpeen, 1 rode ui, blikje vis, zout en peper, 2 el olijfolie, 1 el siroop, paar druppels citroensap of azijn, klontje roomboter.*  
Verwarm de oven voor op 200 graden. Maak een dressing van 2 el olijfolie, 1 el siroop, paar druppels azijn of citroensap. Pak een ovenschaal, smeer die in met roomboter. Leg de regenboogpeen in de ovenschaal en sprenkel de dressing erover. Hussel alles goed door elkaar. Strooi er nog wat zout en peper over en zet 30 tot 35 minuten in de oven. Hussel tussentijds. Snijd de rode ui in ringen. Verhit wat olijfolie in een koekenpan. Fruit de uiringen en roerbak op het laatst een blikje vis (tonijn, zalm of wat ansjovis)mee. Serveer de peen en verdeel het ui mengsel erover. Lekker met basmatirijst en een salade.