

Kruidenboter met bladselderij, bosui en knoflook

125 gram roomboter, half bosje bladselderij, half bosje bosui, teentje knoflook, snuf zout.

Breng de boter op kamertemperatuur. Snijd de bladselderij fijn. Snijd de bosui in dunne ringetjes. Plet de knoflook en snijd zo fijn mogelijk. Meng alles met een vork door de zachte boter en voeg een snuf zout toe. Lekker op bijvoorbeeld schijfjes stokbrood als voorafje, bij de soep of bij een salade.

Maaltijdsalade met bosui, aardappel, selderij en rabarber.

500 gr. vastkokende aardappelen, half bosje bosui, half bosje selderij, 0,5 steel rabarber, 1 sjalotje of rode ui, 100 ml (griekse) yoghurt, 1 eetlepel mayonaise, peper en zout, 2 eieren, paprikapoeder.

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes of plakken. Kook ze gaar in ca 12 minuten. Snijd de bosui in kleine ringetjes en de selderij klein. Maak hele kleine blokjes van de halve steel rabarber. Snipper de ui. Roer de yoghurt en mayonaise door elkaar met wat zout en peper. Meng met de overige ingrediënten. Kook de eieren hard en garneer de salade ermee. Strooi er wat paprikapoeder over.

Sla met tonijn

½ krop sla of 150 gr winterpostelein of 150 gr veldsla, 1 ei, 1 kleine tomaat of 2 cherry-tomaatjes, ¼ komkommer, ½ blikje tonijn op water of olie

Dressing: 50 ml volle yoghurt, ¼ theel. mosterd, ¾ eetl citroensap, 1 eetl. olie, zout, peper, 5 gr verse bieslook

Kook het ei hard en laat afkoelen. Pel het ei en snijd het ei in plakjes. Was de sla, laat goed uitlekken en snijd het eventueel kleiner. Was de tomaat en komkommer en snijd ze in plakjes of stukjes. Giet het blikje tonijn af. Knip de bieslook fijn. Meng de ingrediënten voor de dressing en maak op smaak met zout en peper. Meng de sla met de tomaat, komkommer en tonijn en de dressing. Garneer met de plakjes ei.
(bron: www.smulweb.nl)

Raapsteel met (soja)gehakt en room

1 bos raapsteel, 2 ons (soja)gehakt, 2 tenen knoflook, olijfolie, 2 el citroensap, zout en peper, 100 gr zure room.

Was de raapsteel en snijd in kleine stukjes. Laat uitlekken. Snijd de knoflook fijn. Verhit de olijfolie en braad het gehakt rul met wat zout en peper. Bak op het laatst de knoflook nog even mee. Haal uit de pan en zet even apart. Verhit weer wat olie in de pan en doe de fijngesneden raapsteel erbij. Roerbak een minuutje. Doe dan

met wat zout en peper. Doe het gehakt erbij en de zure room met het citroensap. Lekker met gebakken krieltjes.

Stamppot paksoy met roomkaas en champignons

1 paksoi, 750 gram aardappelen, 2 ons champignons, 1 eetlepel mosterd, 150 gram California roomkaas, 1 ui, olijfolie en/of roomboter.

Kook de aardappelen gaar met wat zout. Pel de ui en snijd in ringen. Snijd de champignons in vieren. Was de paksoi en snijd in dunne repen. Bak de ui in olie en doe er na een paar minuten de champignons bij. Breng op smaak met zout en peper en bak tot het kookvocht is verdampt. Stamp de aardappelen tot puree met de roomkaas en de mosterd, houd daarbij wat kookvocht achter de hand om de puree wat smeùiger te maken als dat nodig is. Roer het champignon mengsel en de paksoi erdoor. Een paar augurken of zilveruitjes zijn hier lekker fris bij.

Rabarber-bananenmoes met room

600 gram rabarber, 2 bananen, 200 ml slagroom, scheutje agavesiroop of ander zoetmiddel, snuf kaneel

Was de rabarber, snijd de boven- en onderkant eraf en in stukjes. Kook gaar in 10 minuten in een pan met een klein bodempje water. Schil de bananen en snijd ze in plakjes. Prak het fijn en voeg toe aan de rabarbermoes. Klop de slagroom met wat zoet en kaneel. Nu kun je er van alles mee doen; bijvoorbeeld: in een schaaltje een bodempje yoghurt; daarop de moes en daarop de slagroom. Of: maak een bodem met koekjes en daarop de moes en dan de slagroom. Of: meng de slagroom met de moes. Versier met een muntblaadje en wat cacao.

(Recept van Odin)