

Kerriesoep met paprika en bosui

750 liter groentebouillon, 1½ puntpaprika, 1½ middelgrote aardappel, 1 stengel bosui, 1 kleine ui, 1 klein teentje knoflook, 65 gram kleine pasta, 2 theel. kerriepoeder, ½ theel.

kurkumapoeder, ½ thee. paprikapoeder, peper en zout, zonnebloemolie

Pel de ui en knoflook en snijd ze in grove stukken. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes. Snijd de paprika fijn. Was de bosui en snijd deze in ringetjes. Verwarm olie in een soeppan en bak de ui 5 minuten zachtjes. Voeg knoflook toe en bak 1 minuut mee. Bak dan de aardappel 5 minuten mee, onder regelmatig omscheppen. Voeg het paprika-, kerrie- en kurkumapoeder toe en bak 1 minuut al omscheppend mee. Voeg de groentebouillon toe, breng aan de kook en laat 5 minuten koken. Pureer met een staafmixer. Voeg paprika en pasta toe en kook tot de pasta gaar is. Voeg dan de ringetjes bosui toe en kook 1 minuut mee. Voeg naar smaak peper en zout toe. Lekker met stokbrood met kruidenboter.

Worteltjes met tijm en mosterd

500 gr waspeen, 25 gr boter, 150 ml groentebouillon, 75 ml droge witte wijn, 1 eetl tijm, 1 theel mosterdzaadjes, zout, zwarte peper
Wortels schoonmaken, in plakken snijden. Boter smelten in een kookpan, wortels toevoegen. Wanneer alle wortels met boter bedekt zijn, wijn en bouillon toevoegen. Aan de kook brengen, tijm, mosterd en zout toevoegen. Met deksel op de pan zachtjes 10-20 min koken. Wanneer er dan nog vocht over is, inkoken totdat de wortels licht glanzen en bedekt zijn met stukjes tijm en mosterd. Gemalen peper eroverheen strooien.

Asperges met dragonsaus

750 gr verse asperges, 2 el mayonaise, 1 el fijngehakte verse dragon, zout, 0,5 el olijfolie en 0,5 el azijn.

Schil de asperges vanaf de kopjes en snijd ca 2 cm van de onderkant. Bind ze in een bosje en kook ze rechtop in een pan (kopjes mogen niet onder water). Kook in weinig water met zout in 15 minuten gaar. Laat uitlekken en afkoelen (maak het bosje los). Maak de saus: klop 2 el mayonaise met een snuf zout, 0,5 el olie en 0,5 el azijn tot een geheel. Roer de dragon erdoor. Drapeer de asperges op een schaal en versier met de dragonsaus.

Chinese kool met mais en champignons

1 chinese kool, 1 klein potje maiskorrels, 1 tl bouillonpoeder, 50 gr. champignons, 1 el sojasaus, 1 thlpl citroensap, 2 eieren, zout, olijfolie en klontje roomboter.

Snijd de chinese kool doormidden en de helften ook weer doormidden. Verwijder de harde kern aan de onderkant. Snijd de kwarten in dunne repen. Verhit de olie met een klontje boter. Snijd de champignons in kleine plakjes. Laat de mais uitlekken. Bak de champignonplakjes en voeg de mais toe. Roer de sojasaus en citroensap erdoor met een snuf zout. Laat 4 minuten stoven. Klop de eieren en roer door het champignonmengsel, het wordt dus niet een geheel maar je roerbakt het in stukjes. Voeg op het laatst (als de ei is gestold) de kool toe. Als de pan te droog is, voeg je een scheutje water toe. Doe de bouillonpoeder erbij en roerbak beetgaar. Turks brood of pitabroodjes (met kruidenboter...) smaken hier goed bij.

Sladressing met olijven

2 el fijngehakte olijven, 2 eieren, 1 thlpl paprikapoeder, 1 el chilisaus, 2 el mayonaise, peper en zout, 2 bosuitjes.

Kook 2 eieren hard (water koken; eieren erin en 8 minuten zachtjes koken) pel ze en hak ze klein. Roer de fijngehakte olijven erdoor, met 1 thlpl paprikapoeder, 1 el chilisaus, 2 el mayonaise en wat peper en zout. Knip de bosuitjes erover.