

Soep van palmkool met witte bonen

400 gr palmkool, selderij of bleekselderij, 1 ui, 1 wortel, 750 ml groentebouillon, 250 gr gare witte bonen, olijfolie, peper en zout, 0,5 stengel rabarber.

Was de palmkool. Snijd of scheur het blad van de nerven. Snijd de nerven in kleine stukjes. Snijd de rabarber in kleine blokjes. Snijd de selderij, ui en wortel klein. Verhit olijfolie en fruit alle ingrediënten tot halfzacht. Pak een soeppan en doe daar de gebakken groentes in. Voeg er 750 ml water bij met wat groentebouillonpoeder en de witte bonen. Breng tot koken en laat zo'n 20 minuten zachtjes garen. Maak de smaak af met zout en peper. Lekker met stokbrood en kruidenboter.

Sla dressing met koolrabi en bosui

1 koolrabi, paar stengels bosui, scheutje azijn, 2 eetlepels mayonaise, 1 eetlepel olijfolie, zout en peper.

Schil en rasp de koolrabi. Snijd de bosui in fijne ringen. Klop de azijn, olie, mayonaise, zout en peper tot een geheel. Doe de koolrabi en de bosui in een kom en mix tot een pure met de staafmixer. Meng dit met de andere ingrediënten en breng verder op smaak. Je kunt dit apart serveren, maar ook gebruiken als dressing voor een (aardappel)salade.

Geroerbakte loof van bosbiet.

Loof van bosbiet, kappertjes, zout en peper, paar druppels citroensap, klont roomboter, olijfolie, sesamzaadjes.

Was de bosbietbladeren en scheur of snijd het loof van de nerven. Snijd de nerven in kleine stukjes. Snijd de bladeren in smalle repen. Smelt de roomboter in een koekenpan. Doe er een scheutje olijfolie bij. Roerbak de stukjes nerf op halfzacht vuur. Doe de bladeren erbij. Strooi wat zout en peper erover, doe er een paar druppels citroensap bij en roerbak alles gaar. Laat het vrijkomende vocht verdampen. Roer er tot slot wat kappertjes door. Rooster wat sesamzaadjes en strooi ze over de bladeren.

Lasagne met palmkool

250 gram kastanjechampignons, 2 tenen knoflook, tijm, olijfolie, 2 ons palmkoolbladeren, 25 gram roomboter, 30 gram bloem, 250 ml halfvolle melk, beetje nootmuskaat, 1 pak lasagne bladeren van 500 gram (van durum tarwe; voorkoken niet nodig), 150 gram geraspte kaas.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de kastanjechampignons in vieren en roerbak ze in olijfolie. Bestrooi met tijm en zout en peper. Plet de knoflook, snijd fijn en bak de laatste minuut even mee. Maak een roux door de boter

in een pannetje te laten smelten. Roer met een garde de bloem door de gesmolten boter. Laat al roeren garen op een laag vuur en giet dan beetje bij beetje al roerend de melk erbij. Roer er nootmuskaat door en een beetje zout en peper. Scheur het palmkoolblad van de nerf. Snijd de nerf in kleine stukjes en het blad in reepjes. Roerbak de nerf in roomboter met wat olie en doe na een paar minuutjes het blad erbij. Laat al roerend garen en het kookvocht verdampen. Meng met de champignons. Pak een ovenschaal. Vet de bodem in met roomboter. Leg er lasagne bladeren op. Daarop komt een laag met de groente en dan de roux. Dan weer een laag lasagne bladeren. Rond af met een laag groente, daarop de roux en daarover de geraspte kaas. Zet 35 minuten in de voorverwarmde oven. Dek af met aluminiumfolie als het te donker bakt.

Rode bietensalade met geitenkaas

200 gram rode biet, 1 eetlepel balsamicoazijn, 2 eetlepels olijfolie, 1 theelepel mosterd, 5 walnoten, handje rucola, stengel bosui, 90 gram saladekaas geit of koe.

Kook de bietjes gaar in de schil (20 tot 30 minuten). Laat even afkoelen. Snijd de oneffenheden aan de boven en onderkant eraf. Verwijder de schil. Snijd in blokjes of dunne plakjes. Pak een kom en meng de azijn, olijfolie en mosterd. Snijd de walnoten en bosui in kleine stukjes. Verbrokkel de kaas boven de bietjes en meng met de dressing. Strooi de bosui en walnoten over de salade.

Gebakken groenselderij met walnoten

1 stronk groen- of bleekselderij, 1 ui, 1 teen knoflook, 1 appel, paar walnoten, 1 tl mosterd, 1 tl komijnzaad, 1 tl kerrie, olijfolie.

Was de groenselderij en snijd het blad en de stengels in kleine stukjes. Snijd de appel in partjes. Snipper en fruit de ui in olie met de mosterd, komijnzaad en kerrie. Doe de appel en walnoten erbij. Blijf roeren. Doe de groenselderij erbij (beetje bij beetje) en bak af en toe roerend gaar. Maak de smaak af met kerrie. Lekker met puree en spekjes.

(Recept van Odin)