

Stamppot andijvie met kokosnootcreme

1 krop andijvie, 500 gr aardappelen, 50 gr Santen (kokosnootcreme), zout en peper, 1 tomaat, 1 ui, snufje kerrie, snufje kurkuma, scheutje sojasaus, handjevol druiven, (soja)gehakt.

Snijd de andijvie in fijne repen en was het zand eruit. Laat goed uitlekken. Als je nieuwe aardappelen gebruikt dan hoef je niet te schillen. Was en snijd in gelijke stukken. Kook de aardappelen gaar, hoe kleiner de stukken hoe eerder gaar, met een beetje zout. Snipper ondertussen de ui en fruit in de koekenpan. Doe er een snuf kerrie en kurkuma bij met wat zout en peper. Doe het gehakt erbij. Snijd de tomaat in stukken en doe bij de uien en het gehakt. Braad lekker gaar. Tot slot een scheutje sojasaus erbij en roer dan de kokoscreme erdoor tot alles mooi is gemengd. Als het te droog is kun je er een beetje kookvocht van de aardappelen door doen. Giet de aardappelen af en roer dan het uien mengsel met de Santen erdoor. Tot slot kan de uitgelekte andijvie erdoor geschept worden. Serveer met een handjevol blauwe druiven erbij.

Salade met tuinbonen

750 gr tuinbonen, 1 avocado, beetje citroensap of appelazijn, 1 sjalotje of bosui, wat slabladeren, wat munt en peterselie, 1,5 eetlepel olijfolie, 1,5 eetlepel mayonaise en naar keuze: gebakken paneer of mozzarella of feta

Dop de tuinbonen, breng een pan met water aan de kook en kook de tuinbonen in ca 7 minuten gaar. Giet af en laat de tuinbonen afkoelen. Snijd de komkommer doormidden en in plakjes. Snijd de avocado doormidden en draai de helften los van elkaar. Verwijder de pit en lepel het vruchtvlies eruit. Meng dat in een kom met wat citroensap. Snijd het sjalotje of de bosui fijn. Was de slabladeren en laat uitlekken. Snijd de munt en peterselie fijn. Roer de kruiden door de avocado met een beetje zout en peper, 1,5 eetlepel mayonaise en olijfolie. Schep de tuinbonen door de dressing. De komkommer kan voor een deel door de salade en voor een deel over de salade samen met de verbrokkelde kaas. De slabladeren kunnen in stukjes door de salade of je gebruikt ze als bodem op een bord en drapeert de salade erop.

Gebakken bietenplakken

bijgerecht voor 2 personen

500 gr bieten, 1-2 eieren, paneermeel, kruidenzout naar smaak, boter/olie om in te bakken

Bieten schillen, in plakken van 1 cm snijden, net onder water zetten en in ongeveer 20-45 min. gaar koken. Ei loskloppen. Een mengsel maken van paneermeel en kruidenzout. De bietenplakjes eerst door ei en dan door paneermeel halen en dit nog een keer herhalen. Bietenplakjes in hete boter/olie aan beide kanten goudbruin bakken.

Rode bieten chips

200 g rode bieten, 1 ui, olijfolie

Schil de rode bieten en snijd ze in hele dunne schijfjes. Schil de uien en snijd ze in dunne ringen. Verhit een laag olie in een pan en bak de bietenschijfjes en uien in porties knapperig en bruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en houd ze warm in de oven.

Gegratineerde venkelpuree

750g aardappels, in grote stukken, 2 venkel, 50ml volle melk, 2 eetlepels paneermeel, 25 g koude boter, in kleine blokjes

Aardappels in 20 min. gaarkoken. Venkelgroen van knol snijden en bewaren. Venkel in de lengte doormidden snijden. Venkel in dunne repen snijden en in 10 min. gaarkoken. Aardappels en venkel afgieten. Venkel in keukenmachine of met staafmixer pureren. Melk verwarmen. Aardappels met warme melk tot fijne puree stampen. Venkelpuree door aardappelpuree scheppen en geheel op smaak brengen met zout en peper. Puree in ingevette ovenschaal doen en bovenkant van puree gladstrijken. Oven voorverwarmen op 200°C. Paneermeel over puree strooien en boter erover verdelen. Puree ca. 20 min. in oven verwarmen en goudbruin laten worden. Venkelgroen fijnsnijden en ter garnering over puree strooien.