

## Venkel à la Kamphuis

*De venkelknollen uit het pakket, 3 eieren, 150g geraspte pittige kaas, zout en peper, scheutje olie*  
Snijd de venkelknollen in grove stukken en kook ze beetgaar. (ev. in een stoompan). Vet een ovenschaal in en leg de venkel erin. Klop in een andere kom het ei los en meng met de geraspte kaas, breng op smaak met zout en peper. Giet dit mengsel over de venkel en bak het geheel in een oven van ca 180°C ongeveer 15-20 min, tot het ei-kaasmengsel stijf is en licht bruin begint te kleuren.

## Koolrabisoep

*2 koolrabi's, 2 aardappels, 1 ui, klontje boter, 1 theel. majoraan, evt. 1 dl. tomatensap, ¾ liter groente- of kippenbouillon, ½ dl. creme fraiche, evt. een paar takjes peterselie*  
Schil de koolrabi's en de aardappels en snijd ze in stukjes. Pel en snipper de ui. Stoof koolrabi, ui en aardappel in ongeveer 15 min. gaar in boter met een scheutje water. Pureer de groente met een staafmixer en voeg er de bouillon, tomatensap en majoraan aan toe. Breng de soep aan de kook en breng op smaak met peper en zout. Serveer de soep met creme fraiche en evt. vers geknipte peterselie er bovenop. Lekker met stokbrood met kruidenboter.

## Geblakerde prei van de BBQ

*Een aantal preien, zout en peper naar smaak, mango-curry saus, geroosterd amandelschaafsel.*  
Stook de barbecue lekker hoog op om direct te kunnen grillen. Was de prei grondig. Snij de stengels daarvoor in de lengte in tot net iets voorbij het groen. Spoel evt. zand eruit onder de stromende kraan. Leg de prei direct in de kooltjes of op het rooster boven het vuur. Laat roosteren tot ze rondom echt donker gekleurd zijn (het mag bijna zwart zijn) is en zacht zijn geworden. Neem van het vuur, verwijder het buitenste blad en snij er stukjes van. Bestrooi met amandelschaafsel en serveer het met een lekkere saus, bijv. mango-curry.

## Ribollita - Italiaanse bonensoep

*2 uien, 2 tenen knoflook, 250 g wortel, 1 prei, 3 stengels groenselderij, 1 el Italiaanse kruiden, 1 tl gerookt paprikapoeder, 250 g palmkool (boerenkool kan ook), 2 blikken gehakte tomaten, 3 bouillonblokjes, 2 potten bonen (bv wit en zwart, of anders naar keuze), peterselie om mee te garneren.*  
Pel de uien en knoflooktenen en snij ze klein. Snij de wortel, prei en selderij in stukken. Fruit de uien met de knoflook glazig en voeg daarna de gehakte groente, Italiaanse kruiden en paprikapoeder toe en laat bakken. Als de groente beetgaar is voeg je de

kool, tomatenstukjes, 750 ml kokend water en de bouillonblokjes toe. Laat alles even sudderen en voeg eventueel nog wat water toe. Spoel de bonen af in een vergiet, voeg ze toe aan de soep en warm alles nog even door. Proef en voeg naar smaak peper en zout toe. Serveer met gehakte peterselie erover.

## Pasta met groenselderij en champignons

*400 g groenselderij, in schijfjes, 1 ui, gesnipperd, 150 g (kastanje)champignons, scheutje olie om in te bakken, 1 dl. bouillon, 1 dl. zure room, een scheutje witte wijn, blauwe schimmelkaas of fetakaas naar smaak, pasta voor 2 personen, peper en zout, Italiaanse kruiden, evt. geraspte kaas*  
Kook de selderij een paar minuten in water met een snuffje zout. Giet het kookvocht af en gebruik dit bijvoorbeeld voor soep of saus. Fruit de ui in olie en bak de champignons na ongeveer 2 min. mee. Voeg wijn en bouillon toe en laat 5 min. stoven. Voeg op het laatst de zure room toe. Kook de pasta beetgaar. Beboter een ovenschaal en leg er een laagje gekookte pasta, selderij, kaas, en champignonsaus overheen. Herhaal deze lagen totdat de ingrediënten opgebruikt zijn. De bovenste laag is de saus. Strooi er naar wens geraspte kaas over. Bak deze schotel een half uur in de voorverwarmde oven op ongeveer 175°C.

## Makkelijke yoghurt dressing

(favoriet van Kathinka)

*4 eetl. yoghurt, 2 eetl. mayonaise, scheut balsamicoazijn, groentebouillonpoeder naar smaak. (ca 1 theel.) 1 heel klein uitje gesnipperd, of een paar stengels bosui, gesneden, ev scheut water, afhankelijk van de dikte van de yoghurt.*  
Alle ingrediënten goed met elkaar mengen.