

Bramboraky, of Kartoffelpuffer, of Rösti

Bij de Oosterburen is dit recept te vinden, pannenkoeken van aardappels. Het basisrecept voor 1 persoon:

500g aardappels ev. 1 kleine ui, 1 ei, 1 1/2 eetl. bloem, 1/2 - 3/4 theel. zout. Olie om in te bakken.

Ev wat gebakken spekblokjes erdoorheen

Bij de tsjechische bramboraky hoort er ook nog knoflook en marjolein bij. Marjolein kan ook prima vervangen worden door oregano.

Schil de aardappels en rasp ze fijn. Rasp het net voordat je gaat bakken anders verkleurd het snel. Snipper de ui en meng ui, ei en aardappelrasp. Voeg ook de bloem en zout toe. Verhit een flinke scheut olie in een bakpan en bak pannenkoekjes van het beslag. 1 grote lepel vol per pannenkoek, ca 1/2 cm platgedrukt. Je kunt meerdere koekjes in een pan bakken.

Prei-aardappelsoep

2 prei, 1 pond aardappel, 1 ui, roomboter, bouillonpoeder, scheutje room

Snijd de prei doormidden en was het zand tussen de bladeren weg onder zacht stromend water. Snijd de helften in stukjes. Pel en snipper de ui. Fruit de ui in boter in een soeppan en voeg de gesneden prei toe.

Breng op smaak met wat bouillonpoeder en fruit even mee. Doe er dan zo'n drie kwart liter water bij en breng aan de kook. Schil de aardappelen en snijd in blokjes. Voeg toe aan de soep. Laat alles garen (kwartiertje) en pureer met de staafmixer.

Breng op smaak met zout en peper en een scheutje room.

Geblakerde prei van de BBQ

De preien uit het pakket, zout en peper naar smaak

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.

Koolrabi met tomaten en mosterdsaus

1 of 2 koolrabi's, 1 ui, handje cherrytomaten, 20 gram boter. Voor de saus: 30 gram boter, kleine eetlepel bloem, 0,5 dl water, klein scheutje melk, 1 theelepel mosterd, zout, peper, peterselie

Schil de koolrabi's, snijd ze in reepjes (zoals friet) en kook ze in ca 10 tot 15 minuten gaar. Pel de uit en snijd deze in plakjes. Was de tomaten en snijd ze doormidden. Smelt de boter in een pan en bak de ui zachtjes gaar en voeg de tomaten toe. Laat deze enigszins kapot bakken en doe dan de koolrabi erbij. Roer de groentes goed door elkaar en houd ze warm.

Maak de saus: Smelt de boter in een pan, roer de bloem erdoor. Blijf 1 à twee minuten roeren, zo gaat de 'bloemsmak' eruit. Voeg al roerend het water erbij en breng aan de kook. Draai het vuur laag en voeg de melk toe. Blijf roeren. Breng op smaak met mosterd, zout en peper. Giet de saus over de groente en roer goed om. Serveer bestrooid met gehakte peterselie.

Tomatentaartje met geitenkaas

4-6 plakjes bladerdeeg (dit hangt van je taartvorm af), 1 ei, de cherrytomaatjes uit het pakket, 1 pakje verse geitenkaas, 1 el olijfolie handvol verse kruiden: bijvoorbeeld oregano, basilicum, tijm, rozemarijn, peterselie, 1 tl mosterd, 1 tl honing, zout en peper

Verwarm de oven voor op 200 °C. Ontdooi de plakjes bladerdeeg en rol deze iets groter uit op een met bloem bestoven aanrecht. Vet de taartvorm in en leg de plakjes deeg in de vorm. Laat de naden wat overlappen en druk de randen goed aan. Klop het ei los. Kwast het deeg ermee in. Zet 5 minuten in de oven, tot het ei droog is. Haal uit de oven. Snijd de cherrytomaten doormidden en leg ze met de bolle kant naar beneden op het deeg. Vul zo de hele vorm. Leg de schijfjes geitenkaas op de tomaten. Hak de kruiden fijn (houd een klein handje over voor straks) en klop er met de olie en mosterd een dressing van. Schenk dit over de cherrytomaten en de geitenkaas

Nog een paar flinke draaien peper en wat zout erover en dan kan het de oven in. Een minuut of 20 is genoeg. Strooi voor het serveren nog wat verse kruiden over het taartje.