

Bietenfavoriet van Wouter en Kathinka

De bieten uit het groentepakket, een milde (olijf)olie om te bakken, zout en peper.

Schil de bieten en snij in plakken van ca 1 cm dik. Vet een bakblik in met olie, leg de schijven op het blik en bestrijk ze ook van boven met olie. Bestrooi met zout en peper. In een oven van 180°C ca 20 minuten bakken. Tussen door de schijven één keer omdraaien.

Andijvie a la crème

1 krop andijvie, 250 gr kastanjechampignons, 2 tenen knoflook, 4 volle eetlepels crème fraîche, olijfolie, 25 gr roomboter. 50 gr hazelnoten, 2 ons geraspte kaas.

Snijd het kontje van de stronk en pluk de bladeren eraf. Was de andijvie. Snijd in dunne repen. Laat uitlekken in een vergiet of op een theedoek. Snijd de champignons in kwarten. Hak de knoflook fijn. Verhit de olie in een koekenpan met bak op hoog vuur de champignons en (na twee minuutjes pas erbij;) knoflook in een paar minuten bruin. Smelt de boter in een ruime pan. Doe de andijvie er in porties bij en pas de volgende als de vorige is gegaard. Doe er tot slot de crème fraîche bij, maal er zout en peper over en roer tot een geheel. Hak de hazelnoten en rooster ze. Serveer de andijvie, champignons, hazelnoten en geraspte kaas apart. Lekker met aardappelpuree of linzen.

Smashed aardappelen met feta en munt

800 g nieuwe aardappelen, 100 g feta, sap en rasp van 1/2 citroen, handje muntblaadjes, peper en zout, olijfolie.

Verwarm de oven voor op 190 graden. Boen de aardappelen goed schoon en breng ze in een laagje water aan de kook. Voeg zout toe en laat ze koken tot ze bijna gaar zijn, zo'n minuut of 12. Rasp intussen de schil van een halve citroen en pers 'm uit. Snij de feta in blokjes. Leg de aardappels op een bakplaat en plet ze een beetje met bv een glas. De aardappel moet nog wel zijn vorm enigszins behouden. Schenk wat olijfolie over de aardappels en verdeel de feta in kleine blokjes, de citroenrasp en -sap er over. Bak de aardappels nog ca 25 minuten in de oven tot de randen goudbruin kleuren en knapperig worden. Hak de munt fijn en strooi deze met nog wat peper en zout over de aardappelen.

Courgette, op Turkse wijze gevuld

300 gram tomaat, 250 gram rundergehakt, 75 gram rijst, 35 gram boter (room), 8 eetlepels verse dille, courgettes, 2 stuks uien, 2 el peterselie, 1 tl paprikapoeder, 2 el munt zout en peper naar smaak

Was de courgettes en halveer ze. Hol de helften uit, maar blijf hierbij een stukje van de rand. Pel de uien en hak ze fijn. Was 2 tomaten, dompel ze even in kokend water en trek de velletjes eraf. Snij de tomaten daarna in stukjes. Was de dille, sla de stengels droog en knip de nerven af. Meng het gehakt, de rijst, de kleingesneden tomaat, de peterselie, de dille, de blaadjes munt, de ui, wat zout en peper, de paprikapoeder, 2 eetlepels boter en 0.5 kopje water door elkaar. Vul hiermee de courgettehelften. Snij de overgebleven tomaat in 8 dunne plakjes en sluit de open kanten van de courgette ermee af. Zet de courgettes met de tomaat naar boven naast elkaar in een pan. Voeg 1 eetlepel boter en 1 kopje water met wat zout toe. Dek de courgettes af met een passend bord zodat ze niet kunnen verschuiven en smoor ze 30 minuten met het deksel op de pan. Eet smakelijk.

Bietenhummus

150 g kikkererwten uit blik, 1 gekookt bietje, 1/2 el sesamolie, zout, ev komijn en/of chilipoeder. Maak hummus van de kikkererwten, het bietje en een scheut sesamolie, door alles in een blender te mengen, of met de staafmixer fijn te mixen. Kruid naar smaak met komijn en chilipoeder en voeg het zout toe.