

Geblakerde prei van de BBQ

Een paar preistengels, zout en peper naar smaak, geroosterd amandelschaafsel, een lekkere chutney, bv mango curry

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) 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.

Curry met venkel en tomaat

1 venkelknol, 2 rode uien, 1 rode puntpaprika, 200 g wortelen, 250 g cherrytomaten, 1 blikje kikkererwten (400 gr), 1 pot (350 g) Indiase madras currysaus, 150 ml kokosmelk, 100 g eryngii, 100 g snelkookrijst, 2 naanbroden

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Pel de uien en snij in halve ringen. Bak de uien in een hapjespan in de olijfolie tot ze glazig worden. Snij de uiteinden en het groen van de venkelknol. Hou het groen apart. Snij de knol in de lengte doormidden en verwijder de onderkant en de harde kern. Snij daarna eerst in lange repen en dan in stukjes. Verwijder de zaadlijsten van de puntpaprika en snij hem in stukjes. Snij de wortels in kleine stukjes of schijfjes. Voeg de wortel, venkel en paprika toe aan de ui en bak nog ca. 5 minuten mee. Halveer de tomaatjes en voeg toe aan het ui-groentemengsel. Spoel de kikkererwten af in een zeef en voeg ze toe. Voeg de currysaus toe en de kokosmelk en warm alles even snel door. Snij de eryngii in stukken en bak in een aparte pan in wat olie mooi goudbruin. Serveer de curry met de eryngii als topping en met de rijst, evt. komkommer, naanbrood, limoen en verse koriander.

Pasta met sperziebonen en olijven

300 g spaghetti of andere pasta, 300 g sperziebonen (of andere bonen, zoals spek- of snijbonen), flinke handvol zwarte, ontpitte, gehalveerde olijven, 200g kerstomaatjes, 4 el. rode pestosaus, 150 g parmaham, 75 g geraspte oude kaas

Snijd de bonen in kleine stukjes en kook ze ca. 10. min. Kook de pasta. Scheur de ham in stukjes en bak een poosje in de pan. Haal uit de pan. Halveer de tomaatjes en olijven. Doe ze in de pan. Voeg sperziebonen, ham en pesto toe. Serveren met geraspte kaas.

Palmkoolgnocchi

150 g palmkool, 250 g ricotta, uitgelekt, 50 g geraspte Parmezaanse kaas + extra ter garnering, 1 ei, 250 g bloem + extra om te bestuiven, ½ tl nootmuskaat, 500 g cherrytomaatjes, peper en zout naar smaak
Ingrediënten voor de salieboter: 100 g boter, 4 knoflooktenen, 10 blaadjes verse salie

Doe de tomaten in een ovenschaal, smeer ze in met een scheutje olijfolie en rooster 30 - 40 minuten op 160°C totdat ze zacht zijn en licht gekleurd. Houd warm in de oven.

Snijd de nerven uit de palmkool en hak de bladeren (en, indien je ze wilt gebruiken, de nerven ook) fijn. Verwarm wat olie in een pan en laat de palmkool in 10 - 20 minuten slinken. Haal de palmkool van het vuur, laat iets afkoelen en hak dan goed fijn. Knijp het eventuele vocht uit de palmkool.

Meng in een kom de ricotta met een ei, geraspte kaas, palmkool en nootmuskaat door elkaar. Voeg daarna beetje bij beetje de bloem toe (terwijl je goed blijft kneden) totdat het mengsel een mooi soepel deeg wordt. Het moet niet te nat zijn, maar ook zeker niet kruimelig of droog. Bestuif het aanrechtblad of een grote plank met wat bloem, pak een deel van het deegmengsel en rol in kleine bolletjes van 1 bij 2 cm. Rol eventueel over een vork om de gnocchi extra textuur te geven. Kook de gnocchi in een paar minuten gaar. Zodra ze naar het oppervlak drijven laat je ze nog 1 minuut in het water en kun je ze er daarna uithalen. Smelt de boter in de pan en snijd ondertussen de knoflook in fijne plakjes. Fruit de knoflook met de salie in de boter totdat het heerlijk geurt en de knoflook lichtbruin kleurt. Serveer de gnocchi met de tomaten en de salieboter.