

### **Waspeen met een gemberlaagje**

*200 gr aardappelt, 600 gr waspeen, 2 el olijfolie, 50 gr boter, 2 el agavesiroop of suiker, 1 eetlepel fijngeraspte gember, 0,4 dl water.*

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bestrijk een bakplaat met olie. Schil de aardappel en snijd in repen van ca 1 cm dikte. Doe dat ook met de wortel. Leg de reepjes op de bakplaat en smeer ze in met olie. Bak ze ca 1 uur en hussel de reepjes tussentijds. Smelt de boter in een melkkannetje en voeg het zoetmiddel toe, laat het al roerend oplossen. Roer de geraspte gember en het water erdoor. Breng aan de kook en laat 5 minuten zonder deksel zachtjes sudderen, zodat het wat indikt. Giet het over de gebakken reepjes aardappel en wortel en laat nog 5 minuten bakken in de oven.

### **Snijbiet in bladerdeeg**

*1 pak bladerdeeg, 250 gram snijbiet, 1 ui, 1 rode paprika, zout en peper, 50 gram champignons, 50 gram kaas, 2 el sesamzaad.*  
Haal de plakjes bladerdeeg uit het pak en laat ze ontdooien. Verwarm de oven voor op 200 graden. Bestrijk een bakplaat met olie of leg er een vel bakpapier op. Snijd de snijbiet in fijne reepjes en roerbak ze zo'n 5 minuten in roomboter. Laat uitlekken in een zeef; druk het vocht er zoveel mogelijk uit met de hand. Snijd de ui in reepjes en fruit zo'n drie minuten. Snijd de paprika in blokjes en fruit even mee met de ui. Snijd de champignons in plakjes en doe erbij. Nog zo'n twee minuten meebakken. Breng op smaak met zout en peper. Rasp de kaas. Laat de plakken bladerdeeg elkaar met ongeveer 1 cm overlappen en kneed ze tot 1 plak. Leg de snijbiet en het uimengsel op de onderste helft. Laat de randen leeg. Strooi de geraspte kaas erover. Vouw dan de lege helft over de onderste helft en kneed de randen dicht. Strijk wat olie of roomboter over het deeg, bestrooi met wat sesamzaad en bak goudbruin in 20 minuten. Lekker met een salade.

### **Mais uit de oven**

*2 maiskolven, 50 gram roomboter, 1 teentje knoflook, 1 sjalotje, verse of gedroogde peterselie, zout, peper, aluminiumfolie.*  
Maak de maiskolven schoon. Laat de boter op kamertemperatuur komen. Snipper de knoflook, het sjalotje en de peterselie heel fijn. Meng dit door de roomboter. Leg de maiskolven op twee vellen aluminiumfolie. Smeer de kolven in met de boter. Vouw de folie om de kolven. Leg de pakketjes op een bakplaat en bak ze 25 tot 30 minuten gaar in de oven.

### **Maissoep voor 4 personen.**

*2 maiskolven, 50 gr boter, 2 uien, 1 teen knoflook, 800 ml water, bouillonpoeder, 2 aardappelen, 3 el verse of gedroogde peterselie, 125 gr kaas, zout en peper, 3 el room.*

Kook de maiskolven gaar in zo'n 20 minuten. Bewaar het kookvocht. Snijd de korrels van de kolf. Snipper de ui en fruit in een soeppan met wat boter. Plet en snijd het knoflookteentje fijn en doe dit na ca 5 minuten bij de ui met 2 theelepels komijnzaad. Roer even tot de geur vrijkomt. Schil 2 aardappelen en snijd in blokjes. Doe erbij in de pan met zo'n 800 ml water (gebruik het kookvocht van de mais). Laat zo'n 10 minuten koken. Snipper de peterselie (of gebruik gedroogde) en doe dat met de maiskorrels in de pan. Rasp de kaas, doe dat erbij samen met de room, zout, bouillonpoeder en peper. Versier met wat bieslook als je de maissoep serveert.

### **Witte kool met paprika en santen.**

*0,5 witte kool, 1 blokje santen, 1 rode paprika, 1 ui, 1 tn knoflook, vis- of sojasaus, zout en peper.*

Snijd de witte kool doormidden en in fijne reepjes. Roerbak zo'n 10 minuten in olijfolie. Snijd de ui in ringen en fruit in olie of boter. Snipper de knoflook en fruit mee. Snijd de rode paprika in blokjes (verwijder de zaadlijsten en pitjes) en fruit mee met de ui. Meng de santen met een beetje vissaus of sojasaus. Roerbak dit mee met de ui en roer er op het laatst de witte kool door. Breng op smaak met zout en peper. Lekker bij aardappelpuree.

### **Andijvie met aardappelpuree**

*500 gr aardappelen, 1 krop andijvie, 200 gr kaas, 1 teen knoflook, 50 gram roomboter, 100 ml room, 2 saucijzen, zout, olijfolie.*

Braad de saucijzen in olijfolie met een beetje roomboter. Schil en kook de aardappelen in zo'n 20 minuten gaar. Rasp de kaas. Stamp de aardappelen met de room, roomboter en kaas tot puree. Doe er een snuf zout door. Snijd de andijvie in fijne reepjes (als je de krop in vieren snijd, kun je de kwarten fijn snijden). Roerbak de andijvie in olijfolie, zo'n 10 minuten en blus op t laatst af met een scheutje witte wijn of balsamicoazijn.