

Groenlofsalade met yoghurtsaus

1 groenlof, 3 el mayonaise, 6 el (griekse) yoghurt, 3 tenen knoflook, 1 thlpl citroensap, zout en peper, 2 tomaten, 1 gekookt ei, paar stukjes (wal)noot.

Was en snijd de groenlof in dunne reepjes. Plet de knoflook en snijd zo fijn mogelijk. Meng de yoghurt met mayonaise, knoflook en het citroensap, breng op smaak met zout en peper. Meng de groenlof erdoor. Snijd de tomaat in stukjes, het ei in helften en snipper de walnoten. Versier daar de salade mee. Als je de groenlof en de dressing apart serveert kun je alles nog een paar dagen bewaren in de koelkast.

Zoete pompoentaart

1 pompoen, 90 gr roomboter, 2 tl speculaas, 3 eieren, 140 gram biscuitjes, 75 gr suiker, 60 gr amandelmeel, 500 ml water, 390 ml melk, zout.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Stop de biscuits in een schone theedoek en sla of kneed tot kruimels. Smelt de boter. Bekleed de bodem van een taartvorm met bakpapier. Meng de gesmolten boter met de biscuit en het amandelmeel. Schep in de springvorm en bak 15 minuten in de oven. Haal uit de oven en laat afkoelen. Snijd ondertussen de pompoen in stukken en rooster ze 15 minuten in de oven. Meng in een kom de melk, suiker, eieren, speculaaskruiden en zout. Stamp daar de in de oven gegaarde pompoen door totdat het een puree is. Vet de randen van de springvorm in en spreid de puree over de gebakken biscuitjes. Verlaag de temperatuur naar 150 graden en bak de taart 90 minuten. Laat afkoelen in de oven.

Lekker met geroosterde amandelschijfjes en slagroom.

Rode bietensoep met dille

550 gram rode bieten, scheut olijfolie, 2 uien, 1 teen knoflook, 2 stengels groenselderij, 1 (groente)bouillonblokje, 1 liter water, zout en peper, 200 g crème fraîche, enkele takjes dille.

Kook de bieten 20 minuten in de schil. Snipper de ui en knoflook en snijd de selderij in kleine stukjes. Verhit een scheut olijfolie in een ruime pan. Bak de ui, knoflook en bleekselderij ca 2 minuten aan. Ontvel de gare bieten en snijd in stukken. Doe ze bij de ui in de pan samen met het bouillonblokje en 1 liter water. Breng het geheel aan de kook en laat de soep een kwartiertje pruttelen. Haal de pan van het vuur en pureer met de staafmixer tot een glad geheel. Als de soep te dik is, voeg je nog wat water toe. Proef en breng op smaak met zout en peper. Serveer de soep met in elke kom wat crème fraîche en dille.

Pompoensoep met kerrie

500 gr pompoen, 2 el olie, 1 ui, 1 tn knoflook, 3 thlpl kerrie, 1 thlpl sambal, 0,5 thlpl kruidnagelpoeder, sap en rasp van 0,5 citroen, 2 tomaten, zout en peper, ¾ liter water.

Snijd de pompoen in stukken en gaar ca 15 minuten op 180 graden in de oven. Snijd de ui en knoflook in stukjes en fruit in olijfolie. Laat kerrie, sambal kruidnagel en citroen 1 minuut meesudderen (vuur niet te hoog). Snijd de tomaat in stukjes en bak mee. Snijd de gare pompoen in blokjes en doe erbij. Giet het water erbij en laat 30 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met zout en peper.

Koolrabi met gado gado

1-2 koolrabi's, 1 teentje knoflook, 1 el zonnebloemolie, 1 tl bruine suiker, 100 gram pindakaas, snuf cayennepeper.

Schil de koolrabi's en snijd ze in stukken. Kook of stoom ze gaar in 7-10 minuten. Pel het teentje knoflook en hak het fijn of haal het door de pers. Verhit olie in een koekenpan en roer de knoflook erdoor. Giet er een glas water bij. Voeg de suiker, pindakaas en peper toe. Roer goed en laat 5 minuten zachtjes doorkoken. Doe er nog een beetje water bij als de saus te dik wordt. Dien de koolrabi op met de saus.

Bietjes uit de oven

550 gram rode biet, klont roomboter, balsamicoazijn, aluminiumfolie, zout en peper. Verwarm de oven voor op 200 graden. Was de bietjes, wikkel ze in aluminiumfolie en leg ze in de oven. Stoof ze in 45-60 minuten gaar. Laat de roomboter smelten tot lichtbruine, strooi er een beetje zout en peper bij en een klein scheutje balsamicoazijn. Stroop de bietjes en snijd in dunne plakjes. Giet de boter over de plakjes en strooi er nog wat zout en peper over.

Gegratineerde koolrabi

1 of 2 koolrabi, 1 pond aardappelen, 30 gram boter, zout en peper, 600 ml slagroom.

Verwarm de oven voor op 170 graden. Pel een teen knoflook. Bestrijk een ovenschaal met roomboter. Wrijf in met het gepelde teentje knoflook. Schil de koolrabi en schaaf in dunne plakjes. Schil en schaaf de aardappelen in dunne plakjes. Leg de plakjes in de ovenschaal. Strooi er zout en peper over en giet de slagroom erover. Zet 1,5 uur in de oven.

Geraspte koolrabi

1 of 2 koolrabi's, 1 el azijn, 1 tl mosterd, 3 el olie, zout en peper.

Schil de koolrabi en rasp haar. Roer de azijn, mosterd en olie doorelkaar. Besprenkel de geraspte koolrabi met 1-2 el van de dressing. Serveer de rest van de dressing er apart bij.