

Geroerbakte waspeen

600 gram waspeen, olijfolie en een klont roomboter, zout en peper, scheut agavesiroop of ander zoetmiddel, gedroogde peterselie.

Was de wortel en snijd een stukje van de boven- en onderkant. Snijd de wortel doormidden, en de helften ook weer doormidden. Snijd in lange stengels en maak daar kleine 'frietjes' van, van ca 3-4 cm lang. Breng een pannetje met water aan de kook en kook de wortelfrietjes een kleine 5 minuten. Haal ze uit het water en laat goed uitlekken. Het water kan weg, of je bewaart het om een soepje van te maken. Verhit de olie en roomboter in een koekenpan en roerbak de wortelfrietjes gaar. Doe er op het laatst wat zout, peper, gemberpoeder en een scheut agavesiroop door. Serveer met wat gedroogde (of verse) peterselie. Lekker bij gebakken aardappelen met wat doperwtjes en een gehaktbal.

Rode kool salade met appel en abrikoos

0,5 rode kool, 1 appel, 6 abrikozen, 1 ons zonnebloempitten, 1 ons rozijnen, 1,5 eetlepel mosterd, 2 el olijfolie, 1,5 el mayonaise, beetje citroensap of appelazijn.

Rasp de rode kool of snijd het zo fijn mogelijk. Strooi er wat zout over en kneed dat stevig door de rode kool snippers. Zet aan de kant. Week de abrikozen in een beetje water. Zet een kopje thee en week daar de rozijnen in (beiden een half uurtje). Maak de dressing door de mosterd, olijfolie, azijn en mayonaise door elkaar te kloppen. Was de appel, snijd in vieren, haal het klokhuis eruit en rasp. Meng met een beetje citroensap. Roer nu alles doorelkaar. Rooster de zonnebloempitten bruin in een droge koekenpan en strooi over de salade.

Smaakt goed met zelfgemaakte appelmoes en een puree.

Aziatische rode kool met appeltjes

0,5 rode kool, 1 ui, 2 moesappels, klont roomboter, scheutje azijn, scheut agavesiroop of ander zoetmiddel, snuf kaneel, 2 kruidnagel, 2 laurierblad, snuf zout, blokje Santen (kokosnootcreme), 125 ml water.

Snijd de helft van de rode kool doormidden, verwijder de harde witte kern en snijd de rest in dunne reepjes. Snipper de ui. Snijd de appels in stukjes. Verwarm de roomboter in de pan en stoof de ui. Doe de rode kool erbij, de appels, azijn, het zoetmiddel, een snuf kaneel, 2 laurierbladeren waar je de kruidnagels in steekt (kun je naderhand zo weer eruit vissen), het blokje Santen en ca 125 ml water. Laat ruim een half uur sudderen onder af en toe roeren. Traditioneel met puree en hachee.

Salade van winterpostelein en appel

120 gram winterpostelein, 2 moesappels, 2 el zonnebloempitten, 1 tl vloeibare honing of agavesiroop, 2 el azijn, 0,5 tl mosterd, 5 el olijfolie, zout en peper.

Was de winterpostelein en laat drogen. Klop het zoetmiddel, de olie, azijn en mosterd met wat zout en peper tot een dressing. Snijd de appel in kleine stukjes. Je kunt de postelein kleiner snijden. Hussel alles door elkaar en strooi de pitjes erover.

Preitaart

Deeg: 200 gram volkorenmeel, 30 ml water, 80 gram roomboter of margarine, snuf zout, 1 eidooier. Voor de vulling: 450 gram prei, 1 ei, 1 eiwit, 25 gram room, beetje boter, snuf nootmuskaat, snuf zout.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Kneed de ingrediënten voor het deeg tot een geheel en laat even rusten. Snijd de prei in de lengte doormidden, was het zand tussen de bladeren en snijd fijn. Verhit een klont boter in de pan en smoor de prei gaar. Breng op smaak met zout en nootmuskaat. Maak een ronde lap van het deeg, vet een taartvorm in en bekleed die met het deeg. Bestuif met een beetje meel en verspreid de prei over het deeg. Klop het ei en eiwit los met de room en giet het mengsel over de prei. Bak de taart gaar in ca 35 tot 45 minuten.

Appelkruim als toetje

6 appels, 200 gr (oud) brood in stukjes, 150 ml melk, 100 gr rozijnen, 20 gr boter of margarine, suiker naar smaak, 2 theelepels kaneel.

Verwarm de oven voor op 170 graden. Schil de appels, snijd in kleine stukjes en kook 5 minuten in een laagje water. Voeg op het laatst wat suiker en kaneel toe. Pluk het brood in stukjes en laat een kwartiertje weken in de melk. Pak een ovenvaste schaal en leg er laag om laag de appels, rozijnen en brood in. Eindig met het brood. Bestrooi met kaneel en leg hier en daar een klontje boter op de bovenste laag brood. Zet 35 tot 40 minuten in de oven.