

### **Veldsla met geroosterde pitjes**

*100 gram veldsla, 1 el mayonaise, 0,5 el azijn, 0,5 el olie, 2 el zonnebloempitjes, scheutje shoyu of tamari.*

Was de sla en maak een dressing met 1 eetlepel mayonaise, een halve eetlepel azijn en een halve eetlepel olie. Strooi er wat zout en peper door. Verhit een koekenpan en strooi er twee eetlepels zonnebloempitten in (droog, dus geen olie oid). Zodra de pitten beginnen te verkleuren doe je er een scheut tamari of shoyu bij. Nog even meebakken totdat al het vloeibare is verdwenen, goed roeren en van het vuur halen. De pitjes laten afkoelen en over de sla strooien.

### **Varieer met je dressing**

Door bijvoorbeeld een theelepels kerrie erbij te doen, of een theelepels mosterd of een theelepels honing/agavesiroop

### **Gebakken aardpeer**

*500 gram aardpeer, olijf- of kokosolie, zout en peper.*

Aardperen goed wassen (schoonboenen), schillen hoeft niet (dat scheelt een boel werk). In dunne plakken snijden; 1 minuutje in kokend water (blancheren). Verhit een scheut olijf- of kokosolie in de koekenpan en bak de goed uitgelekte schijfjes op redelijk hoog vuur. Schep regelmatig om en blijf erbij. Als de schijfjes wat beginnen te verkleuren strooi je er een beetje zout en peper over. Proef of ze gaar zijn en serveer met sla en een gekookt eitje.

### **Schorseneren in roomsaus**

*500 gr schorseneren, 1 citroen, 30 gram boter, 2 eetlepels bloem, 20 ml melk, wat kookvocht, zout en peper, nootmuskaat*

Pers een citroen uit. Was de schorseneren en schil ze met een dunschiller. Je krijgt hier vieze vingers van. Pers een citroen uit en smeer de geschilde schorseneren in met citroen. Snijd ze in stukken van 3 tot 4 cm. Leg ze in koud water met wat citroensap zodat ze niet verkleuren. Kook de stukjes gaar in het citroenwater in ca 15 minuten. Smelt 30 gram boter in een pannetje en strooi daar 2 eetlepels bloem over. Meng het al roerende op zacht vuur. Giet er 20 ml melk bij en evt nog wat kookvocht en roer tot sausdikte. Kruid met zout en peper en wat nootmuskaat. Giet de schorseneren af en serveer met de saus. Lekker bij gebakken aardappelen.

### **Zuurkool met mosterd en kaas uit de oven**

*500 gr zuurkool, 1 kg aardappelen, 100 ml melk, 100 gram boter, 125 gram creme fraiche, 3 tl mosterd, 2 tl honing, 100 gram oude kaas.*

Kook de zuurkool in een laagje water, zo'n 20 minuten. Kook de aardappelen gaar. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een ovenschaal in met boter. Stamp de gare (afgegoten) aardappelen met de afgegoten zuurkool, de boter en de melk tot een stampot. Doe er voor de smaak wat zout en peper bij. Rasp de oude kaas en meng dit met de crème fraîche, de mosterd en de honing. Doe de stampot in de ovenschaal en smeer het crème fraîche mengsel erover uit. Zet 25 minuten in de oven.

### **Komkommer in augurkensap.**

*1 komkommer, augurken-sap.*

Als je pot augurken leeg is houd je een mooie marinade over voor de komkommer. Rasp de komkommer en doe het in de pot met de augurken-azijn. Laat een dag marinieren en serveer als fris hapje bij het eten.

### **Surinaamse kerrietofu met ui**

*1 pak tofu van 200 gr, 2 rode ui, 2 tenen knoflook, 2 el maïzena, 3 el garam massala (of 2 el kerrie), beetje bouillonpoeder, peper, olijfolie, 0,1 l water*

Haal de tofu uit de verpakking, wikkel het in een schone theedoek en leg er iets zwaars op. Laat dit 20 minuten staan, zodat de tofu goed uitlekt. Verwarm de oven voor op 200 graden. Breek de tofu in grove stukken en meng in een kom met olijfolie, maïzena en garam massala of kerrie. Verdeel over een met bakpapier beklede plaat en zet voor 20 minuten in de oven. Snijd ondertussen de ui en knoflook fijn. Als de tofu klaar is, verhit je een flinke scheut olie in een pan en fruit je de ui en knoflook. Wacht totdat de ui lekker zacht is en voeg nog wat garam massala (of kerrie) toe. Bak dit even mee en voeg vervolgens de tofu, water, bouillonpoeder (of zout) en peper toe. Meng goed door elkaar en laat enkele minuten op laag vuur staan, totdat de saus iets is ingedikt. Voeg nog wat water toe als 't te dik wordt. Een heerlijk gerecht bij basmatirijst en bijvoorbeeld worteltjes.