

## **Andijvie a la crème**

*1 krop andijvie, 250 gr kastanjechampignons, 2 tenen knoflook, 4 volle eetlepels crème fraîche, olijfolie, 25 gr roomboter. 50 gr hazelnoten, 2 ons geraspte kaas.*

Snijd het kontje van de stronk en pluk de bladeren eraf. Was de andijvie. Snijd in dunne repen. Laat uitlekken in een vergiet of op een theedoek. Snijd de champignons in kwarten. Hak de knoflook fijn. Verhit de olie in een koekenpan met bak op hoog vuur de champignons en (na twee minuutjes pas erbij;) knoflook in een paar minuten bruin. Smelt de boter in een ruime pan. Doe de andijvie er in porties bij en pas de volgende als de vorige is gegaard. Doe er tot slot de crème fraîche bij, maal er zout en peper over en roer tot een geheel. Hak de hazelnoten en rooster ze. Serveer de andijvie, champignons, hazelnoten en geraspte kaas apart. Lekker met aardappelpuree of linzen.

## **Raapsteel met spekjes en risotto**

*1 bos raapsteel, 150 gr risotto, pakje gerookt spekblokjes of tofoe, 0,5 liter bouillon, 1 ui, 1 teen knoflook, zout en peper, tomatenstukjes in blik (400 gr), 150 gr California roomkaas*

Maak de bouillon door een halve liter water te mengen met wat bouillonpoeder. Daarmee breng je de risotto straks op smaak. Snipper de ui en snijd het knoflookteentje zeer fijn. Fruit de ui ca drie minuten in olijfolie met een klont roomboter en doe de knoflook erbij, nog een minuutje meebakken. Nu kan de risotto erbij. Bak zo'n vijf minuten mee, roer goed. Voeg dan het blikje tomaten toe. Blijf roeren totdat het vocht verdamppt, voorkom aanbranden. Voeg dan al roerend beetje bij beetje de kokende bouillon toe. Blijf roeren, zo'n 25 minuten. Snijd ondertussen de wortels van de raapsteel en snijd het groen in kleine stukjes. Bak de spekjes. Haal ze uit de pan en bak de raapsteel een paar minuutjes in het spekvet. Roer de helft van de roomkaas door de risotto, Serveer de rijst, verdeel de spekjes en de raapsteel erover. Versier met hier en daar een theelepeltje roomkaas.

## **Sla met Looksaus**

*Krop sla, 2 teentjes knoflook, 3 eetlepels yoghurt, 2 eetlepels mayonaise.*

Was de sla en laat uitlekken. Pluk de sla in stukken (de harde nerven zijn goed eetbaar in kleinere stukjes). Pers de knoflook en meng met de yoghurt en mayonaise. Roer vlak voor het serveren door de sla.

## **Gierst-aardappelpuree met worteltjes of gierst-wortelkoekjes**

*150 gr gierst, 350 gr aardappelen, 400 gr waspeen, 1 ei, een scheutje melk, zout, nootmuskaat*

Was de aardappelen en kook ze in de schil. Was de wortelen, snijd kop en kont(je) eraf, snijd in plakjes

en laat de plakjes garen in een pan met bodempje water op het vuur. Kook de gierst volgens de aanwijzing op de verpakking. Pel de gare aardappelen. Stamp de aardappelen met de wortelen zo fijn mogelijk (puree). Klop het ei los en meng door de puree. Breng op smaak met zout en een snuf nootmuskaat.

Je kunt van deze puree kleine platte koekjes maken en goudbruin bakken in hete olijfolie.

Recept van Velt.

## **Geroosterde asperges**

*700 gram asperges, 2 eetlepels citroensap, verse of gedroogde basilicum, olijfolie, 125 gr Parmezaanse kaas.*

Snijd een stukje van de onderkant van de asperge en met een dunschiller de schil er rondom af. Rasp de kaas.

Verhit in een ruime koekenpan een flinke scheut olijfolie en roerbak de asperges zo'n 4 minuten. Sprengel het citroensap erover, laat verdampen, roer er goed door en zet het vuur uit. Roer de geraspte kaas erdoor en serveer. Bestrooi op tafel met de basilicum. Lekker met doperwtjes en een salade.

## **Curry van aubergine met kokosmelk**

*400 gr aubergine, 3 cm gember, 1 theelepeltje citroensap, 8 gr kurkumapoeder, 10 gr korianderpoeder, 8 gr komijnpoeder, zout en peper, 1 ui, 3 teen knoflook, 50 gr kokosnootcrème, 1 eetlepel rietsuiker, 2 eetlepels sojasaus, olie, 2 dl water.*

Snijd het harige kroontje van de aubergine en snijd de groente in blokjes. Doe in een kom en meng met wat citroensap. Rasp de gember (of gebruik poeder), en meng met kurkuma, koriander, komijn, zout en peper. Snijd de ui fijn en hak de teentjes knoflook fijn. Verhit de olijfolie en bak de aubergineblokjes in een paar minuten rondom bruin op middelhoog vuur. Voeg de ui toe, laat even meebakken. Dan de gember met kruiden erbij, roer goed tot de kruiden beginnen te geuren en dan de knoflook erdoor. Doe 2 dl water en het citroensap bij dit mengsel en roer de kokoscrème erdoor met de suiker. Als het mengsel te compact wordt kan er wat water bij. Voeg wat zout toe, draai het vuur lager en laat 20 minuten zachtjes pruttelen. Roer af en toe. Voeg een scheut sojasaus toe. Lekker met rijst.

## **Wouter en Kathinka Kamphuis**

**Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen**

**0591-381445**

[info@leeuweriksveld.nl](mailto:info@leeuweriksveld.nl)

[www.leeuweriksveld.nl](http://www.leeuweriksveld.nl)

