

Plaattaart met feta & snijbiet

1 rol bladerdeeg, 2 knoflookteentjes, 250 gram snijbiet, 250 gram crème fraîche, 1-2 uien, 150 gram feta, 100 gram geraspte, jonge kaas, peper & zout, optioneel: olijven en extra kruiden als topping.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Rol het bladerdeeg uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Heeft het bladerdeeg op rol al een bakpapiertje? Dan kun je deze gebruiken om de plaattaart op te bakken.

Verdeel over de bakplaat. Prik het binnenste vierkant in met een vork. Dit voorkomt dat het deeg veel rijst tijdens het bakken. Bak de bodem van de plaattaart 10 minuten voor in de voorverwarmde oven. Verhit intussen in een pan wat olie. Voeg fijngesneden knoflook toe en na een minuutje ook de snijbiet totdat deze geslonken is. Laat dit snijbiet-mengsel goed uitlekken. Indien de snijbiet nog steeds een beetje grof is: knip nog wat fijner met een keukenschaar. Maak de uien schoon en snijd deze in dunne ringen. Indien je olijven wilt toevoegen: laat ze even uitlekken en halveer ze in kleinere plakjes. Haal de plaattaart uit de oven en besmeer de bodem van het deeg na het voorbakken met de crème fraîche en laat de randen hierbij vrij. Verdeel hier de in knoflook gebakken snijbiet, de uienringen en de gehalveerde olijven over. Breng de taart alvast op smaak met wat grove zwarte peper & zout. Breek de feta boven de plaattaart en verdeel dit samen met de geraspte kaas over het geheel. Bak de plaattaart nog eens 20 minuten in de voorverwarmde oven.

Dé tomatensaus van fam. Kamphuis

De tomaten uit het pakket, een aantal knoflooktenen, basilicum, zout en peper, olie om in te bakken.

Pel de knoflooktenen en hak in stukjes, snij de tomaten in blokjes. Verhit de olie in een braadpan en bak de knoflook kort. Voeg de tomaten toe en laat een tijd op hoog vuur goed sudderen. Als er veel sap is, laat het dan nog een tijd met open deksels voortkoken, bij minder sap met deksel. Langer koken zorgt voor een zoetere smaak. Breng op smaak met zout en peper en voeg wat fijngeknipte basilicum toe. Is ook heerlijk met cherrytomaten.

Uien- pruimenchutney

750 g pruimen, 400g uien, gesnipperd, 2 knoflookteentjes, fijngesnipperd, 200 ml rodewijnazijn, 500 g rietsuiker, ½ tl zout, 1 tl gemberpoeder, 1 tl speculaaskruiden.

Ontpit de pruimen en snij in 8 stukken. Breng in een roestvrijstalen pan de pruimen, uien, knoflook, gember, speculaaskruiden, zout en azijn aan de kook. Zet het vuur laag en laat alles zachtjes koken voor 20 minuten. Voeg daarna de suiker en 50 ml water toe en laat nog 30 minuten zachtjes koken. Laat de chutney afkoelen en schep in goed schoongemaakte potten of weckpotten. Na openen moet de chutney gekoeld bewaard worden en is het twee weken houdbaar.

Gestoofde paksoi met tomaat

1 struik paksoi, 1 tomaat, 1 ui, 1 teentje knoflook, 2 eetl tomatenpuree, 1 eetl olijfolie, 1 eetl sojasaus, peper, mespunt cayennepeper

Snipper de ui. Snijd de paksoi in dunne reepjes en de tomaat in kleine stukjes. Pers de knoflook uit. Verwarm de olijfolie en fruit de ui en knoflook hierin. Voeg de paksoi, tomaat, peper en cayennepeper en een paar lepels water toe. Leg de deksel op de pan en laat de groenten 5-8 minuten stoven. Voeg de tomatenpuree toe, breng op smaak met sojasaus en roer goed door. Lekker met rijst en gebakken tofu.