

Gebakken radijs met appel en kaas

1 bosje radijs, 1 kleine appel, wat bieslook of een sjalotje, olijfolie, 25 gr geraspte belegen kaas, zout en peper

Maak de radijsjes schoon, was en halveer ze. Snijd de appel in blokjes en snijd de bieslook fijn. Verhit olie in een pan en bak de radijsjes ca 3 minuten op hoog vuur. Voeg de appel toe en breng op smaak met zout, peper, geraspte kaas en de bieslook.

Venkel en tomaten uit de oven

4 ons knolvenkel, 2 rode ui, 2 teentjes knoflook, 2 tomaten, 50 gr Parmezaanse kaas, 65 ml crème fraîche, 50 gr zonnebloempitten, 1 el olijfolie, zout en peper.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Pel de ui en snijd in halve ringen. Plet de knoflook en snijd fijn. Verwijder het groen van de venkel. Snijd in twee helften en de helften doormidden. Snijd de harde kern eruit en verwijder de harde stelen. Halveer de vier parten nog een keer. Snijd de tomaat in plakken. Rasp de kaas. Verdeel de venkel, ui en tomaat over de ovenschaal. Klop de crème fraîche met de olijfolie, de knoflook, het zout en peper. Giet de saus over de groentes. Strooi de geraspte kaas erover en schud alles een beetje opdat de saus zich goed verspreid. Zet 20 minuten in de oven totdat er een mooi bruin korstje op is gebakken. Rooster de pitten. Bij het serveren kun je wat venkelgroen gebruiken en de zonnebloempitten.

Tarte tartin van rode biet.

1 pak bladerdeeg, klontje kokosolie of roomboter, beetje olijfolie, beetje azijn, 2 el agavesiroop (of ander zoetmiddel), 600 gr rode biet, zout en peper. Vinaigrette: bosje lente-ui, 3 tl mosterd, 3 el azijn, 12 el olijfolie, 1 thlpl agavesiroop, handjevol peterselie. Pak een bakvorm. Vet het in. Kneed de plakken bladerdeeg aan elkaar en snijd in de vorm van je bakvorm. Leg de plak in de koelkast. Schil de bietjes en snijd in plakken. Verwarm de olie en kokosolie in een koekenpan. Voeg azijn, agavesiroop, zout en peper toe. Doe de plakken biet erbij en gaar ze in 20 minuten. Verwarm de oven voor op 190 graden. Pak de bakvorm en leg de gare bietenplakjes op de bodem. Leg de bladerdeeg uit de koelkast erop en pak de bietjes goed in. Bak 20 minuten in de oven. Laat 15 minuten afkoelen. Leg een bord op de bakvorm en keer alles om. Doe de ingrediënten in een jampot en schud goed. Sprenkel de vinaigrette over de tarte tartin en serveer.

Gestoofde prei met saus

550 gram prei, 2 dl kookvocht, 25 gr bloem, 2 eetlepels azijn, peper, theelepel zoetmiddel, snuf nootmuskaat, een klont boter.

Snijd de prei in de lengte doormidden en was het zand eruit. Snijd de helften in vingerlange stukken, ook het groen, en kook in een bodempje water gaar in 20 minuten.

Giet de prei af en doe in het nat een klont boter, 1,5 eetlepel bloem, azijn, peper en zout en zoetmiddel. Roer tot een geheel en meng door de prei. Bestrooi met wat nootmuskaat. Lekker met aardappelpuree.

Gestoofde raapsteel met een sausje

1 bosje raapsteel, zout. Voor het sausje: 2 dl melk, 25 gr boter, 25 gr bloem, nootmuskaat.

Was de raapsteel en snijd in kleine stukjes. Breng wat water aan de kook, doe er zout bij en gaar de stukjes raapsteel zo'n 10 minuten. Smelt de boter in een pannetje, roer de bloem en wat zout erdoor met wat nootmuskaat. Laat de raapstelen uitlekken en meng met het sausje.

Sla-dressing uit een ouderwets kookboek

1 hard gekookt ei, 2 eetlepels azijn, peper, zout, mosterd, ui, bieslook, bouillonpoeder, 2 eetlepels olijfolie.

Pel het ei en maak het met een vork in de slakom fijn. Snipper de ui fijn en roer het door het ei met de azijn, en de overige ingrediënten tot een samenhangend mengsel.

Venkel en radijs salade

1 knolvenkel, half bosje radijs, olijfolie, citroensap, peper en zout

Snijd de knolvenkel en radijs in flinterdunne plakjes. Snijd ook het groen van beiden fijn en meng het door de salade. Maak de dressing van olie, citroensap peper en zout en meng dit door de salade.

(Recept van Odin)