

Yacon wordt ook appelwortel genoemd en dat beschrijft de smaak best goed.

Een plant uit Zuid-Amerika. Dus vóór de echte vorstperiodes moet die uit de grond zijn.

Maar: voor je echt van de yacon kunt genieten, moeten de knollen direct na de oogst warmte hebben, en dan liefst boven de 20°C. Wij hebben dus een paar dagen de kratten yacon naast onze houtkachel gehad en flink gestookt. Zo worden ze zoet.

Rauw is de yacon het lekkerst. Wel schillen.

Salade van winterpostelein, yacon en blauwschimmelkaas

bijgerecht voor 2 personen

120 gr winterpostelein, 1 kleine yacon, ½ rode ui, handvol walnoten of pecannoten, sap van ½ citroen, 90 gr blauwschimmelkaas

Dressing: ½ eetl. balsamico azijn, 2 eetl. extra vergine olijfolie, zout naar smaak

Verwarm de oven tot 180°C/gasstand 4. Verdeel de walnoten of pecannoten over een bakplaat en rooster ze 8-10 minuten in de oven tot ze licht gekleurd zijn. Was de winterpostelein goed en verwijder eventueel worteltjes en lelijke blaadjes. Vul een kom met water en voeg het citroensap toe. Schil de yacon, snijd deze in plakjes en leg ze in het citroenwater tegen verkleuren. Meng de ingrediënten voor de dressing. Verdeel de blauwschimmelkaas in stukjes. Meng alle ingrediënten van de salade en meng de dressing erdoor. Serveer direct.

Bron: www.moestuinform.nl

Wortelsoep met hartige granola

voor de granola: 200 g ongekookte quinoa, 50 g zonnepitten, 25 g sesamzaadjes, 50 g pompoenpitten, 2 el tahin, 1 el appelazijn, 1 el tamari

voor de soep: 600 g wortelen, 1 ui, 1 duimgroot stuk gember, geraspt, 1 teen knoflook, 1 el gele Thaise currypasta, 1 ltr bouillon, 150 ml kokosmelk

Schrob of schil de wortelen en snij in stukjes. Hak ui en knoflook fijn. Fruit in wat olie de ui en knoflook met de gember even aan tot de uien glazig zijn. Voeg currypasta en wortelen toe en roerbak even mee, totdat het begint te geuren. Blus af met de bouillon. Breng aan de kook en laat op een middelhoog vuur staan tot de wortelen gaar zijn. Voeg de kokosroom toe en pureer met een staafmixer tot je een romige, gladde soep hebt. Maak ondertussen de granola. Meng daarvoor alle ingrediënten en spreid ze uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster in een op 200 graden voorverwarmde oven in een paar minuten goudbruin. Schep na 5 minuten even om. Misschien moet je dat nog een keer herhalen. Hou het in ieder geval in de

gaten. Het kan makkelijk verbranden, maar moet wel echt goudbruin zijn geworden. Schep de soep in mooie kommen en strooi de granola erover. Eventueel met nog een scheutje kokosmelk en wat koriander of peterselie.

Boerenkool in roomsaus

De bladeren van 1 stronk boerenkool, 1/2 tl zout, 50 g boter, 1 el bloem, 100 ml melk, 100 ml slagroom, zwarte peper, vers gemalen

Rits het groene blad van de bladnerven. Kook de boerenkool met zout in een flinke laag water in ongeveer 15 min gaar. Giet ze af en maak ze heel fijn in een keukenmachine of met de staafmixer. Smelt in een grote pan de boter. Neem de pan van het vuur en roer de bloem erdoor. Voeg dan de melk en room toe terwijl u goed klopt met een garde, zodat de saus glad wordt. Plaats de pan weer op een laag vuur en blijf goed roeren tot de saus aan de kook komt en dikker wordt. Voeg daarna peper en de fijngehakte boerenkool toe en laat de kool in de saus nog even koken.