

Knolselderpastinaaksoepje: 1,5L soep

500 gr pastinaak
500 gr knolselder
250 gr ajuin
250 gr prei
2 l groentebouillon

De groenten fijnsnijden en stoven in wat boter. Overgieten met de groentebouillon en laten garen.
Mixen en eventueel nog wat op smaak brengen met peper en zout.

Pompoentaartje: ± 40 taartjes

250 gr pompoen
50 gr ajuin
2 eieren
30 gr gruyère
100 gr platte kaas
100 gr Effi fijne kruiden
125 gr ham
1 bladerdeeg
10 gr tijm

Bladerdeeg in bakvorm leggen, ui fijnsnijden, vervolgens de pompoen in kleine blokjes snijden (1/2 cm)

Fruit de ui in wat olie voeg er de pompoen bij samen met een beetje tijm en een beetje water en gaar stoven.

Roer de eieren los met de platte kaas en de Effi fijne kruiden.

Kruiden met wat peper en zout.

Laat de pompoen wat afkoelen.

Snij de ham in kleine blokjes.

Roer beiden samen met 2 eetlepels gruyère voorzichtig onder het mengsel.

Verdeel het mengsel nu gelijkmatig over het bladerdeeg. Afwerken met de rest van de gruyère kaas.

Afbakken in een voorverwarmde oven op 180°C ongeveer 15 min (klein taartje) of 20 tot 30 min voor een groot bakvorm.

Moelleux met chocolade en rode biet

100 gr voorgekookte rode biet
200 gr courgette
200 gr pure chocolade
100 gr suiker
1 zakje vanillesuiker
3 eieren
50 gr zelfrijzende bloem
1 snuifje zout

De oven voorverwarmen op 180°C.

Snijd de rode biet in blokjes en mix ze.

Was en schil de courgette en snijd deze in blokjes.

Stoom de courgette enkele minuten en mix tot een puree.

Smelt de chocolade langzaam en voeg er de courgettepuree aan toe.
Meng in een kom de hele eieren, de vanillesuiker en de suiker. Klop goed op.
Voeg hier de rodebietenpuree aan toe, meng en voeg er vervolgens het chocoladecourgettemengsel, snuifje zout erbij.
Doe er de bloem bij en meng.
Giet het gladde mengsel in een bakvorm en bak 25 minuten in de oven op 180°C.

Pompoensoep

2 staven prei
2 ajuinen
¼ van een knolselder
2 kleine red curry
Groentenbouillon

Was en snij de groenten, voor deze soep gebruiken we enkel het wit van de prei.
Verwijder de pitten van de red curry, de schil mag mee in de soep.
Stoof de groenten aan in boter en bevochtig met water.
Laat de soep gedurende 20' zachtjes koken.
Breng op smaak met peper, zout en groentenbouillon.

'Ratte' aardappelblokjes met ham, ± 20 hapjes

500 gr ratte aardappelen
200 gr ham

Voor het sausje:

Olie
Azijn
Honing
Mosterd
Peper/zout
Peterselie

Schil de aardappelen.
Kook de aardappelen tot ze net gaar worden. Dompel de aardappelen onder in koud water.
Snij de aardappelen en de ham in kleine blokjes.
Maak het sausje, en smaak af volgens wens. Giet het sausje over de ham en aardappelblokjes.
Verdeel in porties, werk af met de peterselie.

Hartig taartje van pastinaak met roze zalm

250g pastinaak
50g ui of sjalot
2 eieren
4 eetl gruyèrekaas
100g magere platte kaas
100g smeerbare geitenkaas
125g roze zalm (vers)
bladerdeeg
peper, zout, tijm

bladerdeeg in bakvorm leggen, ui fijnsnijden, vervolgens de pastinaak in kleine blokjes snijden (1/2cm). Fruit de ui in wat olie voeg er de pastinaak bij, samen met een beetje tijm en een beetje water en gaar stoven. Roer de eieren los met de platte kaas en de geitenkaas. Kruiden met wat peper en zout. Laat de gare pastinaak wat afkoelen. Snij de zalm in kleine blokjes. Roer beiden samen met 2 eetl gruyèrekaas voorzichtig onder het mengsel. Verdeel het mengsel nu gelijkmatig over het bladerdeeg. Afwerken met de rest van de gruyère kaas.
Afbakken in een voorverwarmde oven op 180° ongeveer 15 minuten (klein taartje) of 30 minuten voor een grote bakvorm

Pastinaak-pompoensoep

1 grote pastinaak
2 wortelen
200 gr pompoen
2 takjes selderij
1ui
2 teentjes knoflook
20 gr vetstof
2 l groentebouillon
laurier, tijm, peper, zout en fijngesnipperd bieslook.

werkwijze

Reinig en was de groenten en snijd ze grof. Verhit de vetstof. Stoof er de ui in. Voeg de overige groenten toe en laat 4 minuten stoven. Voeg de bouillon met de kruiden toe. Laat 30 minuten koken. Verwijder tijm en laurier. Pureer de soep en garneer ze met het fijngesnipperde bieslook.