

Recepten 17 maart

Voorgerecht: Doperwtensoep

Hoofdgerecht: Bietenburger: uit het kookboekje van “van tuin tot bord”

Aardappelsalade: <https://www.lekkerensimpel.com/lauwwarme-aardappelsalade/>

Groenten

Nagerecht: Brownies

Dopererwtensoep

Ingrediënten (1 liter = 4 personen):

- 3 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 450 gram diepvriesdoperwtjes
- Boter
- Bouillonblokje
- Roomkaas

Bereidingswijze:

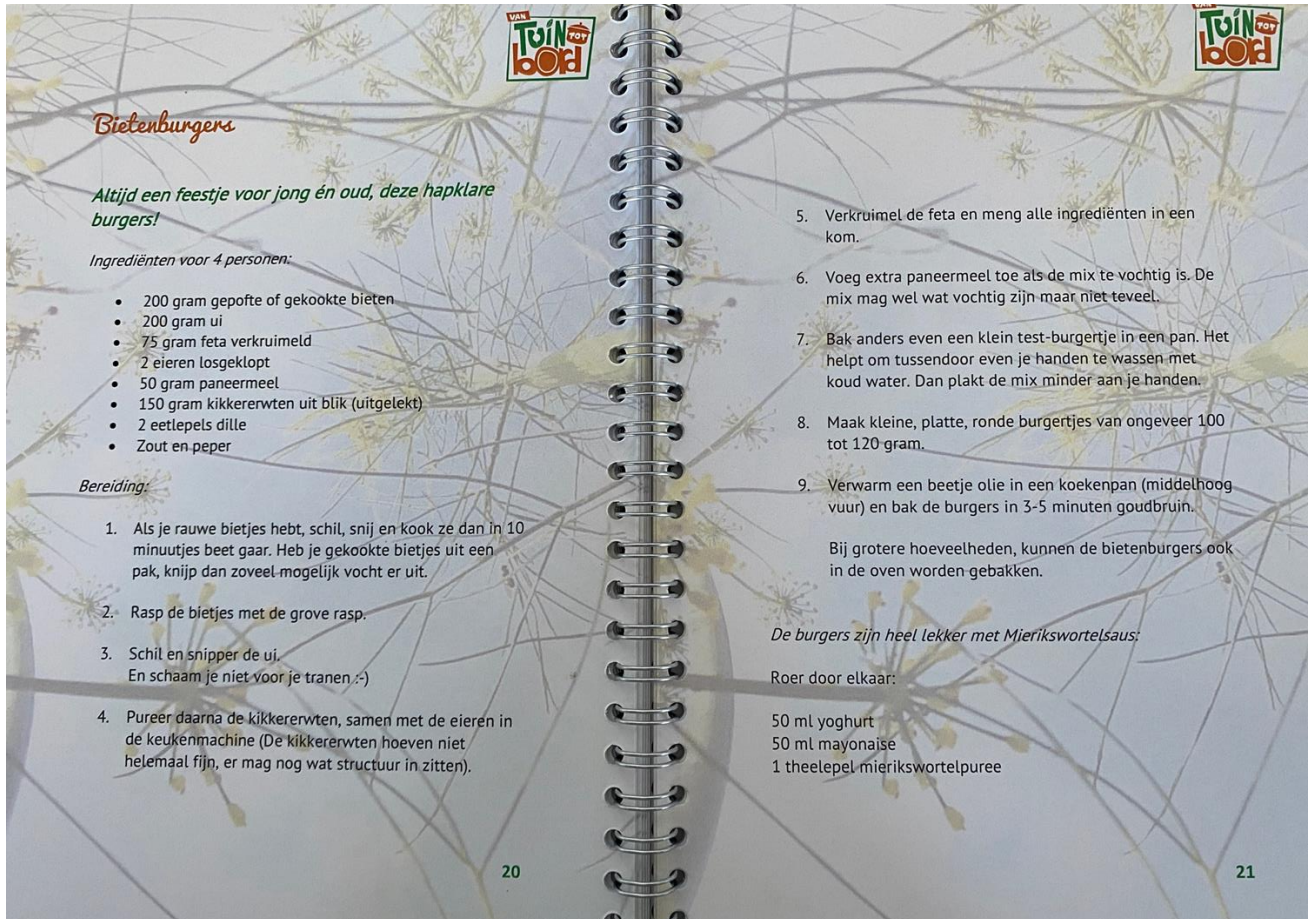
- Snipper de sjalotjes, hak de knoflook. Paar minuten fruiten in de boter.
- Erwtjes, 475 ml water en bouillonblokje toevoegen.
- Onder af en toe roeren circa 15 minuten koken.
- Pureren met staafmixer en eventueel door een zeef.
- Goed verwarmen en dan de room erdoor. Hierna niet opnieuw laten koken.

Bietenburger

Recept uit het kookboek "Van Tuin Tot Bord Kookt Thuis – Herfst- en Winterrecepten"

(www.vantuintotbord.nl)

We kregen van "van tuin tot bord" toestemming om het recept met bronvermelding te delen.



Groene Salade

Ingrediënten:

- Komkommer
- Snoepgroente Tomaat
- Gemengde Salade
- Balsamicoazijn
- olijfolie
- Zeezout en peper uit de molen

Bereidingswijze:

Snij de groente en meng alles door elkaar

Verhouding voor de dressing is 3,5 eetlepel balsamicoazijn en 10 eetlepels olijfolie. Zout en peper toevoegen.

Aardappelsalade

Ingrediënten (1a2 personen):

- 2 grote aardappels (vastkokend)
- 50-100 gram sperziebonen
- 5-6 cherrytomaatjes
- 3 eetlepels mayonaise
- 1,5 theelepel mosterd
- scheutje citroensap
- verse peterselie
- snufje zout en peper

Bereidingswijze:

- Begin met het opzetten van een pan water voor de aardappels. Ondertussen schil de aardappels en snijd je deze eventueel in tweeën of vieren om het koken iets te versnellen.
- Voeg de sperziebonen bij de aardappels als deze nog ongeveer 8-10 minuten moeten koken.
- Als de aardappels aan het koken zijn, snijd je de cherrytomaatjes in vieren.
- Vervolgens maak je een 'dressing' met de mayonaise, de mosterd, citroensap, een beetje verse peterselie en een snufje zout en peper. Meng dit door elkaar en je dressing is klaar.
- Als de aardappels en de sperziebonen gaar zijn, giet je de af en snijd je de vervolgens in kleine stukjes.
- Voeg daarna ook de cherrytomaatjes toe en de dressing. Meng het geheel goed door elkaar en serveer de salade lauwwarm bij de lunch of het avondeten.

Brownies

Ingrediënten:

- 375 gram boter
- 375 gram (extra) pure chocola
- 6 grote eieren
- Vanillearoma
- 500 gram bruine basterdsuiker
- 225 gram bloem
- Zout
- 300 grams gehakte walnoten

Bereidingswijze:

- Verwarm je oven voor op 180 graden en pak alvast je brownie pan. Doe hier anti aanbakfolie in of bakpapier.
- Smelt de boter en chocolade in een grote pan.
- Mix de eieren door elkaar in een grote kom en voeg de suiker en het vanille toe. Klop het mooi los met een garde.
- Voeg je eieren mix en chocolade/boter aan elkaar toe. Zorg ervoor dat de chocolade en boter een beetje afgekoeld is. Wanneer het mooi door elkaar zit voeg je langzaam de bloem toe. Mix het goed door elkaar totdat je een egaal geheel hebt. Voeg als laatste de walnoten toe.
- Giet het geheel in je browniepan en bak voor 25 minuten. Het is klaar wanneer de bovenkant mooi droog is en het midden nog een beetje sompig. Hou er rekening mee dat ze doorgaren wanneer je ze uit de oven haalt.