

## **Bietenwraps**

### **Ingrediënten (24 personen)**

- 12 Bietenwraps
- 300g doperwten
- Handje basilicum
- 1 citroen
- Olijfolie
- Zout en peper
- 2 bakje roomkaas naturel
- 2 bietje
- 4 handjes rucola

### **Bereidingswijze**

#### Doperwtenpuree

- Giet kokend water over de doperwten en laat 5 minuten staan
- Giet af en pureer samen met de basilicum, wat citroensap en 1 eetlepel citroenrasp, olijfolie, zout en peper tot een gladde puree.

#### Samenstellen

- Spreid een lepel roomkaas uit over de bietenwrap
- Verdeel daarover wat plukjes doperwtenpuree
- Bestrooi met wat rucola
- Snijd het bietje in miniblokjes en strooi er over
- Rol strak op en snijd in schuine stukken.

## **Curry met kokosmelk, kikkererwten en spitskool**

### **Ingredienten (24 personen)**

- 12 middelgrote uien
- 18 tenen knoflook (naar smaak)
- 1200 g winterpeen
- 18 el zonnebloemolie
- 600 g boemboe groene curry
- 1200 ml kokosmelk
- 2400 g tomatenblokjes in blik
- 600 ml kraanwater
- 2400 g kikkererwten in blik
- 1500 g langgraanrijst
- 1,5 spitskool
- 60 g verse koriander

### **Bereidingswijze**

- Snijd de uien in halve ringen en de knoflook in dunne plakjes. Schil de winterpeen, snijd in de lengte doormidden en de helften in plakjes.
- Verhit de helft van de olie in een braadpan en bak de ui met de knoflook, winterpeen en boemboe 10 min. op middelhoog vuur. Voeg de kokosmelk, tomatenblokjes en het water toe.
- Doe de kikkererwten in een vergiet, spoel onder koud stromend water en laat uitlekken. Voeg de kikkererwten toe en laat de curry 30 min. op laag vuur garen met het deksel op de pan. Haal de laatste 15 min. de deksel van de pan. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
- Kook ondertussen de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en laat met het deksel op de pan staan tot gebruik. Snijd ondertussen de harde kern uit de spitskool en snijd de kool in de breedte in repen van 2 cm.
- Verhit de rest van de olie in een koekenpan en roerbak de spitskool 10 min. op middelhoog vuur. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Snijd de koriander fijn.
- Verdeel de curry over de borden en verdeel de spitskool erover. Bestrooi met de koriander en serveer met de rijst.

## **Snelle salade**

### **Ingrediënten**

- 3 ijsbergsla
- 3 komkommer
- Tomaatjes
- Restanten van bieten, rucola en spitskool

### **Voor de dressing**

- 1 el citroensap
- 3 el olijfolie
- Peper/zout
- Eventueel mosterd en knoflook

## **Mango Crumble**

### **Ingrediënten**

- 1x De Zaanse Hoeve Ongezouten roomboter (500 g)
- 1x AH Biologisch Limoenen (3 stuks)
- 1x AH Biologisch Kokos rasp (250 g)
- 1x Van Gilse Lichte basterdsuiker (600 g)
- 1x AH Patent tarwebloem (500 g)
- 2x AH Doosje met ananas stukjes (250 g)
- 5x AH Doosje met mangostukjes (250 g)

### **Bereidingswijze**

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Meng alle ingrediënten voor de vulling en schep dit mengsel in een ovenschaal van 25 bij 18 centimeter.
- Doe voor de kruimels alle ingrediënten – behalve de boter – in een kom. Snijd de boter in blokjes en meng deze met je vingertoppen door het bloemmengsel tot een kruimelig geheel.
- Strooi het kruimelmengsel over de vulling en bak de crumble 35-45 minuten. Serveer de mango-ananas-kokos crumble (lauw)warm.