

## Koken met Kievit! - 2019 - week 21

**Recepten voor 4 personen, tenzij anders vermeld. p&z = peper en zout, el = eetlepel, tl = theelepel, min.= minuten. Kooktijden bij benadering. Reacties en suggesties? Kievit, Sandtlaan 36 C14, 2223 GG Katwijk [info@kievitamines.nl](mailto:info@kievitamines.nl)**

### Bij de groente deze week:

De mooie witte radijzen heten *ijspegels*, heerlijk in de sla of op een broodje. Deze week is gember een favoriet ingrediënt, lekker in curry, maar dus ook met radijs! Gember is opwekkend en verwarmend en ondersteunt de functie van de lever. Lekker om je dag te beginnen met een glas hete gemberthee, in de avond is het wat te opwekkend. *Asperges* moet je goed schillen, een dunschiller is erg handig. Snijd een stukje van de onderkant af en schil met de dunschiller vanaf een centimeter onder het kopje naar beneden, telkens een slagje draaien. Kook ze, het liefst rechtop, goed gaar en eet ze simpel met gesmolten boter. Op de website vind je ook een recept voor een chique saus. Als je snel wilt, kun je asperges roerbakken in de wok! Lekker met een uitje en champignons, mijn andere favoriete deze week.

### Indiase andijviecurry met paneer

1 grote krop andijvie, 1 cm gember, 4 tenen knoflook, 2 uien, 1 tl komijnzaad, 1 tl kurkuma, 1 flinke tl kerrie, 400 ml kokosmelk, p&z, 200 g paneer, scheutje olie of kokosvet. Snijd lelijke randjes en het kontje van de andijvie, snijd in niet te fijne reepjes en was grondig. Laat uitlekken in een vergiet. Pel de uien en knoflook, snipper de ui fijn en hak de knoflook. Schil de gember en hak zo fijn als je kunt. Raspen kan ook. Verhit wat olie of kokosvet in een ruime pan en fruit uien glazig. Voeg knoflook, gember en komijn zaad toe en bak even mee. Vervolgens voeg je de kerrie en kurkuma toe. Roer er de kokosmelk doorheen en laat het kokosvet helemaal smelten. Dan voeg je er de andijvie aan toe en laat gaar worden in de saus. Voeg p&z naar smaak toe. Ondertussen snijd je de paneer in blokjes en die bak je een paar minuten in de koekenpan met een scheutje olie, tot ze een beetje kleuren. Strooi er wat zout over en meng ze met de andijviecurry. \*Ipv paneer kun je ook blokjes tofu nemen en je kan ook nog blokjes tomaat op het laatst toevoegen. Lekker met basmatirijst of gerst.

### Aspergetaart met champignons

700 g asperges, 250 g champignons, 1 sjalotje of klein uitje, klontje boter, 1 tl Italiaanse kruiden, 6 eieren, 1 pakje bladerdeeg (of maak zelf deeg, een recept vind je op de site), klontje boter, 50 gr geraspte belegen kaas, p&z. Begin met de asperges, schil ze en kook ze net aan gaar in water met een snuf zout. Haal de asperges uit het kooknat en laat ze goed uitlekken op een schone theedoek. Leg het bladerdeeg uit om te ontdooien en verwarm de oven vast voor op 200 °C. (Kijk ook even op het bladerdeegpakje). Snipper het uitje heel fijn. Verwarm de boter in een pan en fruit daarin glazig. Veeg de champignons schoon, snijd een klein stukje van de steel af en snijd in plakjes. Schuif de ui een beetje opzij en leg de champignons in de pan. Bak ze gaar en laat het vocht wat verdampen, roer dan door de ui. Strooi er wat p&z over. Vet een taartvorm in met wat boter en bekleed met het deeg. Snijd de helft van de asperges in stukjes. Kluts de eieren in een kom met p&z, Italiaanse kruiden en de geraspte kaas. Verdeel de gesneden asperges en de champignons over de taartbodem, beleg met de hele asperges en giet er het eiermengsel over. Schuif in de oven en bak 30-40 min., tot de het deeg kleurt en het ei gestold is. Lekker met een groene salade!

### Japanse noedelsoep met paksoi of Chinese kool

1 struik paksoi of Chinese kool, misschien wat minder, 4 cm gember, 1 rode peper, 2-3 teentjes knoflook, 2 rode uien, 1

bakje kastanje champignons of andere paddenstoelen, 200 g tamari- tofu (kipfilet kan ook, kies wel bio), 1 pakje udon noedels (smal of breed, kan allebei), sojasaus, ¾ 1 kippenbouillon (van een blokje of uit een pot), olie of kokosvet, p&z, eventueel verse koriander.

Snijd de tofu in blokjes, doe in een kommetje en giet er een beetje tamari over. Schil de gember, verwijder de zaadlijsten van de rode peper en snijd de gember en de rode peper fijn. Veeg de paddenstoelen schoon en snijd ze in plakjes. Snijd de onderkant van de paksoi of Chinese kool, was de bladeren en snijd ze in reepjes, niet te fijn, houd wit en groen uit elkaar. Pel de teentjes knoflook en snijd ze fijn. Pel de uien en snijd ze in dunne partjes. Kook de mie volgens de aanwijzing op de verpakking beetgaar, daarna giet je 'm af. Verhit een scheut olie in een wok en bak eerst de tofu blokjes tot ze wat kleuren. Schep uit de wok en zet even apart. Dan een nieuw scheutje olie en bak de knoflook en ui tot ze glazig zijn. Voeg de peper en gember toe en bak even mee. Dan voeg je de paksoi toe, eerst het wit en even later het groen. (Chinese kool kan in één keer.) Voeg de bouillon toe en kook het geheel op laag vuur 5 min. Breng de soep op smaak met sojasaus. Schep in elk bord wat mie en schep de groentesoep erover. Bestrooi met wat vers gehakte koriander en een schep tofu blokjes.

### Patate al forno con rucola

2 teentjes knoflook, 2 el olijfolie, 500 g krielaardappelen, 150 ml slagroom, 1 bosje rucola. Boen de aardappelen schoon en halveer ze in de lengte. Pel de knoflook en snijd in plakjes. Was de rucola en dep voorzichtig droog. Verwarm de oven voor op 180°C. Fruit de knoflook in de olie. Haal van het vuur en schenk de slagroom erbij. Leg de aardappelen in een ovenschaal en schenk de room erbij. Bestrooi met p&z en dek af met aluminiumfolie. Laat in 40 min. in de oven gaar worden. Verwijder na 20 min. de folie. Schep de gehakte rucola door de aardappelen en serveer.

### Rabarbertaart

Deeg: 120 g zachte boter, 60 g suiker, 210 g meel, 1 eierdooier  
-Schuim: 3 eiwitten, 100 g suiker-Vulling: 700 gr rabarber, 80 tot 100 g suiker, 2 el maïzena, 2 eierdooiers. Roer de boter en de suiker tot een romige massa. Werk het meel, de eierdooier en zo nodig wat water erdoor, kneed het deeg kort, rol het uit en bekleed er een vorm van 20 cm doorsnee mee. Bak het korstdeeg 'blind' (met een vulling van bv. droge bonen op een vel bakpapier) 20-25 min. in de oven (200°C) tot het baksel goudbruin is. Draai de oventemperatuur terug tot 150°C als je de bodem eruit haalt. Snijd de rabarber in stukjes en kook met de suiker en 1 el water gaar en roer tot moes. Roer de maïzena glad met 2 el water, voeg toe aan de rabarber en kook door totdat het indikt. Klop van het vuur de eierdooiers erdoor en giet het mengsel in de deegvorm. Sla de eiwitten stijf met de suiker. Schep het schuim op de rabarber en bak de taart nog 20 min. Warm én koud lekker.

### Radijssalade met sesamzaad

1 bosje witte radijzen (ijspegels), 2-3 bosuien, 1 el sesamzaad, 2 cm verse gember (geschild), 2 el sesamololie (of 1 tl geroosterde sesamololie en 1 ½ el andere olie), 1 el rijstazijn, 1 tl kristalsuiker, ½ tl witte peper, ½ tl zout. Maak eerst de dressing: schil de gember en rasp fijn. Meng in een kom met de olie, azijn, suiker en p&z. Maak de radijzen en bosuien schoon en snijd in dunne plakjes en ringetjes. Rooster het sesamzaad in een droog koekenpannetje en laat daarna afkoelen op een bord. Meng radijs en bosui met de dressing, strooi het sesamzaad erover en serveer. \*Natuurlijk kun je er ook nog een bedje van slablaadjes onder doen, als je de salade wilt uitbreiden!