Kookclub.

In 2023 is er een kookclub opgericht, met 6 personen. En hoe gaat zoiets in z'n werk. De recepten worden door 2 dames uitgezocht, en 2 dames doen de boodschappen. Om 5 uur komen ze bij elkaar bij iemand thuis. De recepten worden besproken, en de taken worden verdeeld. Als alles klaar is wordt er gezamenlijk van de maaltijd genoten met een glas wijn/fris. De kosten worden gedeeld. Deze eerste editie is goed bevallen. Dit is het menu:

 Knolselderijsoep met champignons.

 Preischotel met een krokant korstje.

 Peren uit de oven met ricottacrème.

Hier volgt het recept van de knolselderijsoep.

Voor 6 personen:

750 gram knolselderij.

5 el [olijf] olie.

I pot basis voor groentesoep.

600 gram kastanjechampignons.

45 gram pijnboompitten.

30 gram rucola.

200 ml slagroom.

Schil de knolselderij en snijd in stukken van 2 cm. Verhit 1 el olie in een pan met dikke bodem en bak de knolselderij 5 minuten. Roer regelmatig. Voeg de basis voor soep toe en 0.75 liter water en breng aan de kook. Laat met deksel op de pan 15 minuten op een laag vuur koken.

Snijd ondertussen de champignons in plakjes. Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak de champignons op een middelhoog vuur in 8 minuten goudbruin en gaar.

Doe ondertussen de pijnboompitten en rucola met de rest van de olie in een hoge beker en pureer met de staafmixer.

Voeg de slagroom toe aan de soep en verwarm 3 minuten. Neem de soep van het vuur, pureer met de staafmixer en breng op smaak met peper. Voeg eventueel nog wat water toe. Verdeel over 6 kommen en garneer met de rucola-olie en champignons. Serveer direct.

 Eet smakelijk.