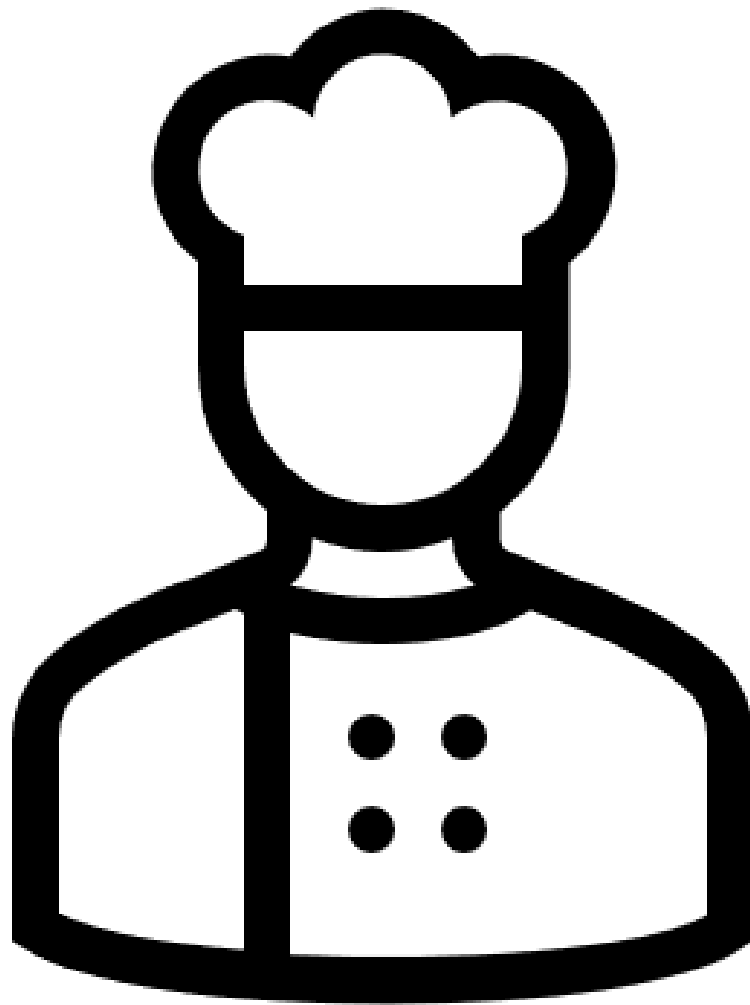


Tynaarlo kookt lekker



Romige knolselderijsoep met champignons

(25 minuten)

Nodig voor 6 personen:

750 gram knolselderij

5 el (olijf)olie

1 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 laag vuur koken.

Snijd ondertussen de champignons in plakjes. Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak de champignons op 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.

Preischotel met een krokant korstje

(20 minuten, 25 minuten oventijd, 10 minuten afkoelen)

Nodig voor 6 personen:

1 kilo kruimige aardappels, geschild

4 preien, gewassen en in ringen

1 el olijfolie

600 gram rundergehakt

1 el gedroogde tijm

1 el gedroogde oregano

30 gram ongezouten boter

200 gram Parmezaanse kaas

1 tl mosterd

50 gram panko

peper en zout

Verwarm de oven voor op 200 graden

Kook de aardappels gaar.

Zet ondertussen een hapjespan op het vuur en verwarm 1 el olie. Voeg het gehakt en de kruiden toe aan de pan en bak het gehakt in 7-8 minuten rul.

Voeg, zodra het gehakt bruin is, de gesneden prei toe en bak 8 minuten samen.

Bewaar wat extra prei om de ovenschotel te decoreren.

Giet de aardappels af en stamp fijn. Voeg boter, melk en mosterd toe mix tot een romige aardappelpuree.

Doe de helft van de kaas door de aardappelpuree en bewaar de andere helft als topping van de preischotel. Proef af op zout.

Giet het prei -gehaktmengsel in de ovenschaal. Spatel er vervolgens de aardappelpuree bovenop. Bestrooi als laatst met de rest van de kaas, panko en extra ringen prei.

Bak de preischotel 25 minuten in de oven.

Laat vervolgens 10 minuten afkoelen voor je de ovenschotel serveert

Peren uit de oven met ricottacrème

(25 minuten oventijd)

Nodig voor 6 personen:

3 handperen

1,5 tl honing

1 tl kaneelbeetje gemberpoeder

2 tl boter

handje walnoten of hazelnoten

150 gram ricotta

75 gram Griekse yoghurt

1,5 tl honing

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Snijd de peren door de helft en lepel de pitten eruit, zodat er ronde kuiltjes ontstaan.

Verdeel de honing, boter, kaneel en gember over de peren.

Doe de ingesmeerde peren in een ovenschaal en bak 25 minuten in de oven.

Terwijl de peren in de oven staan, maak je de ricottacrème

Meng de ricotta, yoghurt en honing door elkaar.

Doe vervolgens een halve peer op een bordje en doe een flinke eetlepel crème in het kuiltje.

Verdeel hierna de noten over de bordjes.

Maak het af met een extra snufje kaneel.