

Traybake biet, radijs, aardappel



20 min bereiden
40 min oven

Ingrediënten 2 of 4 personen	2P	4P
rode ui (stuks)	2	4
kruimige aardappels (kg)	0,5	1
rode bieten (gram)	250	500
radijs (bosje)	1	2
knoflook (teentje)	1	2
verse dille (gram)	4	8
Zelf toevoegen		
yoghurt (ml)	50	100
olijfolie (gram)	2	4
peper/zout (naar smaak)		

Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de bieten in kwarten en kook ze 15 minuten.
3. Snijd ondertussen de uien elk in 6 parten en de aardappels in stukjes.
4. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
5. Verdeel de aardappels en uien over de bakplaat en verdeel de helft van de olie erover.
6. Bak de aardappelen en de ui ca. 40 min. in de oven.
7. Schuif na 20 min. de aardappelen en ui naar één kant van de bakplaat en draai ze om.
8. Verdeel de stukken biet, radijs over het andere deel van de bakplaat en verdeel de rest van de olie erover. Bak dit nog ca. 20 min
9. Doe ondertussen de dille, knoflook, yoghurt, peper en eventueel zout in een kom en meng het met een staafmixer tot een gladde dressing.
10. Haal de traybake na 20 minuten uit de oven en breng het op smaak met peper en eventueel zout.
11. Verdeel over borden en serveer de saus erbij.

Aardappel/prei soep



35 min bereiden

Ingrediënten 2 of 4 personen	2P	4P
prei (stuks)	1	2
ui (stuks)	1	1
knoflook (teentje)	2	2
kruimige aardappelen (gr)	250	500
bieslook (stengel)	2	4
laurierblad (blaadje)	1	1
Zelf toevoegen		
bouillon (blokje)	1	2
olijfolie (el)	1	2
peper/zout (naar smaak)		
water (liter)	0,5	1
boterhammen (stuks)	2	4

Bereiden

1. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
2. Schil de aardappels en snijd in blokjes.
3. Snijd de prei in ringen, en was deze goed.
4. Verhit de olie in een grote soeppan en fruit ui en knoflook 2 min. op laag vuur. Voeg de prei toe en bak dit 5 minuten mee.
5. Voeg de aardappelen en het laurierblad, peper en zout toe.
6. Voeg het water en bouillontablet toe. Breng dit aan de kook en laat 30 min zachtjes koken.
7. Haal de laurier uit de soep en mix de soep fijn met een staafmixer.
8. Snijd de boterhammen in kleine kubusjes.
9. Verhit een koekenpan met olijfolie en bak de boterham kubusjes krokant. Kruid met peper en zout.
10. Snijd de bieslook fijn en strooi over de soep.
11. Serveer de soep met bieslook en de zelfgemaakte croutons.

Andijvie stampot



Ingrediënten 2 of 4 personen	2P	4P
kruimige aardappels (kg)	0,5	1
andijvie (gram)	250	500
Zelf toevoegen		
nootmuskaat (tl)	1	2
margarine (gram)	32	75
peper en zout (naar smaak)		

30 min bereiden

Bereiden

1. Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukken.
2. Kook in water met zout in 20 min. gaar.
3. Giet af en bewaar een kopje kookvocht.
4. Stamp de aardappelen met een stamper tot een gladde puree. Voeg het eventueel kookvocht toe.
5. Schep er de andijvie door. Breng op smaak met de nootmuskaat, peper en eventueel zout.
6. Verdeel de stampot over borden.

Romige kruidenkaas pasta



Ingrediënten 2 of 4 personen	2P	4P
champignons (gram)	250	500
knoflook (teen)	2	3
ui (stuks)	1	1
courgette (stuks)	1	1
rode paprika (stuks)	1	1
Zelf toevoegen		
kruidenkaas (pakje)	1	2
volkoren penne (gr)	150	300
parmezaanse geraspte kaas (el)	2	4
olijfolie (el)	1	2
peper/zout (naar smaak)		

30 min bereiden

Bereiden

1. Snijd de ui en knoflook fijn.
2. Snijd de courgette, rode paprika en champignons in kleine blokjes
3. Kook de pasta gaar volgens de verpakking.
4. Verhit een pan met olijfolie en voeg de ui en knoflook toe. Bak 3 min op laag vuur.
5. Voeg de courgette en rode paprika toe en bak het mee.
6. Voeg daarna de champignons toe en bak het kort mee.
7. Zet het mengsel op laag vuur. Voeg het hele pakje kruidenkaas toe en roer goed door.
8. Voeg de eetlepels Parmezaanse kaas toe, en roer door.
9. Voeg peper en zout toe naar smaak.
10. Voeg de pasta toe aan de saus en roer door.
11. Serveer de pasta en strooi eventueel extra Parmezaanse kaas erover.