
Aardappelrösti - 40 minuten - kan veganistisch

Rösti is helemaal niet zo moeilijk te maken. Veel mensen maken het met ei, maar dat is goor. Alleen aardappels, peper en zout is genoeg. Voor 12 rösti's (of is het rösti in meervoud, net als emoji?).

Ingrediënten:

- 600 gram vastkokende aardappels
- Zonnebloemolie
- Peper
- Zout

Bereiding:

- Rasp de aardappels, de schil mag eraan blijven. Leg in een zeef.
- Doe er peper en 5 theelepels zout op. Meng goed door elkaar. Zet een half uurtje apart, zodat het goed kan uitlekken.
- Maak koekjes van de geraspte aardappel.
- Bak in een pan met een scheut zonnebloemolie (of boter, als je dat lekkerder vindt) op middelhoog vuur totdat de rösti mooi goudbruin en gaar is.
- Laat een beetje uitlekken op keukenpapier en serveer warm!

Speltrisotto - 40 minuten - niet glutenvrij, wel geschikt voor mensen met glutenintolerantie als je de spelt van Landgoud gebruikt

De geslepen spelt van Landgoud is echt geweldig om in huis te hebben. Om risotto mee te maken, maar ook gewoon om de gekookte spelt door een salade te gebruiken. 's Winters als risotto, 's zomers door de salade!

Ingrediënten:

- 1 ui
- 3 tenen knoflook
- 150 gram geraspte oude kaas
- Olijfolie
- 1 liter bouillon (2 bouillonblokjes, of maak de bouillon zelf!)
- 300 gram geslepen spelt
- Een restje witte wijn
- Groenten naar keuze

Bereiding:

- Breng de bouillon in een pan aan de kook. Zet een andere, brede pan klaar voor de risotto.
- Pel de ui en snijd de ui doormidden. Snijd in dunne reepjes.
- Pel de knoflook en snijd in kleine stukjes.
- Fruit de ui en knoflook in een flinke scheut olijfolie in de brede pan.
- Voeg de geslepen spelt toe en blijf roeren op middelhoog vuur.
- Giet de witte wijn erbij en laat de wijn weggoken. Zet het vuur laag.
- Voeg beetje bij beetje de bouillon toe, zoals je dat ook bij risotto doet.
- Als de spelt beetgaar is zet je het vuur uit. Doe een laatste scheut bouillon bij de risotto en doe de kaas erbij. Roer door en doe een deksel op de pan. Laat 5 minuten staan, doe er een scheut olijfolie door en breng op smaak met peper en zout.

Om de risotto een wat andere smaak te geven kan je variëren met het soort kaas, maar bijvoorbeeld ook erwtjes, bonen of andere groenten toevoegen.

Appelmoes - 30 minuten

Zelf appelmoes maken is zóveel lekkerder dan uit een potje. Zeker als je daar de appels van de Eikemaheert voor gebruikt.

Ingrediënten:

- 8 appels (kies een zuurdere appel voor frisse appelmoes, een zoetere voor zoetere)
- 60 gram kristalsuiker
- 75 ml water
- specerijen die je lekker vindt, zoals steranijs, kruidnagel, kaneel of iets anders.

Zeef
soeplepel

Bereiding:

- Snijd de appels van het klokhuis en snijd in grote stukken. Schillen is niet nodig.
- Doe de appels met de specerijen, de suiker (je kunt ook minder gebruiken) en het water in een pan. Breng aan de kook met het deksel erop.
- Let op: het lijkt alsof je te weinig water hebt, maar dit is echt zat. Zelfs wat minder kan wel. Er komt voldoende vocht uit de appels, en anders krijg je appelsap.
- Check na 10-15 minuten of de appels zacht zijn. Pureer met een goede staafmixer of in een keukenmachine.
- Zeef de appelmoes door een zeef, druk de moes er met de bolle kant van de soeplepel doorheen.

Tip: mocht je een passeerzeef of passevite hebben, dan kan dat ook. Dan hoeft je de appelmoes ook niet te pureren en is 'ie niet wat grover.

Pastinaakcrème - 40 minuten

Een pastinaakcrème is heerlijk in een winters gerecht. Als basis, of gewoon heerlijk om zo te eten met wat krokants erdoor. Als je de crème niet opkrijgt: beetje water erbij, zout en peper en je hebt pastinaaksoep!

Ingrediënten:

- 500 gram pastinaak
- 1 ui
- 1 bol knoflook
- Olie
- zout en peper

- Het is handig de bol knoflook alvast zacht te roosteren in de oven. Doe als je iets anders bakt in de oven gewoon de bol knoflook in aluminiumfolie erbij. Na ongeveer 30 minuten is hij helemaal zacht en veel zoeter.

- Schil de pastinaak en snijd in kleine stukken.

- Schil en snipper de ui.

- Doe de pastinaak en ui in de pan. Druk de knoflook uit de bol en doe erbij in de pan met een scheutje water.

- Breng aan de kook, voeg eventueel een beetje water toe als de groenten droog koken.

- Na 30 minuten is als het goed is alles zacht. Pureer in een magimix of met een bamix, voeg een beetje olie of boter toe voor smeugheid en breng op smaak met peper en zout.