



TARTE TATIN VAN BOERENKOOLSTAMMETJES EN RADIJSLOOFPESTO

recept voor 4 personen

TAARTBODEM VAN OUD BROOD

Ingrediënten

120 gr Bloem

50 gr Amandel

85 gr Oud Brood

110 gr Boter

1 ei

N.B.

Werkwijze

Verwarm de oven voor op 160°C.

Snijd het brood in stukken en vermaal met een keukenmachine tot broodkruim.

Meng de bloem, amandel, broodkruim en wat zout met de koude boter tot een egaal kruim.

Voeg het ei toe om er een deeg van te maken.

Laat het deeg minimaal 30 minuten rusten.

Rol het deeg uit tussen twee vellen bakpapier en haal het bovenste laagje bakpapier eraf.

Verwerk het verder voor je tarte tatin (zie recept) of bak het blind af op 170 graden voor 14 minuten



TARTE TATIN VAN BOERENKOOlstELEN

Een tarte tatin van een ondergewaardeerd deel van de boerenkool, de steel. Deze worden normaal weggegooid, maar zijn juist heel goed bruikbaar

Ingrediënten

100 gr appelstroop

20 gr sojasaus

2 mespuntjes chilipoeder

5 mespuntjes five spices

2 plakje oud brood deeg

8 stelen boerenkoolstammen

1 eigeel

1 el water

Werkwijze

Meng de appelstroop, sojasaus, pimentpoeder en five spices.

Schil de stelen, snijd in plakjes en blancheer de plakjes kort.

Bak de stelen in een beetje boter en blus af met een lepeltje van het stroopmengsel.

Vorm in een klein (ovengeschikt) pannetje een bodem van de boerenkool plakjes. Overgiet met een eetlepel van het stroopmengsel.

Steek een rondje brooddeeg uit. Bestrijk het brooddeeg met de met water verdunde eidooier en plaats hem over de boerenkoolplakjes heen

Bak 14 minuten op 170°C in de oven, totdat het goudbruin is

Uit de oven omkeren op een bord en garneer af met radijsloofpesto, gepekeld radijs en wens nog eetbare bloemen.

Van de boerenkoolbladen kan je de dag erna een heerlijke boerenkool stampot maken.



RADIJSLOOFPESTO MET GETOAST BROOD

Ingrediënten

100gr oud brood

2 teentjes knoflook

250gr radijsloof

250ml olijfolie

N.B. zout en peper

Werkwijze

Rooster het oude brood 5 minuten (in een oven van 180°C of in een broodrooster)

Draai alle ingrediënten fijn in een blender.

Breng op smaak met zout en peper.

GEPEKELDE RADIJS

Ingrediënten

1 bosje radijs

Water

Zout

Werkwijze

Radijs wassen, en het lof eraf snijden (deze gebruiken we voor de radijsloofpesto).

Radijs in een gedesinfecteerde pot met fermentatie / waterslot doen en onder water zetten. Het totaal gewicht van water en radijs afwegen en daar 2.5% zout aan toevoegen. Laat dit minstens een week op kamertemperatuur staan.

Varieer evt naar smaak met specerijen zoals kruidnagel, koriander, Steranijs, venkel, komijnzaad.